

TRESMARES
RESTAURANTE

**COCINA
GADITANA**

enfocada en
el producto
del mar.

CADIZ CUISINE

focused on the
product of the sea.

CÁDIZ-KÜCHE

*konzentrierte sich auf
das Produkt des Meeres.*

Clásico

Classic

Klassisch

RACIÓN

Pan de masa lenta con alioli y aceitunas 6€

Sourdough bread with alioli and olives

Sauerteigbrot mit Alioli und Oliven

Jamón de cebo ibérico de campo 22.5€

Iberian bait ham

Iberischer Schinken

Ensaladilla de gambas 15.5€

Prawn salad with potatoes, carrots and eggs

Garnelensalat mit Kartoffeln, Karotten und Ei

Croquetas del día 14€

Croquettes of the day

Kroketten des Tages

Tortillitas de camarones 16.5€

Shrimp fritters

Krabbenfrikadellen

Cazón en adobo 15.5€

Marinated fried dogfish

Frittierte marinierte Hai

Boquerones fritos al limón 16€

Fried anchovies marinated with lemon

Frittierte Sardellen mariniert mit Zitrone

Calamares a la andaluza 18€

Squids at "Andaluza" style

Tintenfische im "Andaluza"-Stil

Sardinas a la brasa 14€

Grilled sardines

Gegrillte Sardinen

No clásico

No classic

Nicht Klassisch

Croquetas líquidas de kimchee con vieiras 3€/unid

Liquid kimchee croquettes with scallops

Flüssige Kimchee-Kroketten mit Jakobsmuscheln

Pulpo a la brasa con crema de queso Mahonés curado 22€

Grilled octopus with cured Mahon cheese cream

Gegrillter Oktopus mit Mahón-Käsecreme

Brioche de rabo de toro, tartar de gamba y huevo de codorniz 20€

Brioche with oxtail, Prawn tartare and quail egg

Brioche mit Ochsenchwanz, Garnelentatar und Wachtelei

Tartar de gamba roja de Sóller 27€

Sóller prawns tartare

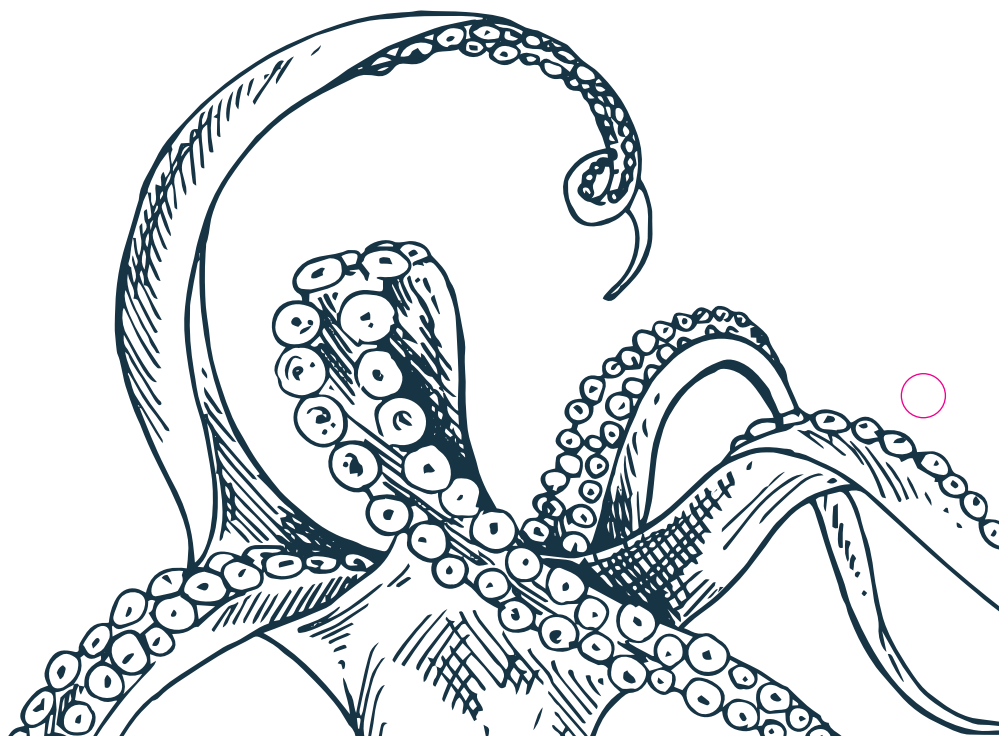
Tartar von Garnelen aus Sóller

IVA incluido - VAT included - Inklusive MwSt.

Consultar en caso de alergias o intolerancias alimenticias

Please let us know if you have any allergies or food intolerance

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben



Mariscos

Seafood
Meeresfrüchte

Ostras Guillardau Nº3	4.5€/unid
Oysters Guillardau nº3 <i>Austern Guillardau nº3</i>	
Mejillones al vino blanco	15€
Mussels in White wine sauce <i>Miesmuscheln in Weissweinsauce</i>	
Berberechos a la brasa	16.5€
Grilled cockles <i>Gegrillte Herzmuscheln</i>	
Almeja al ajillo	17€
Clams in White wine and garlic sauce <i>Venusmuscheln in Weisswein-knoblauch-Sosse</i>	
Gamba roja de Sóller al ajillo	21€
Sóller prawns in sauce of garlic <i>Sóller- Garnelen in Knoblauchsosse</i>	
Gamba roja de Sóller frita	21€
Fried Sóller prawns <i>Frittierte Sóller Garnelen</i>	



IVA incluido · VAT included · Inklusive MwSt.

Consultar en caso de alergias o intolerancias alimenticias

Please let us know if you have any allergies or food intolerance

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben

De la huerta

From the garden
Aus Obstgarten

Ensalada de tomates de temporada con boquerones en vinagre	16€
Tomato salad with anchovies in vinegar <i>Tomatensalat mit Sardellen in Essig</i>	
Ensalada mixta (atún y huevo)	14€
Mixed salad (tuna and egg) <i>Gemischter Salat (Thunfisch und Ei)</i>	
Espárragos verdes a la brasa con salsa tártara	12€
Grilled green asparagus with tartar sauce <i>Gegrillter grüner Spargel mit Remoulade</i>	
Patatas fritas	6€
French fries <i>Pommes frites</i>	

Arroces y potajes

Rice and stews
Reis und Eintöpfe

(para dos personas) · (for 2 people) · (für 2 Personen)

Guiso de garbanzos con choco	40€
Chickpea stew with cuttlefish <i>Kichererbseneintopf mit Tintenfisch</i>	
Rossejat de fideos finos con pescado y marisco	46€
Fideua with fish and seafood (noodles paella) <i>Fideua mit Fisch und Meeresfrüchten (Paella mit Nudeln)</i>	
Arroz seco del día	49€
Paella of the day <i>Paella des Tages</i>	
Arroz meloso de gamba de Sóller	49€
Creamy prawn rice from Sóller <i>Cremiger Reis mit Garnelen aus Sóller</i>	

Carnes a la brasa

Grilled meats
Fleisch vom Grill

Chuletitas de cordero lechal 26€

