

## TAPAS UND KLEINE GERICHTE

---

### Hausgemachte Patatas Bravas | 5,90

Verlesen, pochiert und frittiert, serviert mit unserer Salsa Brava.

### Panierter Camembert | 6,90

Golden und knusprig, begleitet von einer hausgemachten Kürbismarmelade.

### Kroketten mit iberischem Schinken (3 Stück) | 7,90

Begleitet von einer exquisiten Trüffel-Mayonnaise.

### Auberginen mit Parmesan | 7,90

Gebacken mit Parmesano Reggiano 24 Monate und unserer hausgemachten Pestosauce.

### Tintenfisch nach andalusischer Art | 8,90

Paniert, gebraten und lecker.

### Miesmuscheln | 8,90

Frisch und gedünstet.

### Mit Gemüse gefüllte hausgemachte Gyozas

(4 Stück) | 8,90

Gedünstet und mit einer aromatisierten Sojasauce serviert.

### Spargel mit Ziegenkäse | 9,90

Frisch, gegrillt und mit gratiniertem Ziegenkäse und Mandelblättchen.

### Auswahl an iberischer Wurst und Manchego-Käse | 9,90

Gourmet-Auswahl an Lende, Chorizo, iberischer Wurst und Manchego-Käse.

### Mit Garnelen gefüllte hausgemachte Gyozas

(4 Stück) | 10,90

Gedünstet und mit einer aromatisierten Sojasauce serviert.

### Garnelen mit Knoblauch | 10,90

In Knoblauchöl mit einem würzigen Hauch von Chili gekocht.

### Frische Muscheln | 11,90

In extra-nativem Olivenöl sautiert.

### Thunfisch-Tartar | 12,90

Gewendet in Sojasauce, Sesam, Orangensaft, Ingwer und einem Hauch Austernsauce, begleitet von frischer Mango und Wakame-Algen.

### Iberischer Schinken | 13,90

Von Hand geschnitten und begleitet von Pan de Coca mit Tomaten.

### Rinder-Tartar | 14,90

Von Rindfleisch aus Girona, mit dem Messer geschnitten und mit unserer Sauce aus grobem Senf gewürzt, begleitet von Trüffel-Ei-Zabaione, gebratenen Kapern, geröstetem Pan de Coca und Butter.

### Gepökelte Gänseleber-Späne | 14,90

Nach unserem Geheimrezept, begleitet von Waldbeersauce.

## SALATE

---

### Gartensalat | 11,90

Trocadero-Salat, Datterino-Kirsche, schwarze Oliven, Mini-Maiskolben, Spargel, in Orangensaft marinierte Zwiebeln, Luzerne-Sprossen mit einem Hauch Zitronen-Senf-Vinaigrette und extra-nativem Olivenöl.

### Mango-Avocado-Salat | 12,50

Begleitet von Mesclun, Büffelmozzarella-Perlen, Walnüssen, einer exquisiten hausgemachten Balsamico-Honig-Vinaigrette und einem Hauch von Pedro Ximénez.

### Marinierter Lachssalat Gravlax | 12,90

Begleitet von Rucola und Avocado, knusprigen Nachos, weißem Sesam und einer Honig-Senf-Vinaigrette.

### Salat mit Büffelburrata | 13,90

Begleitet von Datterino-Kirschen, frischem Rucola und einem Hauch hausgemachtem Pesto.



BEI MY WAY WERDEN ALLE UNSERE GERICHTE MIT ERSTKLASSIGEN PRODUKTEN ZUBEREITET



## FLEISCH

### Lammkarree | 28,90

Saftiges, langsam gegrilltes Lammkarree, serviert mit einem Hauch von frischen Kräutern und Demi- Glace zur Ergänzung des Geschmacks.

### Filet Rossini (200gr.) | 30,90

Rinderfilet aus Girona, begleitet von Gänseleber und einem Hauch von Pedro Ximénez, serviert mit Trüffelkartoffelgratin und wilden Pilzen. Geschmacksexplosion bei jedem Bissen.

### Entrecote aus der hohen Lende (Ribeye) aus Girona (350 g) | 31,90

Mit Deluxe-Kartoffeln, Trocadero-Salat, Micro-Mesclun und Datterino-Kirschtomaten. Saftig bei jedem Bissen.

## FISCH

### Gegrillter Tintenfisch | 22,90

Frisch und begleitet von Parmentier mit Yuzu.

### Gegrillter Lachs | 23,90

Mariniert in unserer Sojasauce, mit gewoktem Gemüse, Teriyaki-Sauce und einem Hauch von Sesam.

