



RESTAURANTE ISLA DE LEÓN

PLAZA INGENIERO LA CIERVA, 4 / 11010 CÁDIZ (SPAIN)

Tlf. +34 956 20 51 00 / Fax: +34 956 26 33 00

HOTELPLAYAVICTORIA@PALAFOXHOTELES.COM

MÄRZ 2018

REAT: H-CA-00951
MODALIDAD: CIUDAD

www.palafoxhoteles.com



PALAFOX HOTELES

SPEISEKARTE RESTAURANT

ISLA DE LEÓN

DE



VORSPEISEN

Thunfisch Sushimi mit Tomaten Salat (115 gr.) _____	*14,50 €
Cannelloni von iberisches Backenfleisch mit Rotwein Arcos _____	8,50 €
Adlerfisch Ceviche mit knackigen lila Zwiebelringe (175 gr.) _____	14,00 €
Endivien mit Mango, Avocado und Joghurtsauce _____	8,50 €
Krabben und Forellen Salat mariniert mit iberischem Schinken _____	10,00 €
Garten Gemüse mit Hummus und Tapenade _____	11,50 €
<i>Salmorejo</i> mit Thunfisch Grieben Krümel und nativem Olivenöl extra _____	10,00 €
Thunfischtatar mit grünem Apfelsorbet und Quellern (115 gr.) _____	*14,50 €
Selbstgemachte Foie Tarrine, süße Komponenten und Essenz von <i>Jerez</i> _____	12,50 €



HAUPTGERICHTE

Cremiger Reis mit Tintenfisch und feine Venusmuscheln _____	12,50 €
Kalbsbacken mit Oloroso-Sherry (300 gr.) _____	13,75 €
Gebratener Tintenfisch mit schwarzer Knoblauch-Allioli und feine Bohnen mit Schinken (300 gr.) _____	**25,00 €
Dorade mit gegrillten Venusmuscheln und Paprika Essenz (500 gr.) _____	15,75 €
Fideua mit Tintenfisch, Garnelen und traditioneller Allioli _____	12,50 €
Kabeljau, schwarzes Meersalz-Kohle, Payoyo-Käse, Apfel und Pinienkerne (200 gr.) _____	*24,00 €
Vogel Magret gefüllt mit Kaisergranat und deglasierter Saft (200 gr.) _____	12,00 €
Frische Pasta, sautiert mit Tintenfisch und Garnelen in Weinsauceo _____	12,50 €
Seehecht mit Selleriepüree und Meersalat-Emulsion (350 gr.) _____	*24,50 €



NACHSPEISEN

Tiramisu mit Kaffee-Bad und Orange _____	8,45 €
Kondensmilch-Pudding mit Schokoladeplätzchen-Boden _____	5,50 €
Melone mit weißem Vermouth und Selleriesorbet mit griechischem Joghurt _____	7,50 €
Natürlicher Fruchtmosaik mit lyophilisierten Erdbeeren und mit rotem Fruchtsorbet _____	5,50 €
Mousse von Turrón mit <i>Pedro Ximenez</i> und Rosinen aus <i>Malaga</i> _____	8,45 €
Brot mit Öl und Schokolade _____	5,50 €
Käse der Region mit Membrillo und Nüsse _____	8,45 €
Käsetorte und Birnen auf Pistazienkeks mit Beeren _____	7,50 €
Arme Ritter mit Baileys-Suppe _____	7,50 €

In Erfüllung der geltenden Gesundheitsvorschriften, wird die roher Fisch zum Verzehr bei -20°C für 24 Stunden eingefroren, und gekochter Fisch bei 60°C im Innerern aufgewärmt. Einige Gerichte von unserer Küche können Spuren von Trockenfischen, Ei, Gluten, Milchprodukte, tierische Fette usw. enthalten. Bitte Teilen Sie uns von Beginn des Aufenthaltes an mit, wenn Sie Lebensmittelallergien, und -intoleranzen haben. Wir richten uns gerne nach Ihren Bedürfnissen.



EMPFEHLUNGEN

Venusmuscheln mit <i>Manzanilla</i> -Wein (500 gr.) _____	16,00 €
Gegrilltes Entrecôte, Auswahl unsern Küchenchefs, mit geräucherter Salz (350 gr.) _____	24,50 €
Adlerfisch in Sherrysauce mit Venusmuscheln und Garnelen mit Meerspargeln (400 gr.) _____	24,00 €
Selbstgemachte Kabeljau Kroketten mit Algen (10 Stk.) _____	12,00 €
Schinken von der <i>Sierra de Huelva</i> mit gewürzter Tomate und geröstetes Bauernbrot (100 gr.) _____	20,00 €
Gekochte Garnelen (250 gr.) _____	16,00 €
Fisch des Tages mit Salz gebraten oder nach <i>Cadiz</i> Art (pro 1 kg) _____	75,00 €
Gebratene kleine Tintenfische mit <i>Tintensauce</i> (200 gr.) _____	18,00 €
Gehärteter Ziegenkäse von Payoya, aus <i>Villaluenga del Rosario</i> (200 gr.) _____	14,50 €
Garnellen und Algen Omelettchen (4 Stk.) _____	10,00 €



“PONIENTE” MENÜ

VORSPEISE + HAUPTSPEISE + NACHSPEISE _____ 29 € pro Person einschl

ALLE MENÜS SCHLIEßEN BROT UND GETRÄNKE (MINERALWASSER UND WEIN) EIN.



“LEVANTE” DEGUSTATIONS MENÜ

ZWEI VORSPEISEN + FISCH + FLEISCH + NACHSPEISE 39 € pro Person einschl

ALLE MENÜS SCHLIEßEN BROT UND GETRÄNKE (MINERALWASSER UND WEIN) EIN.

DEGUSTATIONSMENÜ NACH WAHL UNSERES CHEFKOCHS FÜR DEN GANZEN TISCH
BIS 15:00 UND BIS 22:00 UHR ERHÄLTlich

ALLE PREISE INKLUSIVE MWST FÜHRT.

DAS MENÜ ENTHÄLT BROT, MINERALWASSER UND WEIN
WENN SIE MENÜ PONIENTE ODER LEVANTE AUSWÄHLEN, DIE SPEISE MIT

* HAT EINEN ZUSCHLAG VON 2,00 € UND DIE SPEISE MIT

** EINEN ZUSCHLAG VON 3,00 €.