



Vorspeisen und Salate

1. Geräucherter Lachs	10'30
2. Krabben-Cocktail	8'30
3. Avocado mit Krabben	8'90
4. Serrano Schinken	7'50
5. Iberischer Schinken	16'90
6. Überbackene Auberginen	8'30
7. Gebackene Auberginen mit Honig	7'80
8. Gebackener Camembertkäse	7'80
9. Schafskäse	9'50
10. Ziegenkäse mit Apfel	7'80
11. Iberische Schinkenkekretten	7'80
12. Honigmelone mit Schinken	7'80
13. Spargel mit Schinken	7'80
14. Weißer Spargel mit geräuchertem Lachs und Dillsauce	10'30
15. Babybohnen mit Serranoschinken	10'50
16. Krabben "Pil-Pil"	8'20
17. Vol-au-vent mit Champignons	7'50
18. Champignons mit Knoblauch	7'50
19. Miesmuscheln gratiniert	9'50
20. Crêpes "El Río" (gefüllt mit Spinat und Meeresfrüchten)	8'80
21. Crêpes mit Schinken und Käse	7'80
22. Rühreier mit Spargel und Krabben	8'80
23. Pate	7'50
24. Entenleberpastete	11'80

25. Gemischter Salat	5'90
26. Tomaten Mozzarella Salat	6'90
27. Tomaten mit Thunfischfilets (ventresca) Salat	10'90
28. "El Río" Salat	6'90
29. Tropischer Salat (grüner Salat, Ananas, Pfirsich, Garnelen und Cocktailsosse)	8'50
30. Knoblauchbrot	2'80
31. Knoblauchbrot und Käse	3'80
32. Brot mit Butter	1'20

Suppen

33. Consommé mit Sherry	4'90
34. Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	5'30
35. Gemüsesuppe	5'50
36. Zwiebelsuppe	5'90
37. Fischsuppe	7'50

Teigwaren

38. Tagliatelle Bolognese	9'30
39. Tagliatelle mit Champignons	9'30
40. Tagliatelle Arrabiata	9'50
41. Lasagne	9'50



Fisch und Meeresfrüchte

42. Seezunge gegrillt	14'90
43. Seezunge Meunière	15'90
44. Rotbarsch mit Safransoße	15'30
45. Gegrillter Rotbarsch	14'30
46. Seeteufel auf "El Río" Art	17'90
47. Schwertfisch gegrillt	15'30
48. Gegrillter Lachs (drei Soßen)	15'30
49. Lachs mit Zitronensoße	16'30
50. Riesengarnelen gegrillt	14'50
51. Riesengarnelen in Currysoße	15'30
52. Gebratene Tintenfischringe	11'50
53. Gebratene Scampi	14'50
54. Große Wildkrabben	17'90
55. Gegrillter Seebarsch	16'50
56. Weiße Garnelen gegrillt	17'50

Fleisch

57. Rinderfilet gegrillt	20'90
58. Rinderfilet mit Grünpfeffersoße	21'90
59. Rinderfilet Spieß	21'50
60. Entrecôte gegrillt	16'50
61. Entrecôte mit Grünefeffersoße	17'50
62. Entrecôte mit Roquefortsoße	17'50
63. Ochsenschwanz	17'50
64. Schweinefilet mit Champignonsoße	14'50
65. Schweinefilet mit Grünpfeffersoße	14'50
66. Schweineschnitzel	13'50
67. Iberisches Schweinenackenfleisch gegrillt	17'00
68. Iberische Schweinebäckchen	15'50
69. Lammkoteletts gegrillt	15'50
70. Hühnchenbrust gegrillt	11'90
71. Hühnchen in Currysoße	14'50
72. Hühnchen mit Grünpfeffersoße	13'90
73. Kanichen mit Knoblauchsösse	14'50

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln oder Reis und Gemüsebeilagen serviert

Spezialitäten des Hauses

77. Rinderentrecôte auf dem heißen Stein serviert (drei Soßen)	17'90
78. Rinderfilet auf dem heißen Stein serviert (drei Soßen)	22'90
79. Schweinefilet auf dem heißen Stein (drei Soßen)	15'50
80. Rinderfilet Stroganoff	21'50
81. Rinderfilet mit Currysoße	21'50
82. Fondue Bourguignonne mit fünf Soßen (min. 2 Pers.) Preis/p.P.	21'00
83. Steak Tartare an Ihrem Tisch zubereitet	21'50
84. Entenbrust mit Orangensoße	17'90
85. Chateaubriand mit Bernaisesoße (min. 2 Pers.) Preis/p.P..	24'90

Zum Vorbestellen

86. Fisch in Salzkruste gebacken (min. 2 Pers.) Preis/p. P.	nach Gewicht
87. Gebratene Ente aus dem Ofen (min. 2 Pers.) Preis/p.P.	23'50