




























CASA














---

VARO

# Entrantes Fríos

## Cold Starters | Kalte Vorspeisen

- Ensalada de la Casa*    8,50 €  
House Salad  
Salat nach Art des Hauses
- Ensalada Templada con Melva Canutera*    10,90 €  
Warm Salad of Canutera Melva  
Lauwarmer Salat mit Makrele Canutera
- Ensalada de Atún Ahumado y Mango*    11,70 €  
Tuna and Mango Salad  
Geräucherter Thunfisch und Mango-Salat
- Ensalada de Tomate Rafy Kumato con Melva Canutera*  9,60 €  
Raf Tomato Salad with Canutera Melva  
Salat aus der grünen Raf und Kumato-Tomate mit Makrele Canutera
- Ensalada de Cogollos con Naranja, Langostinos y Aguacates*    11,60 €  
Orange, Avocado and Shrimp Salad  
Salatherzen mit Orange, Garnele und Avocado
- Endivias con Queso Azul y Sardinias Ahumadas*    11,20 €  
Endive with Blue Cheese and Smoked Sardines  
Endivie mit Blauschimmelkäse und geräucherte Sardinen
- Atún de Almadraba Aliñado*  15,80 €  
Seasoned Almadraba Tuna  
Salat von Thunfisch der Almadraba
- Salmorejo*   5,20 €
- Anchoas Caseras*   16,00 €  
Homemade Anchovies  
Anchovis nach Art des Hauses
- Anchoas Caseras con Queso Payoyo*    18,90 €  
Homemade Anchovies with Payoyo Cheese  
Anchovis nach Art des mit Hausés Payoyokäse
- Caña de Lomo Ibérica de Bellota*  16,90 €  
Cured Iberian Pork Loin  
Luftgetrockneter Schinken vom Iberischen Schwein

<b>Queso Payoyo de la Sierra de Cádiz</b>	 	15,10 €
Payoyo Cheese (Sierra de Cádiz) Payoyokäse aus den Bergen von Cádiz		
<b>Mojama de Atún</b>	 	15,20 €
Cured Tuna Loin Luftgetrockneter Thunfisch		
<b>Carpaccio de Atún de Almadraba</b>	 	16,70 €
Carpaccio Almadraba Tuna Carpaccio von Thunfisch der Almadraba		
<b>Sashimi de Atún de Almadraba</b>	 	17,40 €
Tuna Almadraba Sashimi Sashimi vom Thunfisch der Almadrabs		
<b>Tartar de Atún de Almadraba</b>	  	17,90 €
Tuna Almadraba Tuna Almadraba Thunfisch Tartar		
<b>Tataki de Atún de Almadraba</b>	  	17,90 €
Tataki Almadraba Tuna Tataki von Thunfisch Almadraba		
<b>Variado de Canapés de Atún</b>	  	14,80 €
Assorted Tuna Canapé Abwechslungsreiche Vorpeisen von Thunfisch		
<b>Morrillo de Atún de Almadraba a la Sal</b>		21,80 €
Almadraba Tuna to Salt Nackenstück von Thunfisch Almadraba im Salzmantel		
<b>Boquerones en Vinagre</b>		12,80 €
White Anchovies in Vinegar In Essig eingelegte Sardinen		
<b>Mejillones al Vapor</b>		12,60 €
Steamed Mussels Gedämpfte Miesmuschel		
<b>Lomo de Sardinas al Vinagre con Tomate</b>	 	12,20 €
Sardine Fillets Marinaded in Vineger with Tomato Sauce Sardinenfilet in Essig und Tomate		
<b>Sardinas Ahumadas</b>		10,40 €
Smoked Sardines Geräucherte Sardinen		
<b>Tataki de Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota</b>	  	12,90 €
Tataki Iberian Pork Sirloin Tataki vom iberischen Schweinefilet		