

## 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	6,30 €

### 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		7,90 €
<i>Caracoles</i> 6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Parmesan überbacken		6,60 €
<i>Calamares</i> gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsahnesauce		7,90 €
<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	12,90 €
... <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	13,90 €
<i>Bracheta pequeña</i> Rinderspieß, Pommes frites u.Salat	ca. 150g	14,80 €
<i>Gegrillter Lachs</i> mit Salat und Reis	ca. 200g	14,90 €
<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 aus Rinderhüftstücken 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	27,95 €
<i>Bife de Lomo Flambeado</i> Sahne-Pfeffer-Filetsteak, am Tisch flambiert	ca. 300g	37,85 €
<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	4,00 €
<i>Helado Mixto con Crema</i> Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
<i>Dame Blanche</i> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	5,50 €
<i>Licor 43 warm</i> mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
<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	5,50 €
<i>Flan de Caramelo</i> Karamellpudding mit Sauce, Vanilleeis und Sahne	6,00 €
<i>Pfirsich Melba</i> Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce und Sahne	6,00 €

---

## 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 15,50 €
<i>Großer Calamar vom Grill mit Alioli</i>	8,90 €
<i>Mejillones</i> gefüllte Muscheln mit Spinat, Knoblauch und Käse überbacken	9,65 €
<i>Mejillones Provenziale</i> Muscheln mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Champignons	9,65 €
<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	21,50 €
<i>Langostinos gratiniert</i> große Garnelen mit Hummersauce, frischen Krabben, Zwiebeln und Reis	23,50 €
<i>Zarzuela de Pescado</i> Fischtopf mit Calamares, Langostinos, Seeteufel, Gambas, Muscheln, Lachs und Reis	23,50 €

## 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	5,90 €
<i>Gegrillter Seeteufel</i> mit zwei Langostinos, Sauce Especial MENDOZA und Reis		21,95 €
<i>Salmon a la Plancha</i> frischer Lachs vom Grill mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis		19,95 €
<i>Salmon en Salsa de Champaña y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Schaumweinsauce, frischen Krabben und Reis		22,50 €
<i>Salmon en Salsa de Langosta y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Hummersauce, frischen Krabben und Reis		22,50 €
<i>Langostinos con Salsa</i> große Garnelen - Mittelmeerart - mit Hummersauce, frischen Krabben, Cognac und Reis		23,50 €
<i>Langostinos a la Plancha</i> gegrillte große Garnelen im eigenen Saft mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis		23,50 €
<i>Langostinos en Salsa de Champaña y Gambas</i> große Garnelen in Schaumweinsauce, frische Krabben und Reis		24,50 €
<i>Brocheta de Langostinos a la Plancha</i> auf dem Spieß gegrillte große Garnelen, mit Paprika, Zwiebeln, Sauce nach Art Hollandaise und Reis		22,50 €

---