

Loco

el asador del mar

ENTRANTES FRÍOS

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Ensalada de burrata con pesto de tomate seco, escalivada y vinagreta de piñones

Burratasalat mit getrocknete Tomaten Pesto und Gerösteter Paprika

Burrata salad with dried tomato pesto and roasted peppers
17,50

Ensalada de salmón marinado con remolacha, salsa agria y encurtidos

Salat vom Gravlax mit Rote Beete, Sauercreme und Essiggurken

Salad of gravlax with beetroot, sour cream and pickles
18,00

Terrina de Foie micuit, pan de chocolate y mermelada de temporada

Gänseleber-Terrine mit Schokoladenbrot und Saisonaler Marmelade

Terrine of goose liver with chocolate bread and seasonal marmelade
18,00

Carpaccio de bogavante, vinagreta de limón y tomillo, escabeche de pimientos y tobiko

Carpaccio vom Hummer, Zitronen-Thymian Vinaigrette, eingelegter Paprika und Tobiko

Carpaccio of Lobster, Lemon-Thyme Vinaigrette, pickled Pepper and Tobiko
26,00

Steak tartare Pleta de Mar con tostas crujientes y patatas fritas (preparado en mesa)

Steak Tartare Pleta de Mar mit knusprigem Brot und Pommes Frites (am Tisch zubereitet)

Steak Tartare Pleta de Mar with crunchy bread and homemade french fries (prepared at the table)
25,00

Jamón de bellota 100% Ibérico DO Guijuelo (80 grs)

100% Iberischer Bellota Schinken DO Guijuelo (80 grs)

Acorn-fed 100% ibérico ham DO Guijuelo (80 gr)
30,00

ENTRANTES CALIENTES

Warme Vorspeisen

Hot Starters

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con puré de coliflor trufado

Gegrilltes Gemüse der Saison auf getrüffeltem Blumenkohl Pureé

Seasonal grilled vegetables with truffled Cauliflower Pureé
16,00

Anticucho de vieiras con sweetchili de boniato y ceviche de quinoa

Jakobsmuscheln "Anticucho" mit Süsskartoffel 'Sweetchili' und Quinoa-Ceviche

Scallops "Anticucho" with a sweet potato sweetchili and quinoa ceviche

18,50

Gambas al ajillo

Garnelen im Knoblauchöl

Prawns in Garlic

19,00

Risotto de capón, shitake y hoja de lima

Risotto vom Kapaun, Shitake und Limmetenblatt

Risotto of capon, shitake and lime leaves

18,00

Huevo a 62 C° con Jamón ibérico, patata y trufa

62 C° geckochtes Ei mit Iberico Shinken, Kartoffeln und Trüffel

62C° boiled egg with iberian ham, potato and truffle

18,00

Pulpo a la brasa con causa limeña y aceite de rocoto

Gegrillter Oktopus mit "Causa Limeña" und Rocoto-Chili Öl

Grilled Octopus with "Causa Limeña" and Rocotos chili oil

23,00

PESCADOS

Fisch

Fish

Rape al curry rojo
Seeteufel "rote Curry"
Monkfish "red-curry"
26,00

Bacalao confitado, guiso de garbanzos y migas de ibérico
Kabeljau-Confit, Kichererbsen und Iberische Krümel
Cod confit, chickpeas and iberian crumbs
25,00

Ventresca de atún rojo, fritada de verduras y huevo de
codorniz
*Roter Thunfisch „Ventresca“, sautiertes Gemüse und
Wachtelei*
Red Tuna „Ventresca“, stir fried vegetables and quail egg
33,00

Besugo a la espalda con ajada "thai" y patata cahete
*Seebrassen "a la Espalda" (Knoblauch) mit Thailänsosse und
Kartoffel "Cahete"*
Seabream "a la Espalda" (garlic) with thai sauce and potato
"cahete"
30,00

