



Clesterio

GASTRONOMIE



Vorspeisen

Iberischer Schinken auf Tapas-Weizengebäck mit pürierten Tomaten	€22
Ensaladilla mit Garnelen und Hummer	€12
Spanischer Kartoffelsalat	€8
Gourmet-Salat mit Gänseleberpastete und mit Parmesankäse und Pinienkernen gefüllte Cannelloni	€15
Cocktail mit gegrillten Garnelen und Avocados	€12
Wolfsbarsch-Tacos (2 Stück) mit rauchiger, feuriger Chili-Mayonnaise und mexikanischer „Pico de Gallo“-Sauce	€10
Steak Tatar, Spiegelei und püriertes Thunfischherz	€20
Karamellisierte, geröstete Paprikaschoten mit Glasgarnelen und bei niedriger Temperatur gegartem Ei	€12
Gegrillte Artischocke mit Steinpilzen und Gänselebercreme	€18
Frittierter Tintenfisch „Parmentier“ mit bei niedriger Temperatur gegartem Ei und Paprikaöl	€18
Meerbarbe (Lisa) in rotem Schmalz auf Mürbeteigkeks	€9

Frisch aus dem Meer

Venusmuscheln – in Knoblauchsauce oder Marinade	€18
Garnelen (250 g) – gegrillt oder gekocht	€18
Riesengarnelen – gegrillt oder gekocht	€90/kg
Jakobsmuscheln mit Piperade (verschiedenes pikantes Gemüse), mit einer Creme aus Salicornia (Meeresspargel)	€3,50/St.
Gegrillter Hummer mit Bratkartoffeln, Bisque-Creme und Spiegelei	€40

Frittierte Speisen

Krokettenbällchen (4 Stück), gefüllt mit Payoyo-Käse, auf einer Creme aus getrockneten Tomaten und Sardellen	€10
Kroketten (5 Stück), gefüllt mit Wolfsbarsch, dazu Salicornia (Meeresspargel)-Mayonnaise	€12
Kroketten (5 Stück), gefüllt mit Auberginen und Ziegenkäse, dazu Tzatziki	€12
Frittierte Tintenfischstreifen (Chocos Fritos)	€12
Rösti mit Shrimps	€2,30/St.
Gebrautes Hähnchen mit Sesam-Limetten-Mayonnaise	€12

Roter Thunfisch (aus Almadraba)

Mormo mit Zwiebeln	€28
Brioche (2 Stück) vom Fasera in eigenem Saft, mit Zitrusmayonnaise	€10
Tatar vom roten Thunfisch mit hausgemachter Guacamole	€22
Samosas (knusprige Teigtaschen, 3 Stück), gefüllt mit rotem Thunfisch	€15

Fischspezialitäten – aus dem Fluss frisch auf den Tisch

Seezunge (ca. 500g) – von der Grillplatte oder vom Holzkohlegrill	€25
Dorade (ca. 500g) von der Grillplatte oder vom Holzkohlegrill	€23
Wolfsbarsch (ca. 500g) von der Grillplatte oder vom Holzkohlegrill	€24
Wolfsbarsch in Salz (Je nach Verfügbarkeit und Gewicht)	€48/kg
Corvina a la roteña (Adlerfisch auf Gemüsebett)	€22
Gefüllter Tintenfisch in eigener Tinte	€22

Fleischgerichte

Rinderlende	€22
Entrecote vom Retinto-Rind	€20
Nackensteak vom iberischen Schwein	€18
T-Bone-Steak vom Retinto-Rind	€60/kg
Hamburger aus Retinto-Rindfleisch mit Meersalat (Algen), Tomaten und Payoyo-Käse	€16

Reis- und Nudelgerichte

Socarrat (Gerösteter Paella-Reis) mit roten Riesengarnelen (Preis pro Person)	€25/P.*
Schwarzer Reis mit in Streifen geschnittenen frittierten Tintenfischtuben (Preis pro Person)	€18/ P.*
Graupenrisotto mit Austern, Salicornia (Meeresspargel) und Zitruscreme	€15
Cannelloni, gefüllt mit Fisch frisch aus der Flussmündung, mit Béchamel-Plankton-Sauce	€16

* Reisgerichte für mindestens zwei Personen

Nachspeisen

Käsekuchen mit roten Früchten	€6
Brownie mit weißer Schokoladeneiscreme und Salicornia	€6
Kleiner Kuchen mit Füllung (dulce de leche) und Vanilleeis	€6
Zitronencreme mit Limettengelee und Rumsahne	€6
Unsere Torrijas (Arme Ritter) mit Haselnusscreme-Füllung	€5,50
Zitronensorbet (mit Alkohol €2 Aufschlag)	€6

***Alle Preise sind inklusive MwSt.**

Wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal oder fragen Sie nach der Tabelle mit den Allergenen und Zusatzstoffen.