

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 **15,00 €**
- Warmer Mango-Avocado-Salat mit Nüssen
und Minz-Taboulé **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 **26,00 €**
- Artischocken **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 Carabenero-Garnelen **49,50 € pp**

**LEYENDA INFORMATIVA TOLERANCIA**

TRIGO



CRUSTACEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



MOLUSCO

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 **6,00 €**
- Mandeltarte **6,00 €**
- Frischer Obstsalat **5,00 €**
- Eis **3,50 €**

**„ MIS BOCADITOS“***(Tapas - nur mittags)*

- Mini-Retinto-Rind-Burger **5,00 €**
- Kartoffeln mit Alioli **2,75 €**
- Baby-Tintenfisch gefüllt mit Thunfisch-Escabeche **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 **5,00 €**
- Mini-Brioche mit frittierten Puntillitas und schwarzem Alioli **5,00 €**
- Russischer Kartoffelsalat **2,75 €**
- Oktopus-Spieß in Tempura **5,00 €**

LEYENDA INFORMATIVA TOLERANCIA

TRIGO



CRUSTACEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



MOLUSCO