

## VORPEISEN

TELLER MIT IBERISCHEN WURSTWAREN UND GEREIFTEM MANCHEGO-KÄSE<sup>7/9</sup> **20**

RUSSISCHER ODER MEERESFRÜCHTE-SALAT<sup>2/4</sup> **8**

SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER  
MIT GERIEBENEN TOMATEN<sup>4</sup> **7**

SARDELLEN IN ESSIG<sup>4</sup> **8**

BROT<sup>1/2</sup> **1**€/por persona

KNOBLAUCH-MAYONNAISE "ALLIOLI" <sup>1</sup>**1**€/por persona

## CARPACCIO

### VON RINDFLEISCH<sup>7</sup>

MIT OLIVENÖL, FLOCKEN MEERSALZ, PARMESANKÄSE  
UND RUCOLA GARNIERT. **14**

### VON GERÄUCHERTEM KABELJAU<sup>4</sup>

MIT GERIEBENEN TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, KAPERN,  
OLIVENÖL UND ROSA SALZ VON IBIZA GARNIERT **14**

### ERÄUCHERTE LACHS<sup>4</sup>

MIT GERIEBENEN TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN,  
EINGELEGTEN GURKEN, MALDON-SALZ UND  
GEMAHLENEM ROSA PFEFFER **14**

## TATAKI UND TARTAR

**ATUN-TATAKI** BEGLEITET VON FRISCHEM INGWER UND SOJASAUCE,  
UMWICKELT MIT GERÖSTETEN SESAMSAMEN<sup>4/5/12</sup> **22**

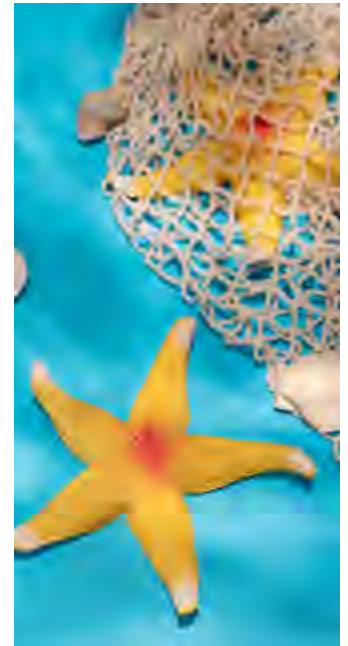
**LACHS-TATAKI** BEGLEITET VON FRISCHEM INGWER UND SOJASAUCE,  
UMWICKELT MIT GERÖSTETEN SESAMSAMEN<sup>4/5/12</sup> **20**

**ATUN-TARTAR** MIT AVOCADO<sup>4/5/12</sup> **22**

**LACHS-TARTAR** MIT AVOCADO<sup>4/5/12</sup> **20**

10% MWST. INKLUSIVE. **ZAHLEN = €**

Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen  
auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal



# SALATE



## GRÜNER SALAT<sup>9</sup>

MIT NÜSSEN, APFEL, ROSA SAUCE, SENF-EIS UND MIT OLIVENÖL GEWÜRZT **12**

## GARNELLEN-SALAT<sup>3/7</sup>

MIT ANANAS, NÜSSEN, GEMISCHTEN SPROSSEN UND ROSA SAUCE ODER  
MIT MALDON-SALZ GEWÜRZTEM OLIVENÖL **14**

## FRISCH<sup>4/7</sup>

MIT VALENCIANISCHEN TOMATEN, FRISCHEM KÄSE, KANTABRISCHEN SARDELLEN,  
OLIVENÖL, AROMATISCHEN KRÄUTERN UND FLOCKENSALZ **14**

## MEDITERRAN<sup>4/7</sup>

MIT SALAT, TOMATEN, THUNFISCH, MAIS, GURKEN, SPARGEL UND GEMISCHTEN  
SPROSSEN, ABGESCHMECKT MIT OLIVENÖL UND IBIZA-SALZ **14**

## HÜHNCHEN<sup>4/7/9</sup>

CMIT VERSCHIEDENEN SALATSPROSSEN, HÜHNERBRUST IM EIGENEN SAFT, APFEL,  
ROSA SAUCE UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN **15**

