

DIE GESCHIRR

- | | |
|---|-------|
| 1 COCA-BROT MIT TOMATE | 3,50 |
| <i>geröstet mit km0-Tomaten, nativem Olivenöl extra und Salz.</i> | |
|  2 KALAMATA-SCHWARZE OLIVEN „fleischige“ | 3,75 |
| <i>Originalbezeichnung Griechenland.</i> | |
|  3 UNSERE BRAVAS-KARTOFFELN | 7,55 |
| <i>mit Allioli und km0 Tomatensauce bis zur Schärfe.</i> | |
|  4 KANTABRISCHE SARDELLENFILETS KALIBER 00 „4 Einheiten“ | 13,50 |
| <i>mit nativem Olivenöl extra und geröstetem Brot.</i> | |
|  5 THE PLATETS BOMB „eine würzige Note“ | 10,50 |
| <i>Hergestellt aus gebratenem Fleisch, Kartoffeln und begleitet von unseren Spezijsaucen.</i> | |
|  6 KANDIERTE ARTISCHOCKENBLUMEN Km0 (je nach Saison) | 11,80 |
| <i>gebacken mit gehobeltem iberischem Schinken und Blauschimmelkäse aus den Pyrenäen.</i> | |
|  7 Auberginenstäbchen in Tempura | 7,90 |
| <i>Milder Tempura mit Bier und Honig-Senf-Sauce.</i> | |
|  8 GEBACKENES PROVOLONE MIT KANDIERTEN KIRSCHTOMATEN | 10,95 |
| <i>gewürzt mit Olivenöl, Olivada und Oregano.</i> | |
|  9 SCHWARZE BUTIFARRA-KROKETTE VON PEROL „4 Einheiten 50gr“ | 9,20 |
| <i>Innen weich und außen knusprig.</i> | |
|  10 GEBRATENE HÜHNCHENKROKETTEN „4 Einheiten 50 g“ | 9,20 |
| <i>Innen weich und außen knusprig.</i> | |
|  11 mallorquinische Eier 9,80 | |
| <i>gebacken mit iberischer Sobrasada, Mahón-Käse und geröstetem Brot.</i> | |
|  12 FRISCH GEBACKENER SPECK „zart und saftig“ | 10,50 |
| <i>in Scheiben geschnitten mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer.</i> | |
|  13 ZERBROCHENE EIER MIT IBERISCHEM SCHINKEN | 12,70 |
| <i>basierend auf Ofenkartoffeln und iberischem Schinken aus Extremadura.</i> | |
|  14 CHICKEN FINGERS „KNUSPRIGE“ | 9,70 |
| <i>serviert mit unserer Kinchi-Mayonnaise.</i> | |
|  15 KÄSEAUWAHL | 14,50 |
| <i>Mischung aus gereiften und zarten Schafen, Ziegen und Kühen.</i> | |
|  16 Tafel mit iberischem Schinken und geräuchertem Käse | 14,25 |
| <i>50 % iberischer Schinken D.O. Extremadura und geräucherter Schafskäse.</i> | |
|  17 LLAUNA-SCHNECKEN „ein Klassiker“ | 12,50 |
| <i>mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Paprika und Allioli.</i> | |
|  18 GEBRATENES HÄHNCHEN „zart und lecker“ | 13,50 |
| <i>serviert auf dem Teller mit Kartoffeln, Gewürzen und unserer Spezijsauce.</i> | |
|  19 RINDERSTEAK TÀTTAR „180gr“ | 19,85 |
| <i>serviert auf dem Teller mit Wachtelei, Kapern, Piparra-Chili und geröstetem Brot.</i> | |
|  20 OCTOPUS CARPACCIO „sehr frisch“ | 13,70 |
| <i>serviert auf dem Teller mit EVOO-Olivenöl, Salz, Paprika und Wasabi-Mayonnaise.</i> | |
|  21 FOIE GRAS MI-CUIT „karamellisiert“ | 15,75 |
| <i>serviert mit Apfelmus und Toast.</i> | |
|  22 GALLEGO MARINERA-MUSCHELN | 10,50 |
| <i>mit unserer hausgemachten km0-Tomatensauce.</i> | |
|  23 FRISCHE KÜSTENSQUILTS | 15,50 |
| <i>bemehlt und mit Tintenfischmayonnaise serviert.</i> | |
|  24 LACHSTARTAR I AVOCADO „frisch“ | 16,25 |
| <i>Mariniert mit Sojareduktion und Senf.</i> | |
|  25 Kalbsbäckchen „bei niedriger Temperatur“ | 18,50 |
| <i>zubereitet mit Portweinsauce und Schalotten.</i> | |

