

Entradas - Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|----------|---------|
| <i>Cocktail de Gambas</i> Shrimps -Cocktail | | 8,95 € |
| <i>Palmitos con Salsa</i> Palmenherzen mit Golsauce | | 7,60 € |
| <i>Alcachofas a la Vinagreta</i> Artischockenherzen mit Vinaigrettesauce | | 6,60 € |
| <i>Jamon Serrano con Melon</i> Serrano-Schinken mit Melone | | 8,50 € |
| <i>Jamon Serrano</i> | | 8,90 € |
| <i>Carpaccio</i> vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Grana Padano | ca. 100g | 13,90 € |

Salate

| | | |
|--|----------------|--------|
| <i>Kleiner gemischter Salat</i> mit Sahnedressing | | 3,90 € |
| <i>Ensalada Andalucia</i> fein geschnittene Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Weichkäse | | 5,40 € |
| <i>Ensalada MENDOZA</i> Mais, Tomaten, Palmen- und Artischockenherzen | | 5,90 € |
| <i>Ensalada Especial</i> mit Thunfisch, Mais, Ei, Tomaten, Käse, Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Gurken, Eisbergsalat | für 2 Personen | 9,90 € |
| <i>Ensalada El Campo</i> mit Schinken, Mais, Ei, Tomaten, Käse, Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Eisbergsalat | für 2 Personen | 9,90 € |
| <i>Salat Buffet</i> Bitte bedienen Sie sich selbst ! Sie haben die Auswahl aus 16 Salaten, 4 Dressings und verschiedenen überbackenen Gemüsen | pro Teller | 5,90 € |

Warme Vorspeisen

| | | |
|--|----------|---------|
| <i>Boquerones</i> kleine gebackene Silbersardellen | | 7,10 € |
| <i>Champignons a la Crema Picantes</i> Champignons pikant in Sherry-Sahnesauce | | 8,50 € |
| <i>Pimiento del Piquillo</i> Paprika mit Weichkäse gefüllt und mit Knoblauch gebraten | | 6,90 € |
| <i>Caracoles</i> 6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Parmesan überbacken | | 6,60 € |
| <i>Calamares</i> gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsahnesauce | | 7,10 € |
| <i>Gambas a la Plancha</i> gebratene Gambas mit Knoblauchsauce | | 9,50 € |
| <i>Gambas al Ajillo</i> Gambas in Knoblauch und Öl gebacken, scharf | | 9,90 € |
| <i>3 Pinchitos de Lomo al Ajillo</i> 3 kleine Filet-Spieße mit Knoblauch | ca. 100g | 11,90 € |

Suppen

| | | |
|---|--|--------|
| <i>Crema de Broccoli</i> Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen | | 4,90 € |
| <i>Sopa Carbonada</i> argentinische Gulaschsuppe mit Sahnehäubchen | | 5,50 € |
| <i>Oxtail clear</i> | | 5,50 € |
| <i>Französische Zwiebelsuppe</i> mit Käse | | 4,90 € |
| <i>Tomatencremesuppe</i> mit Sahnehäubchen | | 4,90 € |

Platos completos - Komplettgerichte

| | | |
|--|----------|---------|
| <i>Gemischter Salat</i> mit Honigdressing und | | |
| ... <i>Putenbruststreifen</i> | ca. 100g | 9,90 € |
| ... <i>Rinderhüftstreifen</i> | ca.100g | 12,40 € |
| ... <i>Rinderfiletstreifen</i> | ca.100g | 14,60 € |
| <i>Grillsteak "MENDOZA"</i> kleines Steak aus | | |
| ... <i>Putenbrust</i> | ca. 150g | 11,90 € |
| ... <i>Rinderhüfte</i> | ca. 150g | 15,60 € |
| ... <i>Schweinefilet</i> mit Pommes frites oder Kroketten oder Folienkartoffel und gemischtem Salat oder Champignonsauce oder Sauce nach Art Béarnaise | ca. 150g | 12,90 € |
| <i>Lamm - Hüftsteak</i> mit Pommes frites und Spinat | ca. 150g | 13,90 € |
| <i>Cordon Bleu von der Putenbrust</i> mit Käse, Schinken, Pommes frites und Salat | ca. 200g | 12,90 € |
| <i>Bracheta pequeña</i> Rinderspieß, Pommes frites u.Salat | ca. 150g | 14,80 € |
| <i>Gegrillter Lachs</i> mit Salat und Reis | ca. 200g | 13,90 € |
| <i>Kleiner Mixgrill</i> 3 verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlegrill mit Pommes frites und Salat | ca. 200g | 15,80 € |
| <i>Vegetarischer Teller</i> verschiedene Gemüse überbacken mit Sauce nach Art Hollandaise oder Béarnaise | | 8,90 € |

