

*Bahía
Mediterráneo*



VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

KOPFSALATHERZEN MIT TOMATEN VINAIGRETTE, RADIESCHEN UND SCHNITTLAUCH	14
ERLESENE TOMATEN MIT ROTEN ZWIEBELN UND BASILIKUM	16
MARINIERTER LACHS MIT ROTER BEETE, CHILLI UND RADIESCHEN	18
SEEWOLF CARPACCIO MIT AVOCADO, KORIANDER UND CHILLI	18
CARPACCIO VOM OKTOPUS MIT KARTOFFEL VINAIGRETTE	18
RINDERTATAR MIT BIO-EI UND GERÖSTETEM BROT MIT TOMATEN	26
IBERISCHER SCHINKEN 100 GR.	24

Warme Vorspeisen

MIESMUSCHELN MIT KOKOSSAUCE UND KORIANDER	16
CALAMAR "A LA BAHÍA" MIT PETERSILIEN ALIOLI	18
KNUSPRIGE GARNELEN MIT CHILLI-MAYONAISE UND KORIANDER	16
HAUSGEMACHTE ZACKENBARSCH RAVIOLI MIT	
CREME SPINAT UND WEISSER TRÜFFELSAUCE	21
MARINIERTE AVOCADO MIT ZITRONEN VINAIGRETTE UND KÖNIGSKRABBE	48
MALLORQUINISCHER FLAMMKUCHEN (VEGETARISCH)	16

Alle Vorspeisen auch zum Teilen

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN	4
PARMESAN BROKKOLI	3
SPINAT	3
GRÜNER SPARGEL	6
GEMISCHTES SAISONALES GEMÜSE	6
KARTOFFELN "A LA BAHÍA"	5
FRENCH FRIES	5
SÜSSKARTOFFEL POMMES	6
GUACAMOLE	3
GURKENSALAT	4

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE	3
PFEFFERSAUCE	3
ROTWEINSAUCE	3
CHIMICHURRI	3

HAUPTGÄNGE

Fleisch

KNUSPRIGE SPANFERKELSCHULTER	28
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL	23
GEGRILLTES STUBENKÜCKEN MIT ZITRONE UND SCHNITTLAUCH	24

Fleisch vom Holzkohlegrill

SHORT RIB	24
ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN CA. 250 GR.	24
RIB-EYE AUS URUGUAY 300 GR.	29
RINDERFILET AUS GALIZIEN 200 GR.	28
RINDERFILET AUS GALIZIEN 300 GR.	39
RINDERFILET AUS DEN USA 200 GR.	44
RINDERFILET AUS DEN USA 300 GR.	63
CÔTE DE BOEUF DRY AGED 100 GR. (MIN 2 PERS.)	(WARTEZEIT CA 45 MIN.) 9
PORTERHOUSE STEAK DRY AGED 100 GR. (MIN 2 PERS.)	(WARTEZEIT CA 45 MIN.) 11
WAGYU ENTRECÔTE (250 GR.)	78

Fisch

DORADENFILET MIT KARTOFFELN "A LA BAHÍA"	24
SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN MIT KABELJAU BRANDADE	32
STEINBUTT IM SALZTEIG (1KG FÜR 2 PERSONEN)	PREIS PRO PERSON 36
SEEWOLF IM GANZEN GEBRATEN (FÜR 2 PERSONEN)	P.P.P. 29
SEEWOLF IN DER SALZKRUSTE (1KG FÜR 2 PERSONEN)	P.P.P. 34
KÖNIGSKRABBE (2 STÜCK)	75
LANGUSTEN, HUMMER, MALLORQUINISCHE GAMBAS	MARKTPREIS

Vorbestellung

EMPFEHLUNG DES HAUSES

SHARING MENU	P.P.P. 65
<i>Tischweise serviert</i>	

DESSERT

DESSERT VARIATION (3-4 PERSONEN)	35
FLÜSSIGERS CHOKOLADENKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS (WARTEZEIT CA 20 MIN.)	14
FLAMBIERTES EISSOUFFLE	10
CRÈME BRULÉE	12
KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGEN RAGOUT (AB 2 PERSONEN)	P.P.P. 14
ZITRONENTARTE	8

Hausgemachtes Eis

ZITRONENSORBET, PASSIONSFRUCHTSORBET, MANGOSORBET, VANILLEEIS, DUNKLE SCHOKOLADEEIS, KOKOSEIS, ERDBEEREIS	PREIS PRO KUGEL 3
--	-------------------