

Menü



LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA
(Pope)

CAFE

Expresso.....	1.20
Cortado.....	1.40
Cortado Largo.....	1.60
Solo.....	1.30
Solo Largo.....	1.50
Kondensmilch (klein).....	1.40
Kondensmilch (groß).....	1.80
Café con Leche.....	1.60
Americano.....	1.60
Milch & Milch.....	1.80
Milch & Milch (klein).....	1.50
Cappuccino.....	2.00
Barraquito.....	4.50
Carajillo.....	2.50
Irish Coffee / Calypso	5.50
Kaffee mit Soja	2.50
Kaffee laktosefreier Milch.....	2.00
Entkoffeiniert (gesättigt oder maschinell).....	1.60
Cola Cao.....	1.60
Glas Milch.....	2.00

Aufgüsse

Lindenblütentee / Schwarzer Tee / Grüner Tee / Roter Tee / Kamille / Poleiminze.....	1.60
---	------

Menü



LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA
(Pope)

SÄFTE / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Frischer Orangensaft.....	3.00
Orangen-/Ananas-/Apfel-/Pfirsichsaft.....	1.80
Coca-Cola 350 ml.....	2.80
Coca-Cola Zero 350 ml.....	2.80
Diet Coca-Cola 350 ml.....	2.80
Sprite 350 ml.....	2.80
Fanta Orange 350 ml.....	2.80
Fanta Zitrone 350 ml.....	2.80
Nestea Mango Ananas/Zitrone.....	2.80
Aquarius Zitrone/Orange.....	2.80
Appleteiser.....	2.80
Cliper Erdbeere.....	2.60
Red Bull.....	2.50
Bitter Kas.....	2.30

GEWÄSSER

Tonic Water.....	2.50
1/2 Liter stilles und kohlenensäurehaltiges Wasser	1.90
1 1/2 Liter stilles und kohlenensäurehaltiges Wasser.....	2.80

Menü



BIER

Fassbier.....	2.50
Fassbier (Krug).....	3.50
Shandy Fassbier.....	2.20
Shandy Krugbier.....	3.50
Rote Dorada.....	2.40
Spezial-Dorada.....	2.70
Geröstete Dorada.....	3.00
Tropisches Bier (Flasche).....	1.50
Tropisches Bier.....	2.40
Tropisches Zitronenbier.....	2.40
Estrella Galicia Bier (Flasche).....	1.50
Corona Bier.....	3.50
Estrella Galicia 1906.....	2.50
Glutenfrei.....	2.50

ALKOHOLFREIE BIERE

Estrella Galicia 0.0.....	1.70
Dorade ohne.....	2.80
Dorade mit Zitrone ohne.....	2.80
Gerösteter Fisch ohne 0.0.....	3.00

SIDRA

kopparberg / Magners	4.50
Strongbow	5.50

Wein



TROCKENE WEISSWEINE

1. Hauswein (Rioja)	16.50
2. ½ Hauswein (Rioja).....	7.50
3. Bermejo (Lanzarote).....	27.00
4. Grifo Colección (Lanzarote).....	26.50
5. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
6. Guiguan (Lanzarote).....	24.00
7. Vega de Yuco (Lanzarote).....	24.00
8. Vega de Yuco (Lanzarote) 37,5 CL.....	12.00
9. Tierra de Volcanes (Lanzarote).....	25.00
10. Famara (Lanzarote).....	18.50
11. ½ Famara (Lanzarote).....	11.50
12. Viña Sol Torres (Penedés).....	16.00
13. Viña Sol Torres (Penedés) 37,50 CL.....	9.00
14. Terras Gauda (Rías Baixas).....	38.00
15. Merlot (Frankreich).....	16.00
16. Sauvignon (Frankreich).....	16.00

WEISSES WEINGLAS

(Rioja)	2.75
(Lanzarote Famara).....	3.50

Wein



HALBSÜSSER WEISSWEIN

1. Hauswein (Rioja)	16.50
2. Bermejo (Lanzarote).....	27.00
3. Grifo Colección (Lanzarote).....	26.50
4. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
5. Famara (Lanzarote).....	18.50
6. Princesa de Ico (Lanzarote).....	24.00
7. Princesa de Ico (Lanzarote) 37,5 CL.....	12.00
8. San Valentín Torres (Penedés).....	16.00
9. San Valentín Torres (Penedés) 37,5 CL.....	9.00

