



Nelson

Restaurante

DEUTSCH

Vorspeisen

	½ R	1R
01 – Kanarischer Ziegenkäse aus Guía (100 gr)		7.00 €
02 – Gegrillter Räucherkäse von der Insel El Hierro, auf Tomatenkonfitüre mit Koriandersauce angerichtet		12.80 €
03 – Makrelenkroketten		9.80 €
04 – Gekochter “Pulpo” mil Olivenöl, Essig und grünen Pfefferoni	8.80 €	16.90 €
05 – Im Wok sautierten Gemüse		11.50 €
06 – Carpaccio aus Bastardmakrele		18.50 €
07 – Knusprige garnelen stäbchen		12.50 €
08 – Rühreier mit garnelen,zucchini und zwibeln		13.20 €

Salate

15 – Gemischter Salat (mit Spargel, Avocado, Thunfisch und hartgekochtem Ei)		8.80 €
16 – Russischer Salat		9.80 €
18 – Kabeljau salat		13.80 €

Suppen, Reis- und Eiergerichte

26 – Fischsuppe		7.50 €
28 – “Gofio escaldado” (Püree aus gebranntem Maismehl und Fischbouillon)		6.80 €
29 – Saftiger Reistopf mit Meeresfrüchten (ab 2 Pers.)	Preis pro Person	19.50 €
30 – Saftiger Reistopf mit Hummer (ab 2 Pers.)	Preis pro Person	32.20 €

Meeresfrüchte

42 – Weibe Garnelen aus Huelva (200 gr)		24.00 €
43 – Gegrillte rote Riesengarnelen (<i>carabineros</i>)	pro 100 g	12.00 €
45 – Gegrillte oder gekochte Languste	pro 100 g	9.80 €
46 – Gegrillter oder gekochter Hummer	pro 100 g	9.80 €
47 – Gedampfte mies muscheln		14.80 €
48 – Venusmuscheln sautiert oder kanarischerart		23.50 €
51 – Austern “Super King” auf einem Eisbett, mit Zitronenspalten	pro Stück	4.90 €
52 – Kanarische Garnelen (gegrillt oder gekocht)		19.50 €



Nelson

Restaurante

Fischgerichte

60 – Tintenfisch mit garnelen al pesto	18.50 €
61 – Cherne mit grüner sosse und venusmuscheln	22.90 €
62 – Fisch im Ofen auf kanarische Art mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten gebraten	19.50 €
63 – Fisch im Salzmantel im Ofen gegart	pro 100 g 4.51 €
64 – Fisch <i>“a la espalda”</i> (Gegrillter aufgeschnittener Fisch, mit Knoblauch in Olivenöl frittiert und einem Schuss Essig)	pro 100 g 4.51 €
65 – Marinierte makrelenwurtel	18.50 €
66 – Frittierte Tintenfischringe	17.90 €
69 – Rotbarbenfilets mit vinaigrette	19.50 €
70 – Kabeljau <i>“al pil pil”</i> (in Olivenölemulsion mit Knoblauch)	23.50 €
71 – <i>“Salpicón de Vieja”</i> (Fisch mit Vinaigrette)	18.50 €
72 – Roter Thunfisch (Tartar, Tataki & Sashimi)	21.80 €

Fleischgerichte

80 – Gegrilltes Filetsteak	18.50 €
81 – Filetsteak in grüner Pfeffersauce	19.80 €
82 – Filetsteak mit Sauce aus Käse von Guía	21.50 €
83 – <i>“Vueltas de solomillo”</i> (Rinderfiletscheiben mit Knoblauch und Petersilie)	18.50 €
84 – Gegrillte Scheinsaxe	17.80 €
85 – Gebratene Lammschulter	25.90 €
86 – <i>“Lomo de Rubia Gallega”</i> (Galizische Kuh lende)	pro 100 g 6.50 €

Nachspeisen

90 – Obst nach Saison	5.50 €
91 – Hausgemachte Sorbets und Eis	5.50 €
92 – Hausgemachte Torten und Kuchen	5.50 €
94 – Schokoladenmousse	5.50 €

Zuzüglich 7% MWSt