

El Cabracho

VORSPEISEN / ENTRÉES

CHF

11.00

Ensalada de brotes

Jungblattsalat mit Kirschtomaten, Vinaigrette

Salade de jeunes feuilles aux tomates cerises, vinaigrette

12.50

Sopa del mar

Fisch- und Meeresfrüchte Suppe / Soupe aux fruits de mer et au poisson

15.00

Aguacate y mango

Salat aus Avocado und Mango, mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Salade d'avocat et de mangue aux graines de tournesol et de courge

+ 7.50

- **con gambas**

wahlweise mit gebratenen Crevetten / au choix avec crevettes frites

+ 7.50

- **con foie gras**

wahlweise mit gebratener Entenleber / au choix avec foie gras rôti

18.00

Calamares con palomitas

Frittierte Tintenfische in Popcorn-Panade / Calamars frits panés au pop-corn

19.00

Jamón de cebo ibérico

Spanischer Rohschinken aus Eichelmast / Jambon cru de bellota espagnol

El Cabracho

DE LA TIERRA

CHF

Parrillada de verduras

24.50

Bunter Grillgemüseteller / Légumes frais rôtis à l'huile d'olive

Tartar de vacuno

Rindstatar mit Toast / Tatare de bœuf avec toast

- Klein / petit 120gr. 26.00
- Normal 180gr. 32.00

Entrecot de vaca (200gr.)

38.00

Rinds-Entrecôte mit Gemüse und Frites / Entrecôte de bœuf aux légumes et frites

Solomillo de vaca (180gr.)

48.50

Rinds-Filet mit Portwein-Jus, an Gemüse und Ofenkartoffeln

Filet de bœuf au jus de porto, avec légumes et pommes de terre au four

- **con foie gras** + 7.50
wahlweise mit Entenleber / au choix avec foie gras

El Cabracho

DEL MAR

CHF

Pulpo á la plancha

Grillierter Pulpo mit Paprika, auf Kartoffelscheiben

Poulpe grillé au paprika sur rondelles de pommes de terre

- Klein / petit 120gr. 21.00
- Normal 180gr. 28.00

Almejas y vieiras en salsa verde

Venus- und Jakobsmuscheln mit Erbsen auf Blumenkohl Mousseline

Moules et coquilles Saint-Jacques aux petits pois sur mousseline de chou-fleur

- Klein / petit 120gr. 22.00
- Normal 180gr. 29.00

Tartar de atún

Thunfischtatar mit Toast / Tatare de thon avec toast

- Klein / petit 120gr. 27.00
- Normal 180gr. 34.00

Gambas y pulpo al ajillo

34.00

Gebratene Crevetten und Pulpo an Knoblauchöl, mit Gemüse und Bratkartoffeln

Crevettes et poulpe frits à l'huile d'ail, avec légumes et pommes de terre sautées

Tataki de atún

42.00

Thunfisch-Tataki mit roten Beeren, Wakame-Algen und Kohlgemüse mit Baumnüssen

Tataki de thon aux fruits rouges, algues wakame et chou aux noix

Cabracho frito

48.50

Frittierter Roter Drachenkopf mit Frites, Zwiebelringen und Gemüse

Rascasse rouge frite avec frites, rondelles d'oignon et légumes

El Cabracho

MENU SURPRISE

CHF

Wir bieten Ihnen eine aromatische Entdeckungsreise der besonderen Art. Teilen Sie uns mit, was Sie nicht essen möchten oder dürfen und überlassen Sie uns den Rest.

Nous vous proposons un voyage de découverte aromatique d'un genre spécial, faites-nous savoir ce que vous ne voulez pas ou ne pouvez pas manger et laissez-nous faire le reste.

| | | |
|---------------|--|-------|
| | | 54.00 |
| Básico | 2 Vorspeisen, Hauptspeise / 2 entrées, plat principal | 76.00 |
| Cena | 3 Vorspeisen, Hauptspeise, Dessert / 3 entrées, plat principal, dessert | 97.00 |
| Luxe | 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, Käse, Dessert 3 entrées, 2 plats principaux, fromage, dessert | |

Menüs ab 2 Personen, Preise pro Person / tous les menus à partir de 2 personnes, prix par personne

DESSERT

| | | |
|--|--|-------|
| | | 7.50 |
| Crema Catalana | | |
| | | 9.50 |
| Tarta de Santiago | | |
| Galizischer Mandelkuchen mit Zimt Glacé / Gâteau aux amandes à la galicienne avec glace à la cannelle | | |
| | | 11.50 |
| Tarta de Queso | | |
| Spanischer Cheesecake mit Rote-Beeren-Sauce und Vanille Glacé Cheesecake à l'espagnole avec sauce aux fruits rouges et glace à la vanille | | |
| | | 13.50 |
| Tabla de quesos | | |
| Kleine Käsevariation mit Feigensenf und Trockenfrüchten Petite assortiment de fromages avec moutarde aux figues et fruits secs | | |

alle Preise inklusive MwSt. / TVA comprise / VAT included