GLAS HALBSÜSSIGER WEISSWEIN

(Rioja)	2.75
(Lanzarote Famara).....	3.50

Wein



**LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA**
(Pope)

ROSÉ-WEINE

1. Hauswein (Rioja)	16.50
2. Vega de Yuco (Lanzarote).....	24.00
3. Famara (Lanzarote).....	18.50
4. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
5. Torres de Casta (Penedés).....	16.50
6. Torres de Casta (Penedés) 37,5 CL	9.00
7. Mateus Rosse.....	16.50
8. Mateus Rosse 37.5 CL.....	8.00

ROSÉ-WEINGLAS

(Rioja)	2.75
(Lanzarote Famara).....	3.50

Wein



ROTWEINE

1. Hauswein (Rioja)	16.50
2. Bermejo Listón Negro (Lanzarote).....	27.00
3. Grifo Listón Negro (Lanzarote)	27.00
4. Famara (Lanzarote).....	18.50
5. Pago de Capellanes (Rivera del Duero).....	28.00
6. Pago de Capellanes Crianza (Rivera del Duero).....	48.00
7. Celeste (Rivera del Duero).....	18.00
8. Protos (Rivera del Duero).....	18.00
9. Finca Resalso (Rivera del Duero).....	19.00
10. Emilio Moro (Rivera del Duero).....	39.00
11. Matarromera Reserva (Rivera del Duero).....	60.00
12. Marqués de Cáceres (Rioja).....	18.00
13. Beronia (Rioja).....	18.00
14. Hito (Rivera del Duero).....	28.00
15. Marqués de Riscal Reserva (Rioja).....	28.00
16. Ramón Bilbao (Rioja).....	18.00
17. Stierblut (Penedés).....	15.50
18. Coto (Rioja) 37,50 CL.....	9.00
19. Stierblut (Penedés) 37,50 CL.....	9.00
20. Cune (Rioja) 37,50 CL	9.00
21. Marques de Cáceres (Rioja) 37,50 CL.....	9.00

GLAS ROTWEIN

(Rioja)	2.75
(Lanzarote Famara).....	3.50
(Rivera del Duero).....	3.80

Menü



CHAMPAGNE

1. Veuve Clicquot.....	95.00
2. Moët Chandon.....	80.00
3. Dom Perignon.....	S / M

CAVA UND SCHAUMWEINE

1. Freixenet Brut.....	20.00
2. Ana Codorniu.....	21.00
3. Bermejo Espumoso de Lanzarote.....	27.00
4. Lambrusco.....	17.00
5. Picolo.....	6.00

SANGRIAS

1. 1 Tasse Sangria (Wein).....	4.40
2. 0,5 Liter Sangria (Wein).....	8.50
3. 1 Liter Sangria (Wein).....	15.50
4. 1 Glas Sangria (Champagner).....	6.50
5. 0,5 Liter Sangria (Champagner).....	9.70
6. 1 Liter Sangria (Champagner).....	18.50
7. 1 Tasse Tinto de Verano.....	3.00
8. 1 Liter Tinto de Verano.....	12.50
9. 0,5 Liter Tinto de Verano.....	7.00
10.1 Glas Calimocho.....	3.30

Menü



LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA
(Pope)

BOCADILLOS / RENNEN

Tintenfisch.....	4.50 / 5.50
Schweinelende.....	3.00 / 4.50
Hähnchen.....	3.50 / 4.50
Rindfleisch.....	3.50 / 4.50
Fisch.....	3.50 / 4.50
Panierter Fisch.....	4.00 / 4.50
Schweinekeule.....	4.50 / 4.50
Serrano-Schinken.....	3.50 / 4.50

SANDWICH

Gemischtes Sandwich.....	2.20
Gemischtes Sandwich mit Ei.....	2.70
Thunfischsandwich.....	3.50
Hähnchensandwich.....	3.50
Gemüsesandwich (Frischkäse mit Tomaten).....	3.50

TOAST

Olivenöl.....	1.80
Olivenöl und Tomaten.....	2.80
Avocado und Frischkäse.....	4.70
Avocado und Tomaten.....	4.50
Serrano-Schinken-Toast.....	3.80
Butter- und Marmeladen-Toast.....	1.80

IZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Cheddar / Gouda / Frischkäse.....	0.20
Extra Speck / Ei / Gemüse.....	0.50

Menü



KALTSTARTER

1. Brot und Butter  	1.00
2. Knoblauchbrot  	2.20
3. Knoblauch-Tomaten-Brot  	2.70
4. Lachs-Toast   	6.50
5. Gemischter Salat  	7.75
6. Hausgemachter Salat     	10.50
7. Tomaten-, Zwiebel- und Thunfischsalat 	9.50
8. Gora-Käsesalat   	8.50
9. Grüner Salat	6.50
10. Sea Bleu Salat (saisonal)	16.00
11. Platte mit iberischem Schinken 	16.50
12. Käseauswahl  	10.50
13. Frische Austern 	4.00
14. Ceviche vom Seehecht 	14.00
15. Thunfisch-Tatar 	19.00
16. Garnelen-Carpaccio    	18.00
17. Thunfisch-Carpaccio   	18.00
18. Oktopussalat 	12.50
19. Saucen (grüne Mojo, rote Mojo und Aioli)	1.50

Menü









HEISSE STARTER

20. Gebratener Käse mit Marmelade  	8.50
21. Padrón-Paprika	7.50
22. Baby-Tintenfische 	8.50
23. Oktopus nach galicischer Art 	14.00
24. Gegrillter Oktopus 	14.00
25. Knoblauchgarne  n	10.00
26. Gegrillte Garnelen 	14.50
27. Oktopus-, Garnelen- und Pilzauflauf 	14.00
28. Gedämpfte Miesmuscheln 	10.50
29. Miesmuscheln in Marinara-Sauce 	11.50
30. Runzelkartoffeln	4.50
31. Gebratene Muräne  	11.00
32. Gebratener Fisch  	7.00
33. Napfschnecken (saisonal) 	14.00
34. Hausgemachte Krokette   	9.50
35. Frische Venusmuscheln Marinara- oder grüner Sauce 	19.50
36. Jakobsmuscheln 	19.50
37. Messermuscheln 	16.50
38. Gebrühter Gofio 	6.50
















Menü



SUPPEN

39. Meeresfrüchtesuppe    8.50
40. Tagessuppe..... 6.50
41. Fischbrühe (mind. 2 Personen)    S / M

















REIS

42. Paella mit Meeresfrüchten (mind. 2 Personen)    32.00
43. Gemischte Paella (mind. 2 Personen)    28.50
44. Paella mit Hähnchen und Fleisch (mind. 2 Personen).... 25.00
45. Schwarzer Reis (mind. 2 Personen)    24.00
46. Reissuppe (mind. 2 Personen)    48.00
47. Reis mit Carabineros (mind. 2 Personen)    S / M






Menü



FISCH

48. Gegrillte Fischplatte 	20.50
49. Gebratener Fisch    	22.30
50. Fischfilet 	13.50
51. Frisches Fischfilet 	S/M
52. Fisch des Tages 	S/M
53. Gegrillter Thunfisch 	16.50
54. Frittierte Calamari 	18.50
55. Gegrillte Calamari 	18.50
56. Frischer gegrillter Hummer 	S/M
57. Fischeintopf (mind. 2 Personen)   	42.00
58. Gegrillte Garnelen 	S/M

FLEISCH

59. Gegrilltes Rinderfilet	22.50
60. Hausgemachte Rinderfilet-Röllchen 	19.50
61. Gegrilltes Ribeye-Steak	19.00
62. Kalbsschnitzel  	14.50
63. Hähnchenschnitzel  	14.50
64. Gegrillte Hähnchenbrust	12.00
65. Saucen (Pfeffer-, Champignon- oder Roquefort-Sauce) 	2.50

Menü













KINDERMENÜ

Calamari mit Pommes frites 	9.50
Hähnchen mit Pommes frites	7.50
Fisch mit Pommes frites 	7.50
Spaghetti mit Bolognese-Sauce   	6.50
Hähnchenkroketten mit Pommes frites   	8.50

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrilltes Gemüse	16.50
Gemüsepaella	15.50

DESSERTS

Zitronenmousse 	5.50
Gofio-Mousse  	5.50
Schokoladenmousse 	5.50
Eiercreme creme 	5.50
Kuchen des Tages   	5.50
Bienmesabe mit Eiscreme   	6.00
Verschiedene Eissorten	2.20