

Anduriña da Médica

FUER DEN KLEINEN HUNGER

Salpicón de pulpo 🐙🐟🐚🥗	10.50
<i>Frischer salat mit oktopus, zwiebeln, tomaten, paprika</i>	
Frita de pulpo 🐙🐟🐚🥗	11.50
<i>Oktopus gekocht im topf mit pommes und gemuese</i>	
Cachelos	6.00
<i>Kartoffeln aus galizien gewürz mit öl, salz, paprikapulver</i>	
Gulas al ajillo 🐙🐟🐚🥗	12.00
<i>Surimi vom Glasaale mit Knoblauch</i>	
Boquerones en vinagre 🐙🐟🐚🥗	11.50
<i>Sardellen in Essig</i>	
Rabas 🐙🐟🐚🥗	11.50
<i>Panierte Tintenfische</i>	
Empanada gallega 🐙🐟	10.00
<i>Galizische Thunfisch-Empanada</i>	
Callos a la gallega	8.50
<i>Galizische Kutteln</i>	
Puntillitas 🐙🐟🐚	11.00
<i>Frittierte kleine tintenfische</i>	
Judías verdes salteadas con ajo y bacon	9.50
<i>Sautierte grüne Bohnen mit Knoblauch und Bacon</i>	

Ensaladas

Ensalada de tomate, cebolla y atún 🐟🥗	10.00
<i>Tomaten, Zwiebel und Thunfischsalat</i>	
Ensalada de garbanzos	9.50
<i>Kichererbsensalat</i>	

Oreja a feira	½ Portion 7.50	Portion 13.00
<i>Ohren vom schwein gewürz mit öl, salz, paprikapulver</i>		
Pimientos de padrón	6.00	10.00
<i>Kleine grüne fritierte paprika</i>		
Queso manchego en aceite 🥗	8.00	14.00
<i>Manchego Käse in Öl</i>		

Bravas

Patatas bravas	½ Portion 4.50	Portion 8.00
<i>Kartoffeln mit bravas sauce</i>		
Patatas bravioli	4.50	8.00
<i>Kartoffeln mit bravas sauce und Aioli</i>		

Croquetas

Croquetas de jamón serrano 🐙🐟🐚🥗	4 Stück 8.50	8 Stück 15.00
<i>Kroketten mit Serrano-Schinken</i>		
Croquetas de bacalao 🐙🐟🐚🥗	8.50	15.00
<i>Kabeljau-Kroketten</i>		
Croquetas mixtas 🐙🐟🐚🥗	--	15.00
<i>Gemischte Kroketten</i>		

Pan y Alioli

Pan 🥖	3.50
<i>Brotskorb</i>	
Tarrina de alioli 🥗	2.50
<i>Aioli glas</i>	

MEERESFRÜCHTE

Mejillones al vapor 🐙🐚	17.00
<i>Gedämpfte Muscheln</i>	
Mejillones a la marinera 🐙🐚	18.50
<i>Miesmuscheln nach Matrosenart</i>	
Gambas fritas 🐙🐟🐚🥗	21.50
<i>Frittierte Garnelen</i>	
Gambas al ajillo 🐙🐟🐚🥗	20.00
<i>Garnelen mit Knoblauch</i>	
Gambas a la plancha 🐙🐟🐚🥗	23.50
<i>Grillplatte Garnelen</i>	

Cigalas a la plancha 🐙🐟🐚🥗	25.00
<i>Grillplatte Kaisergranat</i>	
Langostinos a la plancha 🐙🐟🐚	20.00
<i>Riesengarnele Grillplatte</i>	
Zamburiñas a la plancha 🐙	25.00
<i>Grillplatte Kammuscheln</i>	
Navajas a la plancha 🐙🐚	23.00
<i>Grillplatte Schwertmuscheln</i>	

Parrillada de marisco 🐙🐚🥗

32.00

Meeresfrüchte-Grill

(ab 2 Personen. Preis pro Person)

Garnelen, Scampi, Schwertmuscheln, Knoblauchgarnelen

FISCH

Brochetas de rape y langostinos  24.50

Seeteufel und Garnelen am Spiess

Rape a la plancha  26.50

Grillplatte Seeteufel

Bacalao a la gallega  25.50

Kabeljau nach galizischer art gewürzt mit salz oel und paprikapulver

Bacalao a la cazuela  28.00

Kabeljau im topf mit zwiebeln und garnelen

Merluza a la gallega  26.00

Merlu galicienne

Merluza a la cazuela  28.50

Casserole de merlu (avec crevettes et palourdes)

Sepia a la plancha con salsa de cilantro  19.00

Sepia vom Grill mit Koriandersauce

Pulpo

Pulpo a feira  12.00 22.50

Oktopus mit Paprikapulver

Pulpo a feira con cachelos  -- 24.00

Oktopus mit Gekochter Kartoffel und Paprikapulver

Pulpo a la brasa

Gegrillter Oktopus  -- 26.00

FLEISCH

Lomo con patatas 15.00

Schweineruecken mit pommes

Solomillo da Médica  21.50

Schweinefilet mit swiebeln sosse

Lacón a la gallega  17.00

Gepökelte und in Scheiben geschnittene galicische Schweineschulter

A la plancha

Churrasco a la plancha 22.50

Gegrillte dünne Querrippe

Entrecot con queso de Cabrales  29.00

Entrecôte mit Cabrales-Käsesauce

A la piedra

Churrasco a la piedra 24.00

Dünne Querrippe auf heissen stein

Chuletón de ternera gallega a la piedra 36.00

Galizisches Kalbskotelett auf heissem stein

Zorza	½ Portion	Portion
Zorza	10.00	17.50
<i>Mariniertes und gehacktes Fleisch aus Galizien mit Kartoffeln</i>		
Zorza con queso de Cabrales 	11.50	19.50
<i>Mariniertes und gehacktes Fleisch aus Galizien mit Kartoffeln und Cabrales-Käse</i>		

Alle Preise in €. Inkl. MwSt.

ALLERGENE



GLUTEN



KREBSTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCH



SCHALEN
FRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAM



WEICHTIERE



LUPINEN



SULFITE