

del día  
aktuelles  
daily offer  
Menu

- Pimientos del Piquillo relleno de Pescado y Surimi gratinado con Queso* 12,00 €  
Kleine Paprikaschoten "del Piquillo" mit Fisch- Surimi Duxelles gefüllt und Käse überbacken  
*Small red peppers stuffed with red sea bream gratinated with cheese*
- Filete de Sama con finas hierbas y Vinagreta de Tomate tibio sobre Papas gratinadas* 21,00 €  
Gegrilltes frisches Brassenfilet in Kräuterkruste an Tomatenvinaigrette auf Kartoffelgratin  
*Grilled fresh sea bream fillet with fine herbs, tomatoe vinagrette and gratin dauphinois*
- Carpaccio de Piña tropical caramelizado con Sorbete de Limon y Vodka* 8,00 €  
Karamelisierter Ananas Carpaccio mit Zitronensorbet und Vodka  
*Caramelized pineapple carapaccio with lemon sherbet and vodka*

como menu 34,00€

als Menü

like menu

- Cecina de Buey , Rucola, Tomates, Queso currado y Aceite de Oliva* 13,00 €  
Cecina- geräuchertes , getrocknetes Rindfleisch , Rucola, Tomaten, gereifter Ziegenkäse  
*Cecina- airdried, smoked beef, tomatoes, rucola, cured goat cheese, olive oil*
- Patitas de Conejo con Romero asado a baja temperatura con Papas y Verduras* 15,00 €  
Kaninchenschlegel Niedertemperatur gegart mit Würfelkartoffeln und Gemüse  
*Roasted rabbit with lemon- rosmary sauce, french fries and vegetables*
- Vueltas de Solomillo de Nacional con Champiñones a la crema y Papas cerillas* 20,00 €  
Gegrilltes Pallardsteak vom Rinderfilet mit Champignonrahm und Strohkartoffeln  
*Grilled marinated scalop of filet of beef with mushrooms a la creme, match potatoes*
- Solomillo de Ternera lechal, Salsa Bernesa, Papas gratinadas y Verduras* 26,50 €  
Frisches gegrilltes Kalbsmedaillon mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse  
*Sirloin of veal with sauce bearnaise, potato gratin and vegetables*



Estos platos contienen alérgenos  
diese Gerichte enthalten Allergene  
these dishes contain allergen

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

**Aviso:** todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**  
**Important advise:** al dishes may contain **traces** of **allergen**

sábado, 26 de septiembre de 2020

**Marabú**  
RESTAURANTE

RESTAURANTE

# Entrantes

## Starters

### Vorspeisen

**Pimientos del Padrón con Sal gruesa** 7,00 €

Kleine frittierte Paprikaschoten aus Padron mit Meersalz  
*Small fried pepper's from Padron with sea salt*



**Queso de Cabra a la plancha con Miel y Gengibre** 9,00 €

Gegrillter Ziegenkäse mit Ingwer Honig  
*Grilled goat cheese with ginger honey*



**Jamón ibérico recebo con Pan de Tomate** 18,00 €

Spanischer Schinken "Pata negra de recebo" mit Tomatenbrot  
*Spanish airdried ham from the Iberico porc with tomatoe bred*



**Vitello tonnato - Asado de Ternera cubierto con Salsa de Mayonesa y Atun** 13,00 €

feiner Kalbsbraten mit Thunfischmayonaise, Zwiebeln, Ei und Kapern  
*cold veal roast with tuna mayonnaise, egg, capers and onions*



**Langostinos al ajillo** 13,00 €

Geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili Schote in Olivenöl frittiert  
*Fried king prawns in olive oil with garlic and chili pepper*



**Tartar grueso de Salmón marinado, Salsa de Miel y Mostaza, Pickles de Calabaza** 14,00 €

Grober Tartar vom Graved Lax, Honig- Senfsauce, Kürbis Pickle, Wasabi  
*Cube tartar of pickled salmón with honey mustard sauce, pumkin*



**Croquetas de Pescado, Salsa Tartara** 8,00 €

Gebackene, hausgemachte Fischkroketten an Remouladensauce  
*Fried home made fish croquettes with tartar sauce*



7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

**Aviso:** todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**  
**Important advise:** al dishes may contain **traces** of **allergen**

sábado, 26 de septiembre de 2020

**Marabú**  
RESTAURANTE

RESTAURANTE

*Langostinos con Aguacates, Tiras de Manzana y Salsa rosa* 15,00 €

Grosse Garnelen mit Avocado, Apfelstreifen und leichter Cocktailsauce  
*King prawns, avocado, apple and cocktail sauce*



*Puntillas de Calamar sobre Couli de Tomate y Pimientos* 9,00 €

Frittierte kleine Baby- Calamar auf Tomaten- Paprika Couli  
*Fried small squid on top of tomatoe - peppers couli*



*Chipirones fritos sobre Mayonesa de Limón* 11,00 €

Chipiron- Kleine Kalamar frittiert an Zitronen Pfeffer Mayonnaise  
*Small fried squid topped with lemon mayonnaise*



*Pulpo frito, Lechugas de colores, Vinagreta de Vino tinto* 14,50 €

Frittierte Krake auf bunten Salaten und Rotwein Vinaigrette  
*Fried octopus on top of leaf salad with red vine vinaigrette*



