



EIN WEITERER DER VIELEN *gründe* FÜR
EINEN *besuch in Cádiz*

VORSPEISEN

anzufangen und zu teilen oder nicht...



AUS UNSEREM LAND



Arena Salmorejo 12,00 €

Begleitet von Mojamasplittern, Melone und Ei aus Freilandhaltung



Cádiz Burratita 18,50 €

Mit Tomaten aus Conil, Basilikum-Pesto und Pinienkernen



Arena Salat 18,00 €

Gemischter Kopfsalat, Tomaten aus Conil, karamellisierter Apfel, Ziegenkäse und Walnüssen mit unserer speziellen Vinaigrette



Melva Canutera Salat 19,00 €

Tomaten aus Conil, Paprika vom Holzkohlegrill und Fregattmakrele aus canutera



Unser Salat 16,50 €

Mit Tintenfisch und Garnelen



Gebackener Provolone 15,00 €

Mit Tomaten-Basilikum-Brot



Kanarische Kartoffeln 12,00 €

Sanlúcar Babys in Falten mit echter Mojo Picón (scharfe Soße)



Miura-Kartoffeln 12,00 €

Bravísimas



Regenbogen des Gemüses 17,50 €

Gemüsemischung der Saison vom Holzkohlegrill, begleitet von Babaganush

Besondere Artischocken 18,00 €

Warme Artischocken in Blüte mit Spänen von iberischem Schweinefleisch und gebratenem Knoblauch



Toast von Mojama in Öl 10,00 €

Mit getrockneter Tomate und Schnittlauch



Toast von Sardinen mit Sardellen 10,00 €

Mit Salmorejo (Gazpacho) und Tobiko-Rogen



Toast vom Thunfischfilet in Öl 10,00 €

Mit Avocado

Aus dem Corral



Rührei mit Champignons und Krabben 18,50 €

Serviert mit unseren geschälten Pilzen



Bratpfanne Sanlúcar 19,00 €

Kartoffeln und Eier aus Freilandhaltung mit iberischem Schinken

Unser "tablao"



Platte mit geräuchertem Fisch 24,00 €

Mojama in Öl mit Anchovis-Sardinen, serviert mit Seetang und Garnelen



Käseplatte aus Cádiz 22,50 €

Lokale Käsesorten mit Trockenfrüchten, Weintrauben und Quittengelee

Iberische Schinkenplatte 28,00 €

Iberischer Schinken aus 100% iberischer Eichelmast (100 g)

• Vorspeise aus hausgemachtem Brot und Picos (Brotstangen): 2,50 €

• Brot und Snacks: 1,50 €

Wenn Sie nicht bestellen möchten, teilen Sie dies bitte dem Servicepersonal mit

(Preise inklusive Steuern)



TEILEN WIR NOCH?

aus unserem Meer

Pikante Muscheln 🍷🐚 <i>Serviert mit unserer pikanten Tomatensauce</i>	18,00 €	Bay Shrimps mit Paprika und Eiern 🍷🐚🍷 <i>Gebratene Garnelen mit über Holzkohle gegrillten Paprika und Eiern</i>	21,00 €
Gekochte oder gegrillte Garnelen 🐚 <i>Weißer Garnelen aus Sanlúcar mit Salz aus unseren Salzpflannen</i>	28,00 €	Oktopusbein nach Arena-Art <i>Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Paprika aus La Vera</i>	27,50 €
Ceviche aus Wolfsbarsch und Garnelen 🐚🐟 <i>Gewürzt mit Tigermilch</i>	25,00 €	Gebratener Oktopus nach kanarischer Art 🐚🍷 <i>Mit Avocado-Mojito</i>	26,00 €
Rotes Garnelen Carpaccio mit Mango Kaviar 🐚 <i>Mit Emulsion ihrer Köpfe</i>	36,50 €	Jumbo Garnelen vom Holzkohle gegrillt 🐚 <i>Mehr als 300 Gramm.</i>	55,00 €
Kleine Pfützen 🐚🐚 <i>Mit Krabben und grünem Knoblauch</i>	5,50 €/und.	Venusmuscheln (Coquinas) 🍷🐚 <i>Feine Schikane</i>	21,00 €

die "Fritos" sollten Sie nicht verpassen

Tortillitas XL "del de la Isla" 🍷🐚🍷 <i>Krabben-Omelettes</i>	5,50 €/und.	Kroketten mit iberischem Schinken 🍷🍷🍷 <i></i>	19,00 €
Tintenfisch 🍷 <i>Tintenfisch im potera Andalusische Art</i>	25,00 €	Sepia Kroketten 🍷🍷🍷🍷 <i>Authentisches Rezept für Meeresfrüchte</i>	19,00 €
Kleine-Tintenfisch 🍷	20,00 €	Kroketten mit Riesengarnelen 🍷🐚🍷🍷 <i></i>	19,00 €
Sepia 🍷	20,00 €	Sortiment von Kroketten 🍷🐚🍷🍷 <i></i>	19,00 €
Pommes frites 🍷	9,00 €		

(Preise inklusive Steuern)





EINE REISE UM DIE WELT

aus dem Osten

Bao-Brot gefüllt mit 20,00 €
iberischer Schweinebacke
(4 Einheiten)    

Garnelen 15,00 €
Gyozas    

Couscous mit 16,50 €
sautiertem Gemüse   

Chinesischer 18,50 €
Nudel - Wok    
Mit Gemüse und Garnelen

Blauflossenthunfisch 22,00 €
Poke  
*Mit Reis, Edamame, Avocado,
Tomate, Koriander, Limette
und Sojabohnen*