### Tataki vom roten Thunfisch | 24,90

Mariniert in unserer Sojasauce, überzogen mit schwarzem und weißem Sesam, begleitet von Spargel und gegrillter Zucchini.

### Gegrillte Seezunge | 28,90

Frisch und begleitet von in Salzeibutter sautierten Kartoffeln und Babykarotten.

## BROTE

### Pan de Coca mit Tomaten | 2,50

Leicht geröstet und mit frisch zerkleinerten Tomaten bestrichen.

### Hausgemachtes Bauernbrot | 1,80

Täglich im Hause gebacken.

### Hausgemachtes Bauernbrot mit Knoblauch | 2,20

Serviert mit einer Mischung aus frischem Knoblauch und Olivenöl.

## REISGERICHTE

### Thai Red Chicken Curry | 16,90

Mit einem Hauch von Gewürzen, begleitet von weichem Basmati-Reis, eine exotische und köstliche Kombination.

### Risotto aus Pilzen und iberischem Schinken | 17,90

Hergestellt aus Arborio-Reis, weichen, in Rotwein und mit Trüffeln marinierten Pilzen, intensivem iberischem Schinken und 24 Monaten gereiftem Parmigiano Reggiano.

### Paella aus schwarzem Reis | 18,90

Zubereitet mit Bomba-Reis in Tintenfischtinte, begleitet von Tintenfisch und Aioli, bietet sie eine perfekte Kombination von Aromen.

### Paella mit Huhn | 20,90

Mit frischem Gemüse und Bomba-Reis, eine traditionelle Delikatesse.

### Paella del Señorito mit Meeresfrüchten und Kaisergranat | 22,90

Hergestellt aus Bomba-Reis, mit Schalentieren und frischen Meeresfrüchten, zubereitet in einer hausgemachten und aromatischen Brühe.

## PASTA

### Ricotta-Spinat-Ravioloni | 16,90

Sautiert mit Salzeibutter, Datterino-Kirschtomaten und frischem Ricotta mit Basilikum.

### Tagliatelle mit hausgemachter Pesto-Sauce | 17,90

Mit Bronze gezogene Tagliatelle, zubereitet mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmigiano Reggiano 24 Monate und extra-nativem Olivenöl.

### Linguine mit Meeresfrüchten | 18,90

Mit Bronze gezogene Linguinis, serviert mit einer Auswahl an Schalentieren, Meeresfrüchten und Datterino-Kirschtomaten.

### Tagliatelle con tiras de solomillo | 18,90

Mit Bronze gezogene Tagliatelle, verfeinert mit Trüffelsauce. Ein Gericht voller Geschmack.

Preis inkl. MwSt.

Unsere Gäste werden darauf hingewiesen, dass unsere Gerichte einige der 14 angegebenen Allergene enthalten können. Wenden Sie sich bitte an unser Personal.



MILCHER-  
ZEUGNISSE



WEICHTIERE



SENF



SOJA



EIER



SESAM



GLUTEN



NÜSSE



SULFITE



SCHALENTIERE



ERDNUSS



SELLERIE



LUPINEN



FISCH

## NACHSPEISE

---

### **Hausgemachte Crema Catalana | 4,90**

*Mit einem süßen Hauch von Vanille und einer knusprigen Schicht frisch geröstetem Karamell.*

### **Pannacotta aus weißer Schokolade | 4,90**

*Hausgemacht, mit einem Salat aus roten Früchten und Vanillesahne.*

### **Schokoladen-Nuss-Brownie | 5,90**

*Hausgemacht, auf einem Bett aus Schokoladenerde, roten Früchten und einem cremigen Vanilleeis.*

### **Arme Ritter | 5,90**

*In Baisermilch getaucht, auf Crème anglaise, begleitet von frischen Erdbeeren, hausgemachter Vanillesahne und Vanilleeis.*

### **Hausgemachter Schokoladen-Lavakuchen | 6,90**

*Mit Waldbeeren, Crumble mit einem Hauch von Pistazie und Himbeersorbet.*

### **Pistazienkuchen | 6,90**

*Begleitet von einem köstlichen Crumble mit einem Hauch von Pistazie und einer cremigen hausgemachten Vanillecreme.*

### **Eiscreme | 2,50**

*Eine köstliche Kugel Vanille-, Schokoladen-, Kokos- oder Erdbeereis.*

### **Sorbet | 2,50**

*Eine erfrischende Kugel Zitronen-, Himbeer- oder Mandarinen- Sorbet.*

BEI MY WAY WERDEN ALLE UNSERE GERICHTE MIT  
ERSTKLASSIGEN PRODUKTEN ZUBEREITET