CARNES

Fleisch

Meats

Solomillo de ternera, verduras salteadas con mantequilla de anchoas, pimientos del piquillo y arroz frito

Rinderfillet, sautiertes Gemüse mit Anchovis-Butter, Piquillopaprika und Reis

Beef Tenderloin, stir fried vegetables with anchovy butter, piquillo peppers and fried rice

32,00

Preso ibérica con yuca frita y risotto de quinoa, alga nori y parmesano

*„Preso“ vom Iberischem Schwein mit gebratene yuca
Risotto von Quinoa, Norialgen und Parmesan*

Iberian black pork "Preso" with fried yuca risotto of quinoa, nori seaweed and parmesan

25,00

Jarrete de cordero lechal glaseado con frito mallorquín

Glasiertem Milchlammschenkel mit mallorquinischer „frito“

Glazed suckling lamb shank with Majorcan 'frito'

26,00

Costillar de cerdo glaseado con aros de cebolla crujiente y ensalada de col

Glasierte Schweinerippchen mit knusprigen Zwiebelringe und Kohlsalat

Glazed Spare Ribs with crispy onion rings and cabbage salad

23,00

grill

PESCADOS

Fisch

Fish

Dorada (2 pers.)
Frische Dorade (2 Pers.)
Fresh Dorade (2 pers.)
70,00

Rodaballo (2 pers.)
Frischer Steinbutt (2 Pers.)
Fresh Turbot (2 pers.)
75,00

Lubina (2 pers.)
Frischer Wolfsbarsch (2 Pers.)
Fresh Seabass (2 pers.)
80,00

Por encargo/ Auf Bestellung/ To order:

Gallo de San Pedro/ *St. Petersfisch/* Johndory
Besugo/ *Meerbrasse/* Sea bream
Cap Roig/ *Drachenkopf/* Scorpion fish
Bogavante/ *Hummer/* Lobster
Langosta/ *Languste/* Languste

PSM/ *Marktpreis/* Market price

Servidos con patat6, verduritas de temporada, ensalada, piquillos confitados y ajada de c6tricos.

Serviert mit Babykartoffeln, Saisonalem Gem6se, Salat, Piquillopaprika und Knoblauch-Zitrus 6l

Served with baby potatoes, seasonal vegetables, salad, piquillo peppers confit and Garlic-Citrus oil

Seg6n petici6n y/o disponibilidad

Nach Anfrage und / oder Verf6gbarkeit

Upon request and/or availability

grill

CARNES

Fleisch

Meats

Chateaubriand con salsa bearnesa (600 gr para 2 pers.)
Chateaubriand mit Bearnaise Sauce (600 gr 2 Pers.)
Chateaubriand with Bearnaise Sauce (600 gr 2 pers.)
80,00

Tomahawk de Vaca Rubia (2 pers.)
Tomahawk (2 Pers.)
Tomahawk (2 pers.)
80,00

Chuletón de Vaca Rubia Gallega madurada (2 pers.)
Rindhochrippe von 'Vaca Rubia' aus Galizien, dry aged (2 Pers.)
'Chuletón' of 'Vaca Rubia' from Galicia, dry aged (2 pers.)
90,00

Chuleta de ternera lechal
Milchkalbskotelett
Veal chop
40,00

Por encargo/ Auf Bestellung/ To order:

Perdiz/ *Rebhuhn*/ Partridge

PSM/ *Marktpreis*/ Market price

Servidos con patat0, verduritas de temporada, ensalada,
piquillos confitados
*Serviert mit Babykartoffeln, Saisonalem Gem0se, Salat,
Piquillopaprika*
Served with baby potatoes, seasonal vegetables, salad,
piquillo peppers confit

Servicio de mesa. Pan artesanal, mantequilla casera y aceite
de oliva

Gedeck Service. Hausgemachtes Brot und Butter, Oliven0l

Table Service. Artisan Bread, homemade butter and olive oil

3,50