## VALENCIANISCH<sup>4</sup>

MIT TOMATEN AUS DEM GARTEN, THUNFISCH-BAUCH, FRÜHLINGSZWIEBELN,  
IBIZA-SALZFLOCKEN, OLIVENÖL UND CHILI-SCHOTEN **15**

# GERICHTE FÜR KINDER

SPAGHETTI BOLOGNESE<sup>1/7/14</sup> **10**

MERLUZA-STICKS MIT POMMES FRITES<sup>1/4</sup> **10**

HÜHNCHEN-NUGGETS MIT POMMES FRITES<sup>1/2</sup> **10**

LLASAGNA BOLOGNESE<sup>1/2/7</sup> **10**



**10% MWST. INKLUSIVE. ZAHLEN = €**

*Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen  
auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal*

**Catona**  
restaurant & beach bar

# TAPAS

- FGEMISCHTE FISCHFRIFFE <sup>1/4</sup> **18**
- FRITTIERTE SARDELLEN <sup>1/4</sup> **13**
- PADRON PAPRIKA **9**
- SCHINKEN-KROKETTEN <sup>1/7</sup> **2** €/ Stück
- PILZ-KROKETTEN **2** €/ Stück
- KABELJAU-KROKETTEN <sup>2/4</sup> **2** €/ Stück
- BRAVAS (Kartoffel mit Allioli) <sup>2</sup> **9**
- POMMES FRITES **7**
- TELLINAS <sup>6</sup> **14**
- "ESCOMBROS" (Frittierte kleine Fische) <sup>1/6</sup> **12**
- GEBACKENER TINTENFISCH <sup>1/6</sup> **12**
- SARDINEN <sup>4</sup> **2** €/ Stück
- "TELLINAS" MIESMUSCHELN <sup>6</sup> **13**
- NATÜRLICHE BERBERECHOS (kleine Meeresmuscheln) <sup>6</sup> **14**
- GEGRILLTER, GEBRATENER oder GETROCKNETER OKTOPUS <sup>6</sup> **14**
- GALICISCHER OKTOPUS <sup>6</sup> **14**
- SEPIA (Gegrillter Tintenfisch) <sup>6</sup> **13**
- GEGRILLTE KLEINE TINTENFISCHE <sup>6</sup> **16**
- GEGRILLTER TINTENFISCH <sup>6</sup> **14**
- FLEISCHBÄLLCHEN <sup>7/14</sup> **12**
- GEFÜLLTE TINTENFISCHE IN SAUCE <sup>6</sup> **10**
- CONFIT ARTISCHOCKEN **NMP**

**NMP** Nach MarktPreis

**10% MWST. INKLUSIVE. ZAHLEN = €**

*Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal*



# FRISCHE MEERESFRÜCHTE

JE NACH SAISON

GEGRILLTE GARNELEN AUS DENIA<sup>3</sup> (auf Anfrage gekocht) **NMP**

FRISCHE GEGRILLTE CIGALA<sup>3</sup> (pro Stück) **NMP**

FRITTIERTE CIGALITAS MIT ZARTEN KNOBLAUCHSTÜCKEN<sup>3</sup> **30**

GUILLARDEAU-AUSTER<sup>6</sup> **4,50** €/ Stück

ZAMBURIÑA-PLANCHA<sup>6</sup> **3,50** €/ Stück

SALZIGE CLOTXINAS FÜR<sup>6</sup> **13**

OURSINS<sup>3</sup> **NMP**

**NMP** Nach MarktPreis



## INTERNATIONALE GERICHTE

### HÜHNER-CURRY<sup>7/8/10</sup>

MIT BASMATI-REIS, MANGO-CHUTNEY,  
GURKENJOGHURT, APFEL MIT SAHNE  
UND POPPADOMS SERVIERT **20**

### ROTES FISCH- UND GARNELEN-CURRY<sup>1/2/7</sup>

MIT BASMATI-REIS, THAI-SAUCE UND  
POPPADOMS SERVIERT **20**

### CHILI UND FLEISCH<sup>7</sup>

MIT WEISSEM REIS, KÄSE-NACHOS UND  
FRISCHEM LIMETTEN-SALAT SERVIERT A **20**



**10% MWST. INKLUSIVE. ZAHLEN = €**

*Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal*

## GEGRILLTE FISCHE<sup>4</sup>

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCH GEBRATENEM GEMÜSE DER SAISON UND GEBACKENEN KARTOFFELN SERVIERT.

