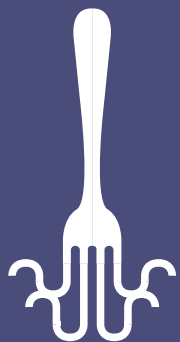


Kur · sal

Restaurant

“Ein fenster zum meer”



Für den Beginn das Klassische

Köstlichkeiten mit tempura Seeteufel & Mayonnaise und "romesco" (Mandel-Paprikasoße)	13,75€
Los "Sevillanos" vom Kur·Sal	12,25€
⊗ Kartoffeln extra "bravas"	6,75€
Sardellen a la andaluza mit Salat bouquet	10,75€
Knuspriges Nest mit hausgemachte Kroketten und bouquet mit frischen Salat	7,50€
⊗ Sautierte Kaisergranaten aus Vilanova im Wok	15,90€
⊗ Sautierte rote Garnelen	16,20€
⊗ Virutas des iberischen Schinken (bellota) mit Tomatenbrot	22,60€

Hausgemachtes Bier . . . Bitte anfragen

⊗ Geeignet für Zöliakiekranken. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant

Frische Vorspeisen

⊗ Lachstartar mit gerösteter Sesam und Pommes frites	14,60€
⊗ Saisonobstsymphonie mit marinierte Garnelen	13,60€
⊗ Salat mit Ziegenkäsemedaillon und roter Frucht-Tee	13,95€
Zucchini-carpaccio mit virutas aus Foie und Vinaigrette aus Trockenfrüchte & Salat-bouquet	13,15€
⊗ Rinder-Carpaccio aus Girona mit virutas aus Parmesan, Oregan y Trockenfrucht-Öl	12,80€
⊗ Lachs-Carpaccio mit Dill-Öl	13,20€
⊗ Mediterranischer Salat (aus dem Garten) mit Thunfisch	10,75€
"Gazpacho de la Doris" mit knuspriges Gemüse	8,50€

Kreative Vorspeisen

⊗ Gepresste Tomate mit Bohnen, Pinienkerne & marinierte Sardellen und Vichysoisse-Schaum	14,85€
⊗ Stanze "trinxat de l'Empordà" mit Tintenfisch a la gallega	12,50€
⊗ Gefüllter Tintenfisch mit Garnelen und aromatisches Öl	18,50€
Spiegeleier mit Iberischen "Bellota" Schinken und naturelle Kartoffeln	14,90€

⊗ Geeignet für Zöliakiekranken. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant

Vom Meer auf den Teller

⊗ Lackierter Seebarsch vom Strand mit falschen Canelon mit Mango und Garnelen	19,00€
“Romesquet” aus Seeteufel, Garnelen, almejas, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Herzmuscheln	21,90€
⊗ “Suprema” aus Seehecht mit sautiertes Gemüse im Wok & Saisongemüse al wok & Gemüse-Chips	13,75€
⊗ Sautierter Lachs mit Teriyaki-Soße	12,90€
Wilde Seebrasse a la sal mit Beilage des Tages	16,00€
Seezunge mit gegrillte Garnelen mit erfrischenen Zitronenaroma	19,25€

Fleischgerichte von unserer Erde

⊗ Rindersteak mit frischen Foie in eigener Soße	23,00€
⊗ Kalb-Entrecotte (200 gr) mit Beilag des Tages	17,00€
⊗ Süsser Ochsenbraten mit Oporto & micro Gemüse-Soße	13,50€
Zicklein-Rippchen a la milanese mit zerbrochenen Kartoffeln	18,60€
⊗ Grilled Catalan sausage with potatoes	8,80€

⊗ Geeignet für Zöliakiekranke. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant

Zweischalig

⊗ Gedämpfte Miesmuscheln vom Felsen	9,50€
⊗ Venusmuscheln "de carril" in eigener Soße	14,50€
⊗ Herzmuscheln mit Pfeffer	12,75€

Unsere Reisgerichte

Marinierte Fideuá mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Allioli	12,25€
⊗ Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Venusmuscheln	14,20€
⊗ Paella Kur·sal mit Sepia, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Garnelen und Kaisergranaten	18,50€
⊗ Meerreis mit Seeteufel, Herzmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Krabben	17,75€
⊗ Cremiger Reis mit Tintenfisch, Artischocken und Miesmuscheln	15,95€
⊗ Reiseintopf aus Hummer mit Venusmuscheln und Miesmuscheln	21,50€
⊗ Sautierter Reis mit Gemüse (Artischocken und Bohnen)	10,75€
⊗ Meer-und Bergreis mit Kaninchen, Hähnchen, Garnelen, Venusmuscheln und Miesmuscheln	16,00€

*Alle Herstellungen mit Reis, mindestens für zwei Personen

⊗ Geeignet für Zöliaki Kranke. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant

Kur·sal gourmet

(für einen kompletten Tisch)

Wermutwein-Degustation

Vorspeisen um am Tisch zu teilen

Köstlichkeiten mit tempura Seeteufel & Mayonnaise und "romesco"

⊗ Teller mit Zweischalig (zum auswählen)

Zucchini-Carpaccio mit virutas aus Foie und Vinaigrette aus Trockenfrüchte
& Salat-bouquet

"Los Sevillanos" vom Kur-sal

Hauptgericht

⊗ Paella Kur-sal mit Sepia, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Herzmuscheln,
Garne len und Kaisergranaten

Dessert

⊗ Variiertes Eis aus drei Kugeln zum auswählen (Vanille, Schokolade,
Erdbeere und Turrón)

29,75€

⊗ Geeignet für Zöliakiekranken. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant

Der süße Moment

⊗ Cremige "crema catalana"	6,90€
⊗ Hausgemachter Kur-sal-Flan	5,00€
Schwarzer Schokomousse mit Vanillencreme	6,00€
⊗ Natureller Frucht-Salat	5,75€
⊗ Variiertes Eis aus drei Kugeln zumauswählen (Vanille, Schokolade, Erdbeere und Turrón)	8,00€
⊗ Schoko-Coulant	7,00€
Brownie mit Vanilleneis und geschmolzene Schokolade	7,50€
⊗ Naturelles Joghurt mit roten Früchten	5,00€
Tiramisú	6,00€

⊗ Geeignet für Zöliakiekranken. Weisen Sie bei der Bestellung hin, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Preise mit Steuer inbegriffen
Brot und Aperitifservice 1,30 €

Kur·sal
Restaurant