Hausspezialitäten

| | | |
|--|----------|---------|
| <i>Filet Gourmet</i> Rinderfilet mit 3 Langostinos, Krabben, Hummersauce und Reis | | 33,95 € |
| <i>El Toro</i> Rumpsteak mit Käse und Schinken | ca. 250g | 19,20 € |
| <i>Chili con Carne</i> mexikanischer Pfeffertopf mit Reis | | 16,70 € |
| <i>Colombus</i> Schweinefilet mit Käse überbacken und Kroketten | | 14,80 € |

| | | |
|--|----------|---------|
| <i>Filetspitzen "MENDOZA"</i> Rinderfiletstücke mit Champignon - Sahnepfeffersauce, Rote Beete und Reis | ca. 200g | 22,30 € |
| <i>Lammfilets Flambeado</i> mit grünem Pfeffer am Tisch flambiert mit Pernod | ca. 300g | 30,20 € |
| <i>Grillteller „MENDOZA“</i> mit Folienkartoffel und Kräuterbutter oder Sauerrahm | ca. 300g | 21,20 € |
| <i>Rumpsteak Roquefort</i> ohne Fettrand mit Roquefort-Sauce | ca. 200g | 22,20 € |
| <i>Tourneidos Americanos</i> 1 Filetmedaillon mit Speck, Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise | ca. 150g | 19,55 € |
| <i>Tourneidos Americanos</i> 2 Filetmedaillons mit Speck, Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise | ca. 300g | 34,40 € |
| <i>Bife de Lomo Flambeado</i> Sahne-Pfeffer-Filetsteak, am Tisch flambiert | ca. 200g | 27,55 € |
| <i>Bife de Lomo Flambeado</i> Sahne-Pfeffer-Filetsteak, am Tisch flambiert | ca. 300g | 37,25 € |
| <i>Parrillada Mixta für 2 Personen</i> Mixgrillplatte mit verschiedenen Fleischsorten, reichlich garniert | | 45,95 € |
| <i>Cordoba Baby Bife Flambeado für 2 Personen</i> Sahne-Pfeffer-Rumpsteak -fettfrei-, mit frischen Champignons am Tisch flambiert | ca. 500g | 57,15 € |
| <i>Chateaubriand - fettfrei - für 2 Personen</i> mit Speck und Knoblauch gespickt, reichlich garniert, am Tisch tranchiert | ca. 500g | 64,95 € |

Carnes - Fleisch vom Holzkohlengrill

medium gegrillt, auf Wunsch auch englisch oder durch

(gerne auch größere Steaks als hier angegeben)

