

EL LAGO

 Vegetarisch  Vegan

 Lokales Produkt  Glutenfrei

*Alle Speisen sind zum Mitnehmen/ Liefern
(ausser mit * Gekennzeichnetes)*

TAPAS UND VORSPEISEN

Das Wort "Tapas" wird von dem spanischen Verb 'Tapar' (Deckel/Abdeckung) abgeleitet. Ursprünglich wurde in andalusischen Tavernen der Sherry mit Brotscheiben oder Fleisch abgedeckt, um diesen vor Fliegen zu schützen. Das Fleisch, das verwendet wurde, um den Sherry zu bedecken, war normalerweise Schinken und Chorizo. Bareigentümer und Restaurantbesitzer begannen eine Vielzahl von Imbissen zu kreieren, die sie zu dem Sherry servierten und so wurden die Tapas schließlich so wichtig wie der Wein.

VORSPEISEN KALT

- SALAT MIT ZIEGENKÄSE**   12.00€
kandierte Tomaten und karamellisierten Walnüssen
- GRÜNER SALAT**   11.00€
mit Gemüsestreifen und Crudités mit Senf-Vinaigrette
- QUINOA-TABOULÉ-SALAT**  12.00€
Linsen-Hummus und Curry mit Crudités-Gemüse
- CARPACCIO AUS MARINIERTEM LACHS**  12.00€
und Roter Bete mit Pistazien-Vinaigrette
- TATAR AUS THUNFISCH**  15.00€
Avocado, Wasabi-Mayonnaise und Kaviar mit Algenbrot
- FOCACCIA** 11.00€
aus Avocado mit Garnelen und rosa Sauce
- KÄSEPLATTE VON DER INSEL LANZAROTE**    9.00€
und einer Komposition aus Marmelade und Chutneys
- IBERISCHER SCHINKEN**  21.00€
Brot mit Tomaten und Olivenöl extra vergine (100 gr)



TAPAS UND WARMER VORSPEISEN

KANARISCHE KARTOFFELN  	6.50€
<i>mit Kaviar aus Mojo Rojo</i>	
SPARGEL AUF TEMPURA 	9.50€
<i>mit Romesco</i>	
KARTOFFELOMELETT  	10.00€
KARTOFFELOMELETT 	12.75€
<i>mit iberischem schinken</i>	
KARTOFFELOMELETT  	11.00€
<i>mit trüffeln</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN  	9.00€
<i>Leicht scharfe Paprika</i>	
SAUTIERTES TAGESGEMÜSE  	6.00€
GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL 	12.00€
CALAMARES A LA ROMANA	11.00€
<i>mit Limettenschale</i>	
GESALZENE FISCHKROKETTEN (CROQUETAS DE CHERNE) 	9.50€
<i>mit Hirsepüree (8 pcs)</i>	
IBÉRICO-SCHINKENKROKETTEN	10.50€
<i>mit Trüffelmayonnaise (8 pcs)</i>	
LOLLIPOPS AUS HÄHNCHENFLEISCH	9.00€
<i>mit Senf und Kellogg's (8 pcs)</i>	
FILETSTÜCKE 	13.50€
<i>Knoblauch, Pilze</i>	
LENDENSTREIFEN ANGUS STROGANOFF 	11.50€



HOVEDRETTER

GARNELENRISOTTO	16.00€
PAPPARDELLE CAPRESE 	12.00€
<i>mit Mozzarella-Perlen, Tomaten und Basilikumöl</i>	
WRACKBARSCH AUF SALMOREJO  	17.50€
<i>Spargel und Gemüsekaaviar</i>	
MILLEFEUILLE AUS SEEZUNGE	17.00€
<i>und Portobello-Pilzen, Triguero-Spargel, Ingwer-Karotten, Mascarpone und Pilzsauce</i>	
GLASIERTES THUNFISCHFILET	18.75€
<i>Mit Ananas, soja sautiertes Gemüse, gewalzte Kartoffeln und Piquillo-Sauce</i>	
ÜBERBACKENE HÄHNCHENBRUST 	16.50€
<i>vom Freilandhuhn mit Pilz-Soja-Risotto</i>	
GEGRILLTES RINDERFILET SPARGEL 	20.00€

Kartoffelkuchen und Bacon mit Gaucho-Sauce

GLASIERTES UND LACKIERTES LAMM  19.50€

*mit Süßkartoffeln, gebratener Hirse
und Wurzelgemüse*

GEGRILLTES ANGUS-FILET 25.50€

*gemischter Weinsaft, kandierte Pilze, cremige
Kartoffeln und rosa Pfefferöl (250 gr)*

IBERISCHES GEHEIMNIS IN ZWEI GARSTUFEN  ...24.00€

Rosmarinkartoffeln und roter Mojo

KINDERMENÜ

FISCHSTÄBCHEN 6.00€

mit Pommes Frites oder Salat

HÄHNCHENBRUST 6.00€

it Pommes Frites oder grünem Salat

SPAGHETTI 6.00€

mit Tomatensoße

KINDERBURGER7.50€

aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites oder Salat

GEBRATENE FILETSCHNITZELN 10.50€

mit Pommes Frites

DESSERTS

ZITRONEN-ERDBEER-CREME 6.50€

UNSER KÄSEKUCHEN IM GLAS 6.50€

SCHOKOLADENVULKAN7.00€

Veilchen-Coulis und weisse SchokoladeSoße

GEMISCHTE EISKUGELN 6.50€

SUPPE AUS FRÜCHTEN 6.50€

der Saison und Mandarinsorbet

ZITRONENKUCHEN7.00€

TIRAMISU 6.50€

*Bitte beachten Sie, dass das Essen in diesem Restaurant
Spuren von Allergenen enthalten kann. Sollten Sie
irgendwelche Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten
oder spezielle diätische Wünsche haben, informieren Sie bitte
Ihren Kellner und unser Küchenchef wird gerne Ihre speziellen
Anliegen berücksichtigen.*

EL LAGO

COFFEE

ESPRESSO	€2.00
DOUBLE ESPRESSO	€2.50
CORTADO (Espresso with a splash of milk)	€2.00
COFFEE WITH MILK.....	€2.50
AMERICANO	€2.50
LATTE.....	€3.50
CAPPUCCINO.....	€3.50
IRISH COFFEE	€6.00
<i>Extra shot of coffee + €0.50 / Decaffeinated + €0.50</i>	

TEA

VARIOUS	€2.00
---------------	-------

HOT CHOCOLATE

CHOCOLATE.....	€3.00
<i>with cream + €0.50</i>	

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS.....	€3.00
JUICES	€2.50
WATER 500 ML.....	€2.00
<i>still or sparkling</i>	
WATER 750 ML.....	€3.00
<i>still or sparkling</i>	
APPLETISER	€3.00
RED BULL.....	€3.50

BEER

DRAUGHT LOCAL BEER 25CL	€2.50
DRAUGHT LOCAL BEER 50CL.....	€4.00
DORADA 33 CL.....	€3.00
DORADA SIN 25 CL alcohol free.....	€2.50
HEINEKEN 25 CL.....	€3.00
ERDINGER 33 CL alcohol free	€3.50
CORONITA 35.5 CL.....	€4.00

WHITE WINES / VINO BLANCO

	BOTTLE	½	GLASS
HOUSE WINE			
<i>Rene Barbier Kraliner, dry (D.O. Catalunya)</i>	14.00	8.00	3.20
D.O. LANZAROTE			
<i>Reymar, dry</i>	18.00		
<i>El Grifo Malvasía Colección, dry</i>	22.00		4.50
<i>Bermejo, dry</i>	22.00		4.50
<i>Yaiza, semi-dry</i>	21.00		
D.O. RUEDA			
<i>Senda De Los Olivos, dry</i>	19.00		3.50
D.O. PENEDES			
<i>Gran Viña Sol, dry</i>	24.00		
CHILE			
<i>Santa Digna, dry</i>	21.00		

CAVAS AND CHAMPAGNES

CHAMPAGNE			
<i>Veuve Clicquot</i>	70.00		
CAVA			
<i>Anna de Codorniu Blanc de Blancs brut</i>	24.00		
<i>Anna de Codorniu Rosé brut</i>	24.00		
<i>Codorniu 1551 brut nature</i>	18.00		
<i>Codorniu 1551 brut (20 cl)</i>	6.00		

ROSE WINES / VINO ROSADO

	BOTTLE	½	GLASS
HOUSE WINE			
<i>Rene Barbier Tradición, dry (D.o. Catalunya)</i>	14.00	8.00	3.20
D.O. LANZAROTE			
<i>Reymar, dry</i>	18.00		
<i>El Grifo, dry</i>	22.00		4.50
PORTUGAL			
<i>Mateus, dry</i>	16.00		
CHILE			
<i>Santa Digna, dry</i>	21.00		

RED WINES / VINO TINTO

HOUSE WINE

Rene Barbier Roble, dry (D.o. Catalunya) 14.00 8.00 3.20

D.O. LANZAROTE

Bermejo Carbonic Maceration 22.00

D.O. RIOJA

Cune, Crianza 19.00 11.50

Marqués De Arienzo, Crianza 18.00

Viña Albina, Reserva 28.00

Cune Imperial, Gran Reserva 75.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Del Rey, Roble 15.00 4.00

Quinta Tarsus, Crianza 25.00

Señorío De Nava, Crianza 30.00

Pesquera, Crianza 39.00

Hacienda Monasterio, Reserva 79.00

D.O. V.T. CASTILLA AND LEÓN

Quinta Sardonia QS2, Crianza 37.00

D.O. BIERZO

Pittacum, Crianza 23.00