- FILETIERTE DORADE **20**
- FILETIERTE SEEBRASSE **20**
- FILETIERTE STEINBUTT **23**
- GEGRILLTER THUNFISCH **NMP**
- SCHWERTFISCH **25**
- SEEZUNGE **NMP**

**NMP** Nach MarktPreis

WILDFISCH AUF ANFRAGE,  
FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN.

## GRILLGERICHTE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT FRISCH GEBRATENEM GEMÜSE DER SAISON, GEBACKENEN KARTOFFELN UND GETRENNT SERVIERTEN SENF- UND MEERRETTICHSAUCE SERVIERT.

- RINDERFILET **23**
- RINDER-ENTRECOTE **24**
- LAMMKOTELETTS **22**
- MEDAILLONS VOM RINDERFILET MIT PILZ-SAUCE <sup>7/10/11</sup> **22**
- HÜHNERFILET MIT STROGANOFF-SAUCE <sup>7/11</sup> **20**



**10% MWST. INKLUSIVE. ZAHLEN = €**

*Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal*

# REISGERICHTE

MINDESTENS 2 PERSONEN / EIN REISGERICHT PRO TISCH / BIS 17 UHR \*PREIS PRO PORTION



## TROCKENE REISGERICHTE

A BANDA <sup>3/4/6/14</sup> **18**

SENYORET (Alles geschält) <sup>3/4/6/14</sup> **20**

MIT ENTE, PILZEN DER SAISON UND FRÜHLINGSZWIEBELN <sup>7/11</sup> **20**

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN <sup>3/4/6/14</sup> **22**

## CREMIGE REISGERICHTE

MIT PILZEN, TINTENFISCH, GARNELEN UND SEETEUFEL <sup>3/4/6/14</sup> **22**

AMIT PILZEN, TINTENFISCH UND FRÜHLINGSZWIEBELN <sup>3/4/6/14</sup> **20**

MIT ENTE, PILZEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND SPARGEL <sup>7/14</sup> **22**

## FIDEUÀS

FIDEUÀ MIT FISCH <sup>1/3/4/6/14</sup> **18**

MIT ENTE, PILZEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN <sup>1/7/14</sup> **22**

SENYORET (Alles geschält) <sup>1/3/4/6/14</sup> **20**

## AUF BESTELLUNG

VALENCIANISCHE PAELLA (mit Huhn, Kaninchen und Gemüse) <sup>14</sup> **20**

MISCHPAELLA (mit Huhn und Meeresfrüchten) <sup>3/4/6/14</sup> **22**

REISGERICHT MIT HUMMER (trocken oder saftig) <sup>3/4/6/14</sup> **NMP**

REIS MIT GEMÜSE <sup>14</sup> **20**

FIDEUÀ MIT GEMÜSE <sup>1/14</sup> **20**



**10% MWST. INKLUSIVE. ZAHLEN = €**

*Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal*



# DESSERTS

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

KÜRBIS MIT SCHOKOLADE UND SAHNE <sup>1/7</sup> **7,50**

FEIGE MIT VANILLEEIS <sup>1/7</sup> **7,50**

APFELKUCHEN MIT PUDERZUCKER UND ZIMT **7**

SCHOKOLADE MIT HEISSER SCHOKOLADE, NÜSSEN UND SAHNE <sup>1/7/9</sup> **7**

KÄSEKUCHEN <sup>1/7</sup> **7,50**

## HALBGEFRORENES

CREME CATALAN <sup>2/7</sup> **7**

TIRAMISÚ <sup>1/2/7</sup> **7**

PROFITEROLES MIT SAHNE <sup>1/2/7</sup> **7**

SORBET **7**

"CAVA-SORBET" **8,50**

## EISKUGEL

VANILLEE / SCHOKOLADE

ERDBEERE / MILCH-EISCHNEE

ODER TURRÓN <sup>2/7</sup> **3** / pro Kugel Eis.

## SAISONALES OBST

NACH SAISON **6,50**



10% MWST. INKLUSIVE. **ZAHLEN = €**

Für weitere Informationen über das Vorhandensein von Nahrungsmittelallergenen auf der Speisekarte, fragen Sie unser Personal