







DESSERTS



42. **CARPACCIO VON GRATINIERTER ANANAS** mit kokos-eis
5.90 

43. **SCHOKOLADEN-COULANT** mit mandarinensorbet
6.90   


44. **CREMIGER LOTUSKUCHEN**
6.90   

45. **KÄSEKUCHEN** mit rotem Beeren coulis
6.90   

46. **HAUSGEMACHTES TIRAMISU** mit pistazienstreuseln
7.50    

47. **KARAMELLISIERTER ARMER RITTER AUS BRIOCHE** mit Milcheis
con helado de leche merengada
7.50   

48. **APFEL-TATIN** mit Zimteis
6.90   

49. **HAUSGEMACHTES EIS**
5.90 



Für unsere Gerichte verwenden
wir nur natives Olivenöl Extra der
Ursprungsbezeichnung Oli de Siruana.

Unsere Ware beziehen wir täglich von den
wichtigsten Märkten und Auktionshallen der
Regionen Camp de Tarragona und Les Terres de l'Ebre.



Gluten



Soja



Backobst



Sesam



Vegan



Sellerie



Krusten-
tiere



Schalen-
tiere



Milch-
produkte



Ei



Senf



Fisch

ASD
GROUP






eclipse
PLAYA CRISTAL




LA LUNA Y EL SOL TIENEN UN SECRETO...


VORSPEISEN UND GERICHTE ZUM TEILEN

01. GEMISCHTE PLATTE „ECLIPSE“



Knusprig gebratene Kartoffeln mit pikanter Sauce, frittierte kleine Tintenfische mit Limetten-Aioli und kleine Garnelen
14.90     

02. IBERISCHER SCHINKEN mit knusprigem Brot und nativem Olivenöl extra
22.50 





03. GARNELENSALAT

mit gegrillter Avocado, Fenchel und Zitrusvinaigrette
14.90 



04. BURRATA-SALAT

mit Tomatenkonfitüre, Mango und Pistazienpesto
15.90  


05. AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

(Geschmacksrichtungen: geschmortes Rindfleisch im eigenen Saft, Shiitake-Pilze und Knoblauchgarnelen mit Limetten-Aioli) - 6stk.
13.90    


06. XL-TINTENFISCH

mit karamellisierten Zwiebeln und Pinienkern-Vinaigrette
16.90  



07. MIESMUSCHELN MIT CAVA und einem Hauch Dill

12.90 


08. GALICISCHE VENUSMUSCHELN vom grillblech

16.50 




09. CARPACCIO VON GEREIFTEM RINDER-TAFELSPITZ

mit Pecorino und gerösteten Cashewkernen
15.90  



10. LACHSTATAR nach skandinavischer Art

16.50   




11. TATAR VOM BALFEGÓ-THUNFISCH

mit Mangowürfeln, Ingwer und Tare-Würzsauce
22.90   




12. GESCHMORTER OKTOPUS mit Herbsttrompeten und Süßkartoffel

18.90  


13. MIT OCHSENSCHWANZ GEFÜLLTE NUDELROLLE

mit Bechamelsauce und Bratensaft
16.50   





14. GEGRILLTE RIESENGARNELEN


mit Olivenöl aus Siurana und einem Hauch Limette
14.90   

15. LANGOSTINOS A LA BRASA

con AOVE de Siurana y toque de lima
16.90 

16. MIT HUMMER GEFÜLLTE MEZZALUNA-PASTA





mit Ricotta und gerösteter Butter
17.90    

 Al conocer la condena de separación eterna,
el sol, entre lágrimas,
le susurró a la luna un lugar
donde siempre se encontrarían...

REISGERICHTE MINDESTENS FÜR ZWEI PERSONEN

Für unsere Reisgerichte verwenden wir nur die Reissorte Bomba
von der Reismühle Molí del Rafelet, g. U. Arròs del Delta de l'Ebre.

17. SEEMANNSREIS

(mit garnelen, kaisergranat, mies- und venusmuscheln)
16.50    

18. REIS MIT GESCHÄLTEN MEERESFRÜCHTEN

17.50    

19. REIS MIT OKTOPUS UND GARNELEN

19.90    

20. CREMIGER REIS MIT KAISERGRANAT UND VENUSMUSCHELN

18.90    

20. SAFTIGER REIS MIT HUMMER

Reis zum Löffeln
22.90    

21. SCHWARZER REIS MIT KLEINEN TINTENFISCHEN UND ARTISCHOCKEN

17.90    

22. REIS MIT ENTEN-CONFIT UND PILZEN DER SAISON

18.90 


23. FIDEUÁ (NUDEL-PAELLA) MIT MEERESFRÜCHTEN

16.50    


 "No llores amor, tu llena de magia las noches
que pronto volveré a por ti"

VEGAN'S CORNER

24. RIGATONI mit Kürbis-Shiitake-Sauce

13.90 

25. MOUSSAKA mit texturiertem Soja und Kokos-Curry-Sauce

14.90 


26. RISOTTO mit Pilzen der Saison

14.50


 Desde entonces, sol y luna viven esperando
ese instante en ese lugar que les fue concedido...


KINDERTELLER

27. RIGATONI bolognese

10.50 

28. PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET mit pommes frites

10.90  

 Es tanta la pasión del encuentro que puede dañar
cualquier mirada ajena...

HAUPTSPESIEN




29. GRATINIERTER KABELJAU

mit Quitten-Aioli-Creme
17.90  



30. ½ GEGRILLTER OKTOPUS

mit Topinamburpüree und Romesco-Aioli
23.50     

31. LACHS

mit weißem Wermut Yzaguirre und Venusmuscheln
17.90   







32. SEEZUNGE

mit Sauvignon-Blanc-Sauce und Pilzen
23.90  

33. SEETEUFEL-EINTOPF

nach Seemannsart
21.90    

34. GRILLPLATTE MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

(Hummer, Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Kaisergranate,
Miesmuscheln, Venusmuscheln)   
Saucen (romesco, alioli)   

35. RIB EYE ROLL VOM RIND

mit grünen Peperoni und Thymianöl
22.90



36. GEGRILLTES RINDERFILET mit Portwein-Gänseleberpastete

24.90


37. ENTENBRUST mit Bratapfel und Maracujasauce

17.90




38. RIPPCHEN VOM SCHWEIN

bei niedriger Temperatur gegart, mit Teriyaki-Sauce
16.50  

39. GEGRILLTER IBERISCHER SCHWEINEKAMM

mit Pinienkern-Romesco-Sauce
18.50 

40. ECLIPSE-BURGER

Brioche-Brötchen, Hackfleisch vom Weiderind, Cheddar,
Röstzwiebeln und getrocknete Tomaten
15.90   

41. ZICKLEINSCHULTER

bei niedriger Temperatur gegart, mit aromatischen Kräutern
28.90