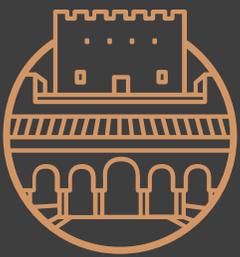


AL  GRANADA

SUPPEN

ORANGEN-MÖHREN-INGWERSUPPE

5,20 €

ZIEGENKÄSESUPPE

5,80 €

SALATE

ZIEGENKÄSESALAT

Gemischter Salat der Saison mit Ziegenkäse, dazu grüne persische Rosinen

10,80 €

SALAT JAMON SERRANO

Gemischter Salat der Saison mit Serranoschinken, Honigmelone, Manchego Käse

10,90 €

PAPAYA MELONE

Sommersalat mit Papaya, Melone, Baby Mozzarella

10,20 €

COUSCOUS

Couscous mit Schafskäse, Tomate, Granatapfel, Mandeln und grünen Rosinen

6,80 €

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Gemischter Salat mit

- Hähnchenbruststreifen
- Rinderfilet
- Gambas (Scampi)

12,20 €

15,80 €

15,50 €

Zu den Salaten reichen wir hausgemachte Dressings nach Wahl:

- Honig - Senf
- Joghurt - Minze
- Granatapfel-Essig / Öl

KALTE SPEISEN

RUCOLA SALAT MIT FEINEM RINDERFILET

Feines argentinisches Rinderfilet auf Rucola mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing

16,80 €

CARPACCIO VOM RIND

Hauchdünne Rindfiletscheiben mit Trüffelöl vinaigrette, Parmesan und Pinienkernen

12,60 €

CARPACCIO VOM THUNFISCH

Hauchdünne Thunfischscheiben mit Trüffelöl vinaigrette, Parmesan und Pinienkernen

11,80 €

CARPACCIO VON ROTER BEETE

mit Schafskäse, Rucola, Olivenöl und Pinienkernen

9,80 €

TAJINE

TAJINE VOM HÄHNCHENSCHENKEL

Zart geschmorte Hähnchenschenkel mit Harissa und Tomatenkonfitüre

7,20 €

TAJINE VOM LAMM

Zart geschmorte Lammkeule mit gerösteten Mandeln und karamellisierten Pflaumen in Sesam

8,90 €

TAJINE VOM KANINCHEN

Zart geschmorte Kaninchenkeule mit Tomatenkonfitüre und Trauben

7,60 €

TAJINE VOM DORADENFILET

Zart geschmortes Doradenfilet ein feiner Koriander-Zitronengrassauce

8,40 €

TAPAS

TAPAS - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

CHIPIRONES

Gebratene Baby-Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie

8,00 €

GAMBAS AL AJILLO

Garnelen in Olivenöl und Knoblauch

9,50 €

GAMBAS AL PILPIL

Garnelen in Olivenöl mit pikantem Paprikagewürz

9,50 €

GAMBAS

In Chili-Knoblauchöl gebraten mit Ingwersirup und Tomatenkonfitüre

9,90 €

BOQUERONES

Frittierte Sardinen

5,40 €

ZANDERFILET

Gegrilltes Zanderfilet mit Mandelbutter-Zitronensauce

6,40 €

RIESENGARNELEN - WILDFANG

Gegrillte Garnelen in Chili-Zitronengras-Knoblauchöl

11,20 €

MEERBARBEN

Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Zitronen-Safransauce

5,80 €

TAPAS - VEGETARISCH

AUBERGINE

Leicht geschmorte Aubergine mit Tomatenkonfitüre und Harrisa

5,50 €

ZIEGENKÄSE

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig

5,50 €

GEMÜSE RAGOUT

Auberginen, Zucchini, Paprika und Kichererbsen

5,60 €

PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffelwürfel serviert in einer Knoblauchcreme

4,90 €

PIMIENTOS DEL PADRON

Kleine, grüne Paprikaschoten mit Meersalz aus Galizien

4,90 €

CHAMPINONES

Gebratene Champignons mit Weißwein abgelöscht

5,20 €

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO

Kleine „Runzel Kartoffeln“ nach kanarischer Art, im Salzmantel mit einer Mojosauce

5,80 €

GEMÜSEBÄLLCHEN

Gemüsebällchen aus frischen Gemüsen auf Sesam-Sauce

6,20 €

KNUSPERRÖLLCHEN

Knusperrollchen gefüllt mit Spinat, Schafskäse, Gemüsestreifen und frischen Kräutern

6,80 €

ZIEGENKÄSE APFEL-CHUTNEY

Ziegenkäse gebacken mit Rosmarin und Honig auf Apfel-Chutney

6,90 €

MIXTO DE QUESOS

Käsevariation mit Manchego-Käse, Schimmelkäse, gebackenem Ziegenkäse, in Chili Öl eingelegtem Mahon-Käse und karamellisierten Pflaumen

12,20 €

ACEITUNAS MARINADAS A LAS FINA HIERBAS

Marinierte Oliven mit Kräutern

3,20 €

PATATAS SALTEADAS

Rosmarinkartoffeln

3,60 €

DIP TELLER

Mohammara-Mousse, Hummus und Olivenpaste mit offenfrischem Brot

6,20 €

BRUSCHETTA

Bruschetta Deluxe mit Tomatenpesto und getrüffeltem Schafskäse

6,10 €

ORIENTALISCHE PIZZAECKE

Hausgemachter, hauchdünner Teig mit Tomatenpesto, Rucola und Parmesan

6,20 €

ESPINACAS

Frischer Blattspinat in Cremesauce mit Mandeln und Sulaninen

4,80 €

TAPAS - FLEISCH

JAMON SERRANO

Serranoschinken auf Honigmelone

5,80 €

DATTELN

Datteln im Speckmantel, ganz klassisch

4,90 €

PFLAUMEN

Pflaumen im Speckmantel, ganz klassisch

4,90 €

CHORIZO

Paprikawurst in Rotwein

6,20 €

POLLO AL MANGO

Hähnchenbrustfilet in einer feinen Mangocremesauce

7,20 €

MAROKKANISCHE ZIGARREN

Lamm- und Rinderhack im Knuspermantel mit Minz-Joghurdip

7,30 €

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE

Rinderhackbällchen in einer feinen Tomatensauce

6,10 €

ALBONDIGAS EN SALSA DE QUESO DE COBRA

Rinderhackbällchen in einer feinen Ziegenkäsesauce

6,60 €

LAMMKÖFTE

Lammköfte gefüllt mit Schafskäse und Pflaumen in einem feinen Pflaumenjus

7,50 €

MAISPOULARDENKEULE

Maispoulardenkeule an Koriander-Zitronengrassauce

8,30 €

MERGUEZ

Hausgemachte Rinder-Bratwurst auf Balsamicojus

5,50 €

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

RIESENGARNELEN - WILDFANG

Gegrillt in Chili-Knoblauchöl mit Gemüseragout dazu Rosmarinkartoffeln

21,50 €

LACHSFILET

Vom Grill - in einer leichten Hummersauce mit Gemüseragout dazu Rosmarinkartoffeln

19,50 €

AL GRANADA FISCHPLATTE

Gegrillte Fische (Lachsfilet, Tintenfisch, Sardinen und Zanderfilet), Scampi und Riesengarnelen dazu Zitronengrassauce und Hummersauce

39,90 €

FÜR 2 PERSON (FÜR 1 PERSON 19,95 €)

LAMMKOTELETT

Gegrillte Lammkoteletts mit Gemüseragout, Knoblauch und Petersilie dazu Rosmarinkartoffeln

16,90 €

LAMMHAXE

Zart geschmorte Lammhaxe mit Barolojus und Gemüseragout dazu Rosmarinkartoffeln

22,50 €

ARGENTINA RINDERFILET

Mit Barolojus und Gemüseragout dazu Rosmarinkartoffeln

24,90 €

LAMMFILET

Gegrillte Lammfilets mit gebratenem Gemüse dazu Basmatireis und Schafskäsesauce

17,90 €

CHICKEN MANGO

Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit gebratenem Gemüse dazu Basmatireis und scharfe Mangosauce

16,90 €

MAKLUBE (VEGETARISCH)

Würziger Reis-Auberginenauflauf mit Mandeln, Datteln und Rosinen auf einer Joghurt-Minzesauce mit verschiedenen Gemüsen

13,80 €

DESSERT

CREMA CATALANA

Karamellisierte Vanillecreme

4,90 €

TORTA DE SANTIAGO

Galizische Mandeltorte

5,10 €

TIRAMISU

Alkoholfreier frischer Sommer-Tiramisu

5,80 €

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

Schokoladenmousse mit Orangenkompott

5,50 €

PISTAZIENEIS

Hausgemachtes Eis mit Pistazien

4,80 €

AL GRANADA MENÜ

SUPPE

ORANGEN-MÖHREN-INGWERSÜPPCHEN mit Kumin und Zitronengras

oder

ZIEGENKÄSESÜPPCHEN mit Thymian und Rosmarin

VORSPEISEN

KNUSPERRÖLLCHEN gefüllt mit Spinat, Schafskäse und frischen Kräutern

MAROKKANISCHE ZIGARREN - Lamm- und Rinderhack im Knuspermantel mit Minz-Joghurtdip

DATTELN MIT ZIEGENKÄSE und Rosmarin und Pflaumen mit Mandeln im Speckmantel

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE mit Honig auf Apfelchutney

PAPAYA-AVOCADOSALAT - grüner Salat mit Papaya, Avocado, Baby-Mozzarella und Granatapfelvinaigrette

HAUPTGÄNGE

RIESENGARNELEN in Chili-Knoblauchöl gebraten mit Ingwersirup verfeinert

HÄHNCHENFLÜGEL mit Harissa, Joghurt und Rosenblütensauce

TAJIN VON ZART GESCHMORTER LAMMKEULE mit gerösteten Mandeln und karamellisierten Pflaumen in Sesamsauce

BABY-ROSMARINKARTOFFELN in Olivenöl und Kräutern geschwenkt

DESSERT

FRISCHE DESSERTVARIATION des Hauses

PRO PERSON 34,90 € (AB 2 PERSONEN)

