

## VORSPEISEN

### SALATE

#### VALENCIANISCHER TOMATENSALAT 19€

Burrata, Frühlingszwiebeln und Kabeljau-Confit.  
ALLERGENE: Milchprodukte, Fisch, Sulfite.

#### FRISCHER CAVAL-SALAT 16€

Frischer Salat mit einer Mischung aus Kopfsalat, gegrilltem Ziegenkäse, Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln.  
ALLERGENE: Sulfite, Milchprodukte, Gluten.

#### CAVAL SALAT 17€

Mit Thunfisch, Garnelen und einer Spur Trüffel.  
ALLERGENE: Krebstiere, Eier, Fisch, Sulfite, Gluten.

### KALT

#### WAGYU-CARPACCIO 21€

Gepökelttes Eigelb, Pilze, grüne Olivencreme und Senf-Honig-Schaum.  
ALLERGENE: Eier, Senf.

#### BAUCHCARPACCIO 20€

Geräucherter Thunfischbauch, Haselnuss-Alli-Oli und Haselnusscreme.  
ALLERGENE: Nüsse, Eier, Fisch.

#### THUNFISCH-AGUACHILE 22€

Frischer Thunfisch mit Aguachile, typisch für die Region Sinaloa (Mexiko), knusprigem Mais und roten Beeren.  
ALLERGENE: Fisch.

#### CEVICHE AUS JAKOBSMUSCHEL UND GARNELEN 23€

Passionsfrucht-Tigermilch.  
ALLERGENE: Krustentiere, Milchprodukte, Weichtiere, Gluten.

#### IBERISCHER SCHINKEN IN SCHEIBEN 26€

ALLERGENE: Gluten.

### HEISS

#### GLUTENFREIE KROKETTEN (3 EINHEITEN) 16€

Knoblauchgarnelen mit Weißweinsauce.  
ALLERGENE: Ei, Laktose, Krebstiere.

#### KABELJAU-KRAPFEN 18€

Geröstetes Gemüse und grünes Apfelgel.  
ALLERGENE: Fisch, Gluten, Eier, Sulfite.

#### GERÖSTETE AUBERGINEN 15€

Pistazien-Honig-Praline, gegrillter Ziegenkäse und Basilikum-Keks.  
ALLERGENE: Nüsse, Laktose.

#### GEGRILLTER OKTOPUS 23€

Cremiger Eintopf mit grüner Mojo-Sauce und knusprigen Zutaten.  
ALLERGENE: Weichtiere.

#### KNUSPRIGER TOAST MIT BIRRHIA 19€

Rinderbackeneintopf, Avocado, eingelegte Zwiebeln, mexikanische grüne Soße und Birria-Saft.  
ALLERGENE: Gluten, Sulfite.

## REIS

### REIS VOM HERRN

21€

ALLERGENE: Weichtiere, Krebstiere und Fische.

### GEMÜSEREIS

19€

Paprika, Auberginen, Zucchini, Brokkoli und Champignons.  
ALLERGENE: KEINE ALLERGENE

### FIDEUÁ IM GEHEIMNIS

22€

Artischocken, Saubohnen und Scheiben vom iberischen Schinken.

ALLERGENE: Gluten.

## HAUPTGERICHTE

### LAMMKOTELETTS

26€

Kleine Runzelkartoffeln, Remoulade und gegrillte italienische Paprika.

ALLERGENE: Sulfite, Gluten.

### ALTES KUHSTEAK

69€

(1 kg) Dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffeln, Chimichurri und Rotweinsauce.

ALLERGENE: Sulfite, Gluten, Milchprodukte.

### GEHEIMNIS NIEDRIGER TEMPERATUREN

24€

Glasiert mit Caval-Barbecue-Sauce und gegrillten Babykartoffeln.

ALLERGENE: Sulfite.

### GEGRILLTER THUNFISCH

25€

Mit Espencat und Coca von Dacsá

ALLERGENE: Gluten, Fisch.

### RINDSLEDERMISCHUNG

28€

Babykartoffeln, gegrilltes Gemüse und Rotweinsauce.

ALLERGENE: Sulfite, Gluten, Laktose.

### KABELJAU

28€

Geröstete süße Zwiebeln, kandierte und knackige Kirschtomaten.

ALLERGENE: Fisch, Gluten.

### GEGRILLTES ENTRECOTE

26€

Kartoffeln, gegrillte Champignons und Pilzsauce.

ALLERGENE: Milchprodukte, Gluten.

### GEGRILLTER STEINBUTT

27€

Mit Sirup glasiertes gegrilltes Gemüse mit Salbeibutter.

ALLERGENE: Fisch, Milchprodukte.