

## Aus Obstgarten



- Velero del Sur Salat 7,00€ – 11,00€
- Naturfruchtsalat mit rosa Soße und Garnelen 15,00€
- Axarquia-Avocados mit rosa Sauce und Garnelen auf einem Bett aus Mezclun 12,50€
- Saisonales Tomaten mit Thunfishchbauch und roten Zwiebein 9,50€
- Avocado-Millefeuille mit Lachs und geräuchertem Kabeljau und norwegischer Soße 15,00€
- Ziegenkäsesalat mit Apfel und karamellisierten Zwiebeln und Waldfrüchten 15,00€
- Herzen aus Tudela-Knospen mit sautierten Garnelen und iberischem Schinken 15,00€
- Hausgemachter Caesar-Salat (gebratenes Hähnchen, Joghurtsauce, Croutons, Walnüsse, Apfel, frittierte Kirschen und gereifter Käse) 12,00€
- Räucherlachsrolle gefüllt mit Granny-Smith-Apfel und Ananas auf Joghurt-Dill-Sauce 12,00€
- Russischer Salat mit Garnelen 7,00€ - 12,00€

## Mund zu öffnen

- Meeresfrüchtesuppe mit Croutons 6,50€
- Pilpil-Garnelen 9,50€
- Garnelen mit Knoblauchsauce 9,50€
- Padrón-Paprika 8,00€
- Gebratener paniertes Camembert mit Marmelade 8,50€
- Hausgemachte Krokette 2,00€ Einheit
- Kaisergranat und Garnelenrisotto 14,00€
- Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und Mayonnaise von La Vera 16,75€
- Oktopus nach galizischer Art auf Kartoffelbasis 16,75 €
- Ibérico-Schinken mit Tomatenbrotscheiben 12,00€ - 22,00€
- Gereifter Schafskäse mit Rosinen und Walnüssen 9,00€ - 16,00€

## Tribute to rice: mindestens 2 Personen, Preis pro Person

- Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch 13,50€
- Paella mit Meeresfrüchten 16,00€
- Paella mit Huhn 14,50€
- Wilde Paella (iberisches Geheimnis und Pilze) 17,50 €
- Paella des Herrn 16,00€
- Paella aus schwarzem Reis mit Meeresfrüchten und Gebratener oder gegrillter Tintenfisch 18,00€
- Suppenreis mit Meeresfrüchten 17,50€
- Suppenreis mit Hummer 22,75€
- Suppenreis mit Garnelen 22,75€

## Muscheln und Schale

- Gekochte weiße Garnelen 22,00€
- Gegrillte weiße Garnelen 22,00€
- Galicische Miesmuscheln 14,00€
- Gedämpfte Miesmuscheln 10,00€
- Marinera-Miesmuscheln 13,50€
- "Peregrina" mit Pilpil-Sauce mit Garnelen 4,00€
- Zamburiña" mit Pilpil-Sauce 3,00€

## Frittieren und bügeln

- Gebratene Sardellen mit Zitrone 8,00€ - 12,00€
- Gebratene oder gegrillte "Rosé" 8,00€ - 12,00€
- Gebratener oder gegrillter Tintenfisch 16,50€
- Gebratener Oktopus 8,00€ - 12,00€
- Nationale Calamari 14,00€
- Cristal-Garnelen mit Spiegelei 15,50€

*"Navigiere mit dem Velero in einem Meer von Aromen"*

## Vom Meer



- Gegrillte oder gebratene Seezunge 18,50€
- Málaga Sole 5,00€ / 100gr
- Gegrillter oder gebratener nationaler Tintenfisch 5,00€ / 100gr
- Gegrillter Lachs 17,00€
- Gegrillter oder gebratener Seeteufel 17,00€
- Seeteufel-Spieß mit Garnelen 17,00€
- Gegrillte Brassen 4,50€ / 100gr
- Gegrillter Wolfsbarsch 4,50€ / 100gr
- Steinbutt 5,50€ / 100gr
- Roter Schnappfisch 6,00€ / 100gr

## Bratpfanne und Feuer

- Lachs mit Cava-Creme mit Garnelen 19,00€
- Rosé mit Cava-Creme mit Garnelen 18,00€
- Kabeljaufilet Velero del sur 19,00€
- Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in Cava-Creme 17,00€
- Imperialer Seeteufel mit Tomatensauce und Eiermayonnaise 19,00€
- Seeteufel a la marinera 24,00€
- Hühnerbrust-Curry mit Apfel und Ananas 16,50€
- In Rotwein geschmorte iberische Schweinebacke 17,00€
- Velero del Sur Rinderfilet (Kartoffelbasis, Entenmaus, karamellisierte Zwiebel und spanische Sauce mit Px) 27,00€
- Rinderfilet Stroganoff 24,00€

## Gegrilltes Fleisch

- Gegrilltes Schweinefilet 16,00€
- Schweinefilet am Spieß 17,50€
- Iberische, mit Eicheln gefütterte Beute 21,00€
- Gegrilltes iberisches Secreto aus Eichelmast 19,00€
- Entrecôte vom Rind 20,00€
- Rinderfilet 25,00€
- Kalbsschnitzel 4,50€/100gr
- Gegrillte Hühnerbrust 14,00€
- Saucen: Pfeffer, Pilze oder Roquefort 2,75€

## Für unsere kleinen Kunde

- Hähnchenschnitzel 9,50€
- Hühnertränen 9,50€
- Hausgemachte Hühnerkrokette 9,50€
  
- Brot und Aioli 1,20€
- Extra-Aioli 1,00€

inkl. MwSt

*“Navigiere mit dem Velero in einem Meer von Aromen”*