

RESTAURANTE 
La Barca
MARBELLA



**Menu
Deutsch**

Paseo Marítimo, 15 - 29600 Marbella / Málaga / España
Tel./ Fax: 952 82 44 59

Vorspeisen

- 1.- Iberische Aufschnittplatte
- 2.- Iberischer Schinken Guijuelo
- 3.- Schweinerückenschinken
- 4.- Käse
- 5.- Andalusischer Gazpacho
- 6.- Shrimpscocktail
- 7.- Avocado con Shrimps
- 8.- Exotischer Salat
- 9.- Salat nach Art des Hauses
- (Salatherzen, Tomate, Zwiebel, Avocado, Spargel, Palmherzen und Tunfisch)
- 10.- Gemischter Salat
- 11.- Tomatensalat mit Sardellen und Zwiebeln
- 12.- Frittiertes Gartengemüse mit Rührei und Schinken
- 13.- Honigmelone mit Schinken
- 14.- Rührei mit Shrimps
- 15.- Oktopus auf galizische Art
- 16.- Feine dicke Bohnen mit kleinen Tintenfischen in Tintensauce
- 17.- Räucherfischplatte (Sardellen, Lachs, Kabeljau und Thunfisch)
- 18.- Hausgemachte Krokette von Meeresfrüchten

Suppen

- 19.- Suppe von Fischen und Meeresfrüchten
- 20.- Gemüsesuppe
- 21.- Tomatencremesuppe
- 22.- Zwiebelsuppe

Eier und Nudelgerichte

- 23.- Spaghetti Bolognese
- 24.- Spiegeleier mit Iberischem Schinken und Pommes Frites
- 25.- Spaghetti Carbonara
- 26.- Spaghetti mit Tomatensauce
- 27.- Makkaroni Bolognese
- 28.- Makkaroni Carbonara
- 29.- Makkaroni mit Herzmuscheln

Frittierter Fisch

- 30.- Frittierte Fischplatte nach Art von Málaga für 2 Personen
- 31.- Adobo (marinierte Fischwürfel, gebacken)
- 32.- Pijotas (einheimischer Heringsfisch)
- 33.- Tintenfisch
- 34.- Frische Sardellen
- 35.- Glasfischchen mit Spiegeleiern und Paprikasalat
- 36.- Kleine Tintenfische
- 37.- Rotbarben

Fischgerichte

- 38.- Seeteufel gegrillt
- 39.- Seeteufel nach Matrosenart
- 40.- Lachs gegrillt
- 41.- Rotbarsch gegrillt
- 42.- Seezunge gegrillt
- 43.- Seezunge Müllerin Art
- 44.- Fischspieß von Seeteufel und Langostinos
- 45.- Wolfsbarsch im Salzmantel - im Ofen gebacken
- 46.- Schwertfisch gegrillt
- 47.- Wolfsbarsch mit einer Sauce aus roten Riesengarnelen,
serviert mit roten Riesengarnelen



- 48.- Dorade im Salzmantel-im Ofen gebacken
- 49.- Zahnbrasse im Salzmantel-im Ofen gebacken
- 50.- Urta (Weissfisch aus dem Atlantik) im Salzmantel-im Ofen gebacken
- 51.- Riesenzackenbarsch gegrillt
- 52.- Adlerfisch gegrillt
- 53.- Steinbutt im Salzmantel-im Ofen gebacken mit Knoblauch

Krustentiere

- 54.- Sautierte Muscheln aus Carril
- 55.- Miesmuscheln im eigenen Sud oder nach Matrosenart
- 56.- Sautierte Dreiecksmuscheln
- 57.- Austern
- 58.- Shrimps gegrillt oder gekocht
- 59.- Langostinos gegrillt
- 60.- Geisselgarnelen gegrillt
- 61.- Kaisergranat gegrillt oder gekocht
- 62.- Shrimps "Pil-Pil" in scharfem Knoblauchöl
- 63.- Kasserolle mit Meeresfrüchten und Fischen Für 2 Personen
- 64.- Grillteller mit Fisch und Meeresfrüchten Pro Person

Reisgerichte

- 65.- Paella nach Art von Valencia (Fleisch, Fisch und Gemüse) (Für 2 Personen).....
- 66.- Paella mit roten Geißelgarnelen (Für 2 Personen)
- 67.- Paella von Fisch und Meeresfrüchten (Für 2 Personen)
- 68.- Schwarzer Reis (mit Kalamar, Tintenfisch, Fisch, Shrimps und Muscheln) (Für 2 Personen) ..
- 69.- Reistopf mit Fisch und Meeresfrüchten (Für 2 Personen)
- 70.- Reistopf mit Hummer (Für 2 Personen)

Fleischgerichte

- 71.- Lammkoteletts
- 72.- Entrecote vom Grill
- 73.- Rinderfilet vom Grill
- 74.- Hähnchenbrust vom Grill
- 75.- Schweinefilets vom Grill
- 76.- Schweineschnitzelchen mit Sahnesauce oder Roquefort
- 77.- Schweineschnitzelchen Mailänder Art
- 78.- Chateaubriand (mind. 2 Personen)

Desserts

- 79.- Hausgemachter Vanillepudding
- 80.- Crema Catalana (Vanillecreme mit Zucker überbacken)
- 81.- Santiago-Mandeltorte
- 82.- Tiramisú
- 83.- Schokoladentorte
- 84.- Torte nach Wahl mit Eiscreme Für 2 Personen
- 85.- Coronel (Zitronensorbet, Wodka und Sekt)
- 86.- Frische Ananas
- 87.- Honigmelone
- 88.- Erdbeeren mit Sahne
- 89.- Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeer und Mandelnougat)
- 90.- Torrijas (Arme Ritter aus Brioche) mit Nougateiscreme
- 91.- Tocino de Cielo (Süßer Pudding aus Eigelb mit Karamel)