# Sopas Ensaladas Pastas

## Suppen Salate Pasta

### Soup's salad's pasta

*Gazpacho andaluz* 6,00 €

Kalte andalusische Gemüsesuppe  
*Cold Andalusian vegetable soup*



*Sopa de Tomates con Queso fresco y Gotita de Nata* 7,00 €

Tomatensuppe mit Ziegen Frischkäse und Sahnetropfen  
*Tomato cream soup with goat cheese*



*Ensalada francesa, Jamón, Queso, Huevo y Dressing de Mostaza* 12,00 €

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei und French Dressing  
*Mixed salad with ham, egg, cheese and french dressing*



*Ensalada de Tomates en Gajos con Bonito, Cebolla rojas, Balsamico* 11,50 €

Tomatenecken mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Balsamico  
*Tomatoes salad with tuna fish, red onions, balsamic*



7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

**Aviso:** todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**  
**Important advise:** al dishes may contain **traces** of **allergen**

sábado, 26 de septiembre de 2020

**Marabú**  
RESTAURANTE

RESTAURANTE

*Verduras frescas fritas y a la plancha con Chutney de Calabaza* 13,00 €  
 Frische gegrillte und frittierte Gemüse mit Kürbis Chutney  
*Vegetable plate fried and grilled, pumpkin chutney*



*Spaghetis con Langostinos en Aceite de oliva con Ajos y Guindilla* 16,00 €  
 Spaghetti mit Riesengarnelen in nativem Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Petersilie  
*Spaghetti with king prawns in garlic olive oil and fine herbs little spicy*



*Lasaña casera rellena de Carne, gratinado con Queso al Horno* 12,50 €  
 Lasagne mit Hackfleisch Füllung und Käse im Ofen gebacken  
*Lasagne - fresh pasta with sliced beef au gratin with cheese*



*Cannelloni rellenos de Pescado y Mariscos en Salsa de Setas, gratinado con Queso* 13,50 €  
 Cannelloni mit Jakobsmuscheln und Fisch gefüllt an Steinpilzen mit Käse überbacken  
*Cannelloni stuffed with sea bream and sea food in cépe cream sauce, gratin with cheese*



## Pescados

## Fischgerichte

## Fish dishes

*Sama dorada fresca a la plancha, Ajos y Perejil picao, Papas arrugadas y Mojo* 19,00 €  
 Frische ganze Goldbrasse vom Grill, Knoblauch, Petersilie, Runzel Kartoffeln, Mojo  
*Fresh whole sea bream, grilled, garlic, parsley, wrinkle potatoes and Mojo*



*Steak de Pez Espada, Costra de Pimienta, Papas folio, Requesón de finas hierbas* 17,00 €  
 Steak vom Schwertfisch in der Pfefferkruste, Ofenkartoffel und Kräuterquark  
*Sword fish steak in black pepper crust, oven potatoes, fine herbs curd cheese*



*Lomo de Bacalao, Risotto de Quinoa con Calabacín y Setas* 20,00 €  
 Gegrillter Stockfisch- Kabeljau auf Quinoa Risotto mit Zucchini und Steinpilzen  
*Grilled salted codfish on top of quinoa risotto with zucchini and mushroom*



7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

**Aviso:** todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**  
**Important advise:** all dishes may contain **traces** of **allergen**

sábado, 26 de septiembre de 2020

**Marabú**  
 RESTAURANTE

RESTAURANTE

# Carnes

## Fleischgerichte

### meat dishes

*Cabrito isleño, Ajos Especies a baja temperatura, Papas y Verduras* 19,50 €

Fuerteventura Zicklein mit Kräutern Niedertemperatur gegart auf Kartoffel- Gemüsebett  
*Fresh slow roasted kid on top of vegetable potatoes bed*



*Brocheta de Cordero fresco con Cebollas y Pimientos sobre Pisto, Papas salteadas* 17,50 €

Spieß von frischen spanischen Lamm, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, Ratatouille, Bratkartoffeln  
*Skew of lamb for leg, grilled, ratatouille, sauté potatoes*



*Pechuga de Pavo sobre Chutney de Calabaza y Tomates con Papas fritas* 13,50 €

Gegrillte Truthahnbrust auf Kürbis- Tomaten Chutney mit Pommes frites  
*Grilled turkey breast with pumpkin chutney with french fries*



*Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas silvetres sobre Spätzle de Queso* 15,00 €

Gebratenes Schweinemedailon auf Käsespätzle mit Waldpilzrahm  
*Grilled Porc medallions of sirloin with mushrooms in cream sauce, cheese spätzle*



*Presal iberica, Chutney de Albaricoque, Almendras, Papas al Romero* 18,00 €

Presal vom Iberischen Schwein, Aprikosen- Mandel Chutney, Rosmarin Kartoffeln  
*Roasted "Presal" of iberico porc, apricots almond chutney, rosemary potatoes*



*Solomillo nacional, Salsa de Mostaza, Papas gratinadas, Verduras* 25,50 €

Gegrilltes spanisches Rinderfilet an Senf- Kräuterrahm, Kartoffel Gratin, Gemüse  
*Sirloin of spanish beef, mustard sauce, gratin potatoes, vegetables*



*Cartas de Bebidas-, Vinos-, Niños- y Postre están por separado*

Getränke-, Wein-, Kinder- und Dessertkarte sind separat

*The offers for vines-, beverage-, kids- and desserts are separate*

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

**Aviso:** todos los platos pueden contener **trazas de alergen**  
**Important advise:** all dishes may contain **traces of allergen**

sábado, 26 de septiembre de 2020

**Marabú**  
RESTAURANTE

RESERVABLE