| | | |
|---|----------|---------|
| <i>Bife de Cuadril</i> Hüftsteak -fettfrei- | ca. 200g | 14,90 € |
| <i>Bife de Cuadril</i> Hüftsteak -fettfrei- | ca. 300g | 20,85 € |
| <i>Cuadril Pfeffersteak</i> Hüftsteak -fettfrei- | ca. 200g | 15,40 € |
| <i>Cuadril Pfeffersteak</i> Hüftsteak -fettfrei- | ca. 300g | 21,35 € |
| <i>Bife de Chorizo</i> Rumpsteak | ca. 200g | 16,50 € |
| <i>Bife de Chorizo</i> Rumpsteak | ca. 300g | 23,25 € |
| <i>Bife Ancho</i> Entrecote - mit dem typischen Fettauge - | ca. 300g | 19,60 € |
| <i>Bife Ancho</i> Entrecote - mit dem typischen Fettauge - | ca. 400g | 25,10 € |
| <i>Bife de Lomo</i> Filetsteak -fettfrei- | ca. 200g | 21,40 € |
| <i>Bife de Lomo</i> Filetsteak -fettfrei- | ca. 300g | 30,60 € |
| <i>Lamm - Hüftsteak</i> mit Knoblauch | ca. 200g | 14,20 € |

| | | |
|---|----------|---------|
| <i>Lamm - Hüftsteak</i> mit Knoblauch | ca. 300g | 19,75 € |
| <i>Lamm - Koteletts (Karree)</i> mit Knoblauch | ca. 250g | 19,45 € |
| <i>Lamm - Filets vom Holzkohlengrill</i> mit Knoblauch | ca. 200g | 18,05 € |
| <i>Lamm - Filets vom Holzkohlengrill</i> mit Knoblauch | ca. 300g | 25,55 € |
| <i>Bife de Cuadril "Minute"</i> Hüftsteak mit Petersilie und Knoblauch | ca. 200g | 15,65 € |
| <i>Schweine-Filet-Spieß</i> mit Paprika und Zwiebeln | ca. 250g | 13,90 € |
| <i>Rinderspieß</i> mit Paprika und Zwiebeln | ca. 300g | 19,45 € |
| <i>Bife a la Pimienta</i> Pfefferkorn-Rumpsteak | ca. 300g | 23,55 € |
| <i>Asado de Tira de Cerdo</i> Schweinerippchen vom Holzkohlengrill mit Knoblauch | ca. 500g | 13,95 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|--|----------|--------|
| <i>Kleines Steak (vom Rind, Schwein od. Pute)</i> mit Pommes frites, Ketchup und Mayo | ca. 100g | 6,50 € |
|--|----------|--------|

Acompañamientos - Beilagen

| | |
|--|--------|
| <i>Papa Asada</i> Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 3,00 € |
| <i>Papas Fritas</i> Pommes frites | 3,00 € |
| <i>Papa Croqueta</i> Kroketten | 3,00 € |
| <i>Papas Bravas</i> gebratene Kartoffelecken mit Knoblauch | 3,70 € |
| <i>Prinzessbohnen</i> mit Speck | 3,70 € |
| <i>Choclo</i> Maiskolben mit Kräuterbutter | 2,90 € |
| <i>Broccoli</i> mit Sauce nach Art Hollandaise | 3,90 € |
| <i>Spinat</i> mit Speck, Knoblauch und Sahne | 3,60 € |
| <i>Arroz</i> Reis | 3,00 € |
| <i>Porotos Mejicanos</i> Mexikanische dicke weiße Bohnen in scharfer Soße | 4,55 € |

Salsas - Saucen

| | |
|------------------|--------|
| <i>Sauerrahm</i> | 1,60 € |
|------------------|--------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| <i>Champignoncreme</i> | 2,90 € |
| <i>nach Art Béarnaise</i> | 2,80 € |
| <i>nach Art Hollandaise</i> | 2,60 € |
| <i>Madagaskar Pfeffersoße</i> | 2,90 € |
| <i>Roquefortsoße</i> | 3,90 € |

