



NEREIDA

RESTAURANT



Gluten
Gluten
Gluten
Gluten
Gluten
Gluten



Crustàcis
Crustáceos
Crustacés
Crustaceans
Schaaldieren
Krustentieren



Ous
Huevos
Oeufs
Eggs
Eieren
Eiern



Peix
Pescado
Poisson
Fish
Vis
Fisch



Cacauets
Cacahuètes
Cacahuètes
Peanuts
Pinda
Erdnüsse



Soia
Soja
Soja
Soy
Soja
Soja



Làctics
Lácteos
Produits lactés
Dairy products
Zuivelproducten
Milchig



Fruits secs
Frutos con cáscara
Fruits secs
Dried fruits and nuts
Gedroogde vruchten en noten
Trockenfrüchte und Nüsse



Api
Apio
Céleri
Celery
Selderij
Sellerie



Mostassa
Mostaza
Moutarde
Mustard
Mosterd
Senf



Grà de sèsam
Granos de sésamo
Sésame
Sesame
Sesam
Sesam



Dioxid de sofre i sulfit
Dioxido de azufre y sulfitos
Dioxyde de soufre et sulfite
Sulfur dioxide and sulphite
Zwavedioxide en sulfiet
Schwefeldioxid und Sulfit



Mol·luscs
Moluscos
Mollusque
Molluscum
Molluscum
Weichtier



Tramussos
Altramuces
Lupins
Lupines
Lupines
Lupinen

SALATE

  	1. Ziegenkäse Salat	10,00€
	2. Salat mit Apfel und Parmesan	10,00€
	3. Thunfischbauch Salat	12,00€
 	4. Burrata mit Pesto	12,00€
  	5. Russischer Garnelensalat	12,00€
 	6. Avocado gefüllt mit Garnelen und Frischkäse	15,00€
  	7. Suppe: Fisch, Zwiebel oder Gazpacho	10,00€

VORSPEISEN

	8. Wurstplatte mit Brot	20,00€
	9. Rindercarpaccio mit Parmesan	15,00€
	10. Garnelen-Carpaccio	19,00€
 	11. Steak Tartar	17,00€
 	12. Thunfisch-Tartar mit Avocado	18,00€
 	13. Apfel Kroketten mit entenleber (4u)	12,00€
 	14. Auberginen mit Ziegenkäse Kroketten (4u)	12,00€
  	15. Gebratenen Tintenfisch	18,00€
  	16. Tintenfisch nach andalusischer Art	18,00€
 	17. Muscheln nach Fischerart oder Cava Sauce	12,00€
	18. Tellmuscheln	15,00€
	19. Garnelen vom Blech (10u)	20,00€

PASTA

  	20. Fleisch Cannelloni	12,00€
 	21. Lasagne mit Hackfleischsoße	12,00€
 	22. Spaghetti oder Makkaroni	12,00€
*Saucen: Hackfleischsoße, carbonara, Fischerart, 4 Käse oder puttanesca		
  	23. Ihre Pizza	12,00€
*Wählen Sie maximal 3 Zutaten		

REISGERICHTE

	24. Valencianische Paella	20,00€
  	25. Paella Gemischte	19,00€
	26. Paella vom Fleisch	20,00€
  	27. Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	21,00€
  	28. Reis in Brühe	25,00€

FLEISCH

29. Grillplatte	25,00€
30. Entenkeule mit Pedro Ximénez	20,00€
31. Lammschulter bei niedriger Temperatur	19,00€
32. Lammkarree	17,00€
 33. Schweinerippchen bei niedriger Temperatur	17,00€
34. Kalbsentrecôte	20,00€
35. Kalbsfilet	19,00€
36. Angus Kalbsfilet	35,00€
  *Soßen: Roquefort oder grünem Pfeffer	+2,00€
*Sauce: Entenleber und Pedro Xumenez	+5,00€

FISCH

    37. Fischtopf Zarzuela	25,00€
   38. Fish & Chips	14,00€
 39. Gegrillter Oktopus mit Romesco-Sauce	18,00€
   40. Thunfisch-Tataki mit karamellisierten Zwiebeln	22,00€
 41. Gegrillter Thunfisch	23,00€
  42. Gegrillte oder meunière Seezunge	19,00€
 43. Gegrillte oder dem Ofen Dorade	19,00€
 44. Gegrillte oder dem Ofen Wolfsbarsch	20,00€
 45. Gegrillte oder dem Ofen Steinbutt	29,00€

GEMISCHTE GERICHTE

Pommes frites oder reis, Salat und Spiegelei

   46. Schwein Cordon Bleu mit Schinken und käse	14,00€
   47. Kalbs Cordon Bleu mit Iberico Schinken und käse	16,00€
  48. Paniertes Hähnchen	15,00€
 49. Hähnchen im Backofen	13,00€
 50. Hamburger	14,00€
 51. Beefsteak	14,00€
 52. Katalanische Bratwurst	14,00€
  53. Gegrillter Tintenfisch	17,00€
  54. Gegrillter Sepien	17,00€

DESSERTS

  	1. Tiramisu	8,00€
  	2. Schokoladencoulant	8,00€
  	3. Weißes Schokoladen-Coulant	8,00€
   	4. Ferrero Rocher Kuchen	8,00€
  	5. Käsekuchen	8,00€
   	6. Karottenkuchen	8,00€
   	7. Drei-Schokoladen-Becher	8,00€
   	8. Nutella-Crêpe	7,00€
 	9. Katalanische Creme	7,00€
	10. Erdbeeren mit Sahne	8,00€
	11. Irish Coffee	8,00€
	12. Espresso Martini	8,00€
 	13. Affogato	8,00€
 	14. Drei Kugeln Eis nach Geschmack	8,00€