Lachs Poke   20,00 €
*Mit Reis, Edamame, Avocado,
Tomate, Koriander, Limette
und Sojabohnen*

dalla trattoria di mamma

   Ricotta und Spinat-Tortelloni 15,00 €
Frische Pasta mit Walnusspesto und Parmesanbutter

   Spaghetti neri al aglio olio e gamberetti 19,00 €
Serviert mit Limonen-Aioli

Chili, Mole und Pozole

  Nachos komplett 15,00 €
Pico de gallo, Jalapeños, Cheddarkäse, Guacamole und Speck

 Tex-Mex-Pommes 12,50 €
Naturbelassene Pommes frites mit Cheddarkäse und Speck

(Preise inklusive Steuern)



· ICH BEVORZUGE FLEISCH ·

HÜHNCHEN

  Knuspriges Hähnchenfilet **16,50 €**

*Panierte Hähnchenbruststreifen aus Freilandhaltung,
serviert mit Barbecue-Sauce und Aioli*

SCHWEINCHEN

 Barbecue Schweinerippchen **22,50 €**

Im Niedrigtemperatur-Holzkohleofen gebraten und mit Pommes frites serviert

 Iberische Backe **22,00 €**

Iberische Beute **24,50 €**

Iberische Beutefilets mit Pommes frites

KUH

  Retinto-Hamburger **19,00 €**

*200 g Hamburger vom Holzkohlegrill, Salat, Tomate, Zwiebel und Käse,
serviert mit Pommes frites*

Blondes Rinder Entrecote (ca. 500 gr.) **54,00 €**

Holzkohle gegrillt

Wagyu Lendenstück (ca. 500 gr. ohne Knochen) **65,00 €**

Holzkohle gegrillt und mit heißer Platte serviert

Lendensteak **29,00 €**

Holzkohle gegrillt

   Lendensteak Tartar **29,00 €**

Mit dem Messer geschnitten

· BESTER FISCH? ·

  Wolfsbarsch nach Cádiz-Art **32,00 €**

Gebratener und in Scheiben geschnittener Wolfsbarsch, serviert mit seinen eigenen Filets

  Wolfsbarsch in Olivenöl **30,00 €**

Serviert mit Gemüse der Saison und Bäckerkartoffeln

 Seebrasse in Olivenöl **30,00 €**

Serviert mit Gemüse der Saison

  Spießchen mit Lachs und Garnelen **26,00 €**

Serviert mit Gemüse der Saison

 Tintenfisch vom Holzkohlegrill **36,00 €**

  Fisch vom Fischmarkt* **85,00 €/kg.**

Jeden Tag haben wir den besten Fisch vom Fischmarkt. Fragen Sie Ihren Kellner

(Preise inklusive Steuern)



ALMADRABA TUNA

Carpaccio vom **23,00 €**

Roten Thunfisch  

*Blauflossenthunfisch
mit Pistazienboden*

Thunfisch **28,50 €**

Tartar Arena   

*Barbate-Thunfisch auf einem
Bett aus Avocado und Tomaten*

Roter Thunfisch **22,50 €**

Tataki    

*Auf einem Bett aus Ajoblanco,
mit Seetang und Sesamsamen*

Gegrilltes **68,00 €**

Blauflossenthunfischsteak

(ca. 600 g) 

Mit Gemüse der Saison

Gegrillter roter Thunfisch aus Barbate (200 g)  **29,50 €**

*Thunfischbauchfilet aus 5 Arten, auf Holzkohle gegrillt
und mit Gemüse der Saison serviert*

· SOLLEN WIR EIN REISGERICHT BESTELLEN? ·

ein Meister des Reises

Preis pro Person. Mindestens 2 Personen

     Schwarzer Reis mit Limonen-Aioli **22,50 €/Person**

Reis mit Tintenfisch, Garnelen, Tintenfisch und Tintenfischfarbe

   Reis mit Meeresfrüchten **24,00 €/Person**

Reis mit Garnelen, Riesengarnelen, Langustinen, Venusmuscheln und Miesmuscheln

   Mit Riesengarnelen **35,00 €/Person**

Reis mit Riesengarnelen, Tintenfisch und Venusmuscheln

   Señoritos Reis **23,50 €/Person**

*Gemischter Reis mit Huhn, Tintenfisch, Garnelen,
Venusmuscheln und Muscheln...vom Teller in den Mund*

FÜR DIE KLEINEN

 Tagliatelle mit Pomodoro und Basilikum **12,50 €**

   Panierter Seehecht mit Kartoffeln **12,50 €**

  Hühnerstäbchen mit Kartoffeln **12,50 €**

(Preise inklusive Steuern)



· EIN SÜSSES ENDE ·

 Tiramisú alla grappa di rose **8,00 €**

 Seufzer der Liebe **9,00 €**

 **Cookie XL.** Hausgemachter Cookie
100 g., serviert mit Vanilleeis. **8,50 €**

 Brownie **8,50 €**

 Tod durch Schokoladenkuchen **8,50 €**

 Torrija (Familienrezept) **8,50 €**

 Käsekuchen **8,50 €**



ENTHÄLT
GLUTEN



CRUSTACEANS



EIER



FISCH



PEANUTS



SOJABOHNEN



MILCH



NÜSSE



ZELLERIE



SENF



SESAMKÖRNER



SCHWefeldioxid
UND SULFITE



MOLLUSCS



LUPINEN

(Preise inklusive Steuern)