Postres - Nachspeisen

| | | |
|--|------------|--------|
| <i>Helado Mixto</i> Gemischtes Eis | | 3,50 € |
| <i>Helado Mixto con Crema</i> Gemischtes Eis mit Sahne | | 4,00 € |
| <i>Dame Blanche</i> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne | | 5,00 € |
| <i>Licor 43 warm</i> mit Vanilleeis und Sahne | | 5,95 € |
| <i>Bananas Flambée ab 2 Personen</i> flambierte Bananen, Eis, Bananenlikör, Grand Marnier und Sahne | pro Person | 7,50 € |
| <i>Higos Flambée ab 2 Personen</i> mit Pernod flambierte Feigen, Vanilleeis und Sahne | pro Person | 7,90 € |
| <i>Chateau Morel ab 2 Personen</i> flambierte Kirschen mit Vanilleeis, Kirschwasser und Sahne | pro Person | 7,50 € |
| <i>Crema Catalana</i> spanische Dessert-Spezialität | | 4,90 € |
| <i>Flan de Caramelo</i> Karamellpudding mit Sauce, Vanilleeis und Sahne | | 5,50 € |
| <i>Pfirsich Melba</i> Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce und Sahne | | 5,50 € |

Fischkarte

Vorspeisen

| | | |
|--|-----------|---------|
| <i>Spanische Fischsuppe - Andalusische Art</i> | | 5,90 € |
| <i>Sepias</i> Tintenfische gegrillt mit Zitrone und Knoblauch | | 6,90 € |
| <i>Gambas à la MENDOZA</i> gebratene Gambas im Teigmantel mit Alioli und Zitrone | | 8,90 € |
| <i>1 Pfund Gambas mit Alioli</i> | 500g | 13,50 € |
| <i>Großer Calamar vom Grill mit Alioli</i> | | 8,15 € |
| <i>Mejillones</i> gefüllte Muscheln mit Spinat, Knoblauch und Käse überbacken | | 8,65 € |
| <i>Mejillones Provenziale</i> Muscheln mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Champignons | | 8,65 € |
| <i>Gebratene Chipirones</i> kleine Tintenfische mit Alioli und Zitrone | | 9,15 € |
| <i>Colas Langostinos</i> große Garnelenschwänze | pro Stück | 3,70 € |

Spezialitäten

| | |
|---|---------|
| <i>Salmon Especial MENDOZA</i> gratinierter Lachs, Sauce nach Art Hollandaise, Knoblauch, mit Käse überbacken und Broccoli | 18,50 € |
| <i>Langostinos gratiniert</i> große Garnelen mit Hummersauce, frischen Krabben, Zwiebeln und Reis | 21,50 € |
| <i>Zarzuela de Pescado</i> Fischtopf mit Calamares, Langostinos, Seeteufel, Gambas, Muscheln, Lachs und Reis | 21,50 € |

Aus unserer Fischvitrine

| | | |
|---|---------|---------|
| <i>Gemischter Fischteller (ab 400 g)</i> Seeteufel - Calamares - Lachs - Langostinos - etc und andere Spezialitäten der Saison mit Reis mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce | je 100g | 4,95 € |
| <i>Gegrillter Seeteufel</i> mit zwei Langostinos, Sauce Especial MENDOZA und Reis | | 19,95 € |
| <i>Salmon a la Plancha</i> frischer Lachs vom Grill mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis | | 17,95 € |
| <i>Salmon en Salsa de Champaña y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Schaumweinsauce, frischen Krabben und Reis | | 20,50 € |
| <i>Salmon en Salsa de Langosta y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Hummersauce, frischen Krabben und Reis | | 20,50 € |
| <i>Lenguado a la Plancha (auf Anfrage)</i> gegrillte frische Seezunge mit Kräutern, Butter und Reis (auf Anfrage) | je 100g | 4,95 € |
| <i>Langostinos con Salsa</i> große Garnelen - Mittelmeerart - mit Hummersauce, frischen Krabben, Cognac und Reis | | 21,50 € |
| <i>Langostinos a la Plancha</i> gegrillte große Garnelen im eigenen Saft mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis | | 21,50 € |
| <i>Langostinos en Salsa de Champaña y Gambas</i> große Garnelen in Schaumweinsauce, frische Krabben und Reis | | 22,50 € |
| <i>Brocheta de Langostinos a la Plancha</i> auf dem Spieß gegrillte große Garnelen, mit Paprika, Zwiebeln, Sauce nach Art Hollandaise und Reis | | 20,50 € |
