

RESTAURANTE **GASPAR**

ZAHARA DE LOS ATUNES

**K** **LASSIKER**

- Iberischer Eichelschinken (Jamón Ibérico) ..... **23,00 €**
- Iberischer Lomo - luftgetrockneter  
Schweinerücken ..... **21,00 €**
- Payoyo-Ziegenkäse aus Andalusien ..... **17,50 €**
- Riesengarnelen, gekocht oder vom Grill ..... **23,00 €**
- Rote Garnelen, gekocht oder vom Grill ..... **27,50 €**

**K** **ALTE VORSPEISEN**

- Gaspar's Räucherlachssalat mit  
Honig-Walnuss-Vinaigrette **GLUTENFREI** ..... **15,00 €**
- Warmer Mango-Avocado-Salat mit Nüssen  
und Minz-Taboulé **VEGAN** ..... **15,00 €**
- Salmorejo (kalte andalusische Tomatencreme)  
mit Mojama und gerösteten Mandeln ..... **8,00 €**
- Eingelegter Thunfisch „Mormo“  
in Escabeche ..... **24,00 €**
- Hausgemachte Enten-Foie-Gras mit Apfelkompott  
und karamellisierten Zwiebeln ..... **19,00 €**
- Thunfisch-Tatar  
(2. Preis - Ruta del Atún 2009) ..... **23,00 €**
- Lachs-Tatar ..... **16,00 €**

**W** **ARME VORSPEISEN**

- Hausgemachte Puchero-Kroketten mit Schinken  
und Minz-Mayonnaise ..... **12,00 €**
- Knoblauchgarnelen ..... **17,00 €**
- Oktopus nach galicischer Art, dreifach gegart,  
mit Kartoffelcreme und schwarzem  
Knoblauch **GLUTENFREI** ..... **26,00 €**
- Artischocken **VEGAN** **GLUTENFREI** ..... **13,00 €**

**P** **ASTA & REIS**

- Frische Pasta mit Carbonara-Sauce oder  
Tomatensauce und Parmesan ..... **14,00 €**
- Tagliatelle mit Carbonara-Sauce  
oder Tomatensauce ..... **13,00 €**

**REISGERICHTE** (auf Bestellung - nur mittags)

- Reis mit Knoblauchgarnele ..... **26 € pp**
- Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten ..... **24 € pp**
- Reis mit Carabintero-Garnelen ..... **49,50 € pp**

**INFORMATIV ZUM THEMA TOLERANZ**

RESTAURANTE **GASPAR**

ZAHARA DE LOS ATUNES










**FISCH**

- Gegrilltes Thunfisch-Morrillo mit Pisto-Gemüse und Pommes   ..... **31,00 €**
- Fisch des Tages, im Ofen mit Olivenöl gegart  ..... **59,50 €/kg**
- Thunfisch-Tataki mit Zwiebelcreme, Sardellensauce und Sherry-Essig-Reduktion     ..... **27,00 €**
- Corvina-Filet mit Minzöl, Pisto und Kartoffeln  ..... **16,50 €**
- Thunfisch mit Zwiebeln geschmort   ..... **22,00 €**

**FLEISCH**

- Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Brandy-Sauce   ..... **25,00 €**
- Rinderfilet vom Retinto-Rind mit Pommes und Brandy-Sauce   ..... **26,50 €**
- Ribeye-Steak vom Retinto-Rind mit Kartoffeln und Mojo-Sauce  ..... **25,00 €**
- Tataki vom Retinto-Rinderfilet mit Wasabi-Mayonnaise    ..... **25,00 €**
- Iberische Schweinepresa mit japanischer Marinade, roter Mojo-Sauce und Paprika-Kartoffeln    ..... **20,00 €**
- Andalusischer Retinto-Rind-Burger mit Zitruscreme und Pommes (Preis „Concepto Tapa“-Ruta del Retinto 2015)   ..... **14,00 €**
- Ochsenschwanz mit Kartoffeln (Publikumspreis - Ruta del Retinto 2016)  ..... **21,00 €**
- Geschmorte iberische Schweinebäckchen  ..... **18,00 €**

**DESSERTS**

- Warmer Brownie mit weißer Schokoladensauce und Vanilleeis   ..... **6,00 €**
- Gebackener Käsekuchen mit rotem Beerensirup   ..... **6,00 €**
- Milchreis-Tarte  **FÜR ZÖLIAKIEBETROFFENE** ..... **6,00 €**
- Mandeltarte    ..... **6,00 €**
- Frischer Obstsalat ..... **5,00 €**
- Eis  ..... **3,50 €**

**„ MIS BOCADITOS ”**

(Tapas - nur mittags)



- Mini-Retinto-Rind-Burger **FÜR ZÖLIAKIEBETROFFENE**   ..... **5,00 €**
- Kartoffeln mit Alioli  ..... **2,75 €**
- Baby-Tintenfisch gefüllt mit Thunfisch-Escabeche **FÜR ZÖLIAKIEBETROFFENE**   ..... **5,00 €**
- Scharfe Thunfisch-„Croqueta“   ..... **5,00 €**
- Panierte Sardellen   ..... **2,00 €**
- Garnelen-Fritter (pro Stück)   ..... **2,50 €**
- „Tuna Way“ - scharfes Thunfisch-Tatar   ..... **5,00 €**
- Toast mit Thunfischfilet und Pisto **FÜR ZÖLIAKIEBETROFFENE LAKTOSEFREI**   ..... **5,00 €**
- Mini-Brioche mit frittierten Puntillitas und schwarzem Alioli   ..... **5,00 €**
- Russischer Kartoffelsalat   ..... **2,75 €**
- Oktopus-Spieß in Tempura **FÜR ZÖLIAKIEBETROFFENE**  ..... **5,00 €**

**INFORMATIV ZUM THEMA TOLERANZ**

TRIGO



CRUSTACEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



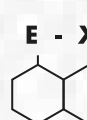
MOSTAZA



SÉSAMO



MOLUSCO



SULFITOS



ALTRAMUCES

E - X