DIE INTERPANS

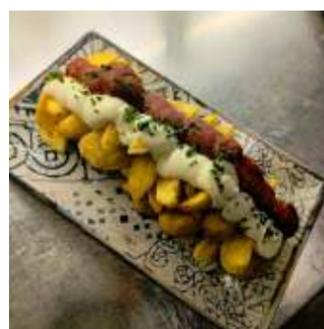
- | | |
|---|-------|
|  26 BERGKAKA MIT PILZEN | 14,10 |
| <i>mit Perol-Wurst, frischer Tomatensauce und konfitierten Figueras-Zwiebeln.</i> | |
|  27 MARINIERTER KÜSTENSARDINE COCA | 14,30 |
| <i>mit unserer frischen Tomatensauce und Figueras-Confit-Zwiebeln.</i> | |
|  28 TINTENFISCH-SNACK „anders“ | 9,90 |
| <i>serviert auf einem Brötchen mit unserer Tintenfischmayonnaise.</i> | |
|  29 TRÜFFEL-MUFFIN-SANDWICH | 11,50 |
| <i>mit iberischem Schinken aus Extremadura, Weichkäse, und getrüffelte Butter.</i> | |

DIE FRISCHE

- | | |
|---|-------|
|  30 RUSSISCHER SALAT MIT THUNFISCHBAUCH | 10,30 |
| <i>mit Ofenkartoffel, gerösteter Paprika, hartgekochtem Ei, Oliven, Mayonnaise und Piparra.</i> | |
|  31 FRISCHE AVOCADO UND BASILIKUM TIMBAL | 9,70 |
| <i>basierend auf km0 Tomaten, Sprossen und Sonnenblumenkernen.</i> | |
|  32 THUNFISCHBAUCHSALAT „ein Klassiker“ | 14,25 |
| <i>mit Figueras-Zwiebeln, rosa Barbastro-Tomaten, Arbequina-Oliven und ein Hauch Piparra-Chili.</i> | |
|  33 FRISCHE BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN km0 | 14,50 |
| <i>serviert auf dem Teller mit Rucola, Olivenöl und Basilikum.</i> | |

DESSERTS

- | | |
|---|------|
|  34 NOUGAT-EIS MIT CREME „Sweet Tooth“ | 6,90 |
| <i>Nougat-Eis, Sahne, Karamell und Erdnüsse mit Honig.</i> | |
|  35 „cremiger“ FRISCHKÄSEKUCHEN | 6,90 |
| <i>mit Frischkäse aus den Pyrenäen und Coulis aus roten Früchten.</i> | |
|  36 GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALDFRÜCHTEN | 5,95 |
| <i>basierend auf Blaubeermarmelade und Beeren.</i> | |
|  37 TIRAMISÚ „um die Stimmung zu heben“ | 6,80 |
| <i>Hergestellt aus Mascarpone, Keksen, Kaffee und Kakao.</i> | |
|  38 ANANAS MIT KARAMELLISIERTER KATALANISCHER CREME | 6,70 |
| <i>An anaswürfel mit karamellisierter katalanischer Creme.</i> | |
|  39 SCHOKOLADENKUCHEN „spektakulär“ | 6,10 |
| <i>mit Kakaocreme, Walnüssen und Vanilleeis.</i> | |
|  40 APFELKOMPLAT UND VANILLE-EIS | 6,90 |
| <i>Kompott-Timbale mit Streuselboden und einer Kugel Eis.</i> | |



BUCHUNGEN
938200868

www.restauranteplatets63.es
@platets63