HOTELS

CÁDIZ BAHÍA

CAFETERÍA

CAFETERÍA

ENTRANTES
STARTERS · VORSPEISEN

Gazpacho Andaluz — 10€/100GR
Andalusian Gazpacho
Andalusische Gazpacho

Ensalada Cádiz Bahía mézclum, jamón crujiente, cebolla caramelizada y queso cabra — 16€
Cádiz Bay Salad (Mixed Greens, Crispy Ham, Caramelized Onion & Goat Cheese)
Cádiz-Bucht-Salat (Blattsalat, Knuspriger Schinken, Karamellisierte Zwiebeln & Ziegenkäse)

Tomate de Conil con lomo de atún en aceite — 15€
Conil tomato with bluefin tuna loin in oil
Tomate aus Conil mit Thunfischfilet in Öl

Jamón ibérico — 20€
Iberian ham
Iberischer Schinken

Queso Boffard — 16€/200GR
Boffard cheese
Boffard-Käse

Ensaladilla templada de pulpo — 12€
Warm octopus salad
Warmer Oktopussalat

Huevos rotos con jamón y foie — 20€
Broken eggs with Iberian ham and foie
Spiegeleier mit iberischem Schinken und Foie gras

Croquetas de secreto y miel — 13€/ 8 UND.
Iberian pork and honey croquettes
Kroketten mit iberischem Schwein und Honig

Tortillita de camarones — 4.50€/ 1 UND.
Small shrimp fritter
GarnelenküchleiN

PRINCIPALES
MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Hamburguesa de ternera retinta con queso de cabra y cebolla caramelizada — 18€
Retinta beef burger with goat cheese and caramelized onion
Retinta-Rindfleischburger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln

Doble smash de ternera con queso cheddar y guacamole — 18€
Double smash beef burger with cheddar cheese and guacamole
Doppelter Smash-Burger aus Rindfleisch mit Cheddar und Guacamole

Hamburguesa de atún rojo crujiente en pan brioche — 19€
Crispy bluefin tuna burger on brioche bun
Knuspriger Thunfischburger im Brioche-Brötchen

Hamburguesa vegetal (Vegana) — 15€
Vegetable burger (vegan)
Vegetarischer Burger (vegan)

Wok de verduras salteadas al estilo asiático — 15€
Asian-style stir-fried vegetable wok
Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse

CAFETERÍA

PRINCIPALES
MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Wok de verduras salteadas al estilo asiático con pollo — 16€
Asian-style stir-fried vegetable wok with chicken
Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse und Hähnchen

Wok de verduras salteadas al estilo asiático con langostinos — 17€
Asian-style stir-fried vegetable wok with king prawns
Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse und Garnelen

Costillas de atún rojo con panko y salsa barbacoa coreana — 22€
Bluefin tuna ribs with panko and Korean barbecue sauce
Rippen vom roten Thunfisch mit Panko und koreanischer Barbecue-Sauce

Suprema de salmón con salsa Béarnesa — 22€
Salmon supreme with Béarnaise sauce
Lachsfilet mit Sauce Béarnaise

Abanico ibérico — 18€
Iberian pork "abanico" cut
Iberisches Schweine-Abanico

Solomillo de ternera de vaca — 26€
Beef tenderloin
Rinderfilet

SNACK

Nachos con queso, crema agria, guacamoles, pico de gallo y carne de chili — 12€
Nachos with cheese, sour cream, guacamole, pico de gallo and chili con carne
Nachos mit Käse, Sauerrahm, Guacamole, Pico de Gallo und Chili con Carne

Pollo kentucky con salsa barbacoa y patatas fritas — 12€/ 8 UND.
Kentucky-style fried chicken with barbecue sauce and French fries
Frittiertes Hähnchen nach Kentucky-Art mit Barbecue-Sauce und Pommes frites

Sándwich mixto jamón cocido, queso, pan molde — 10€
Ham&cheese sandwich (ham, cheese, sliced bread)
Schinken-Käse-Toast (Kochschinken, Käse, Toastbrot)

Sándwich de pollo pollo, lechuga, mahonesa, pan molde — 11€
Chicken sandwich (chicken, lettuce, mayonnaise, sliced bread)
Hähnchen-Sandwich (Hähnchen, Salat, Mayonnaise, Toastbrot)

Sándwich rústico pan pipas, hummus, pavo, tomate y rúcula — 12€
Rustic sandwich (seed bread, hummus, turkey, tomato and arugula)
Rustikales Sandwich (Körnerbrot, Hummus, Pute, Tomate und Rucola)

Bagel de salmón ahumado con rúcula, crema de queso y guacamole — 14€
Smoked salmon bagel with arugula, cream cheese and guacamole
Bagel mit geräuchertem Lachs, Rucola, Frischkäse und Guacamole

CAFETERÍA

POSTRES
DESSERTS · NACHSPEISEN

Mosaico de frutas de temporada osmotizadas al Cream — 7€
Seasonal fruit mosaic osmosed with cream
Mosaik aus saisonalen Früchten, osmatisiert mit Creme

Coulant de caramelo salado y helado de leche merengada — 9€
Salted caramel coulant with meringue milk ice cream
Karamell-Coulant mit gesalzenem Karamell und Milchreis-Eis (Merengada)

Tarta Sacher by "La Cremita" — 8€
Sacher cake by "La Cremita"
Sachertorte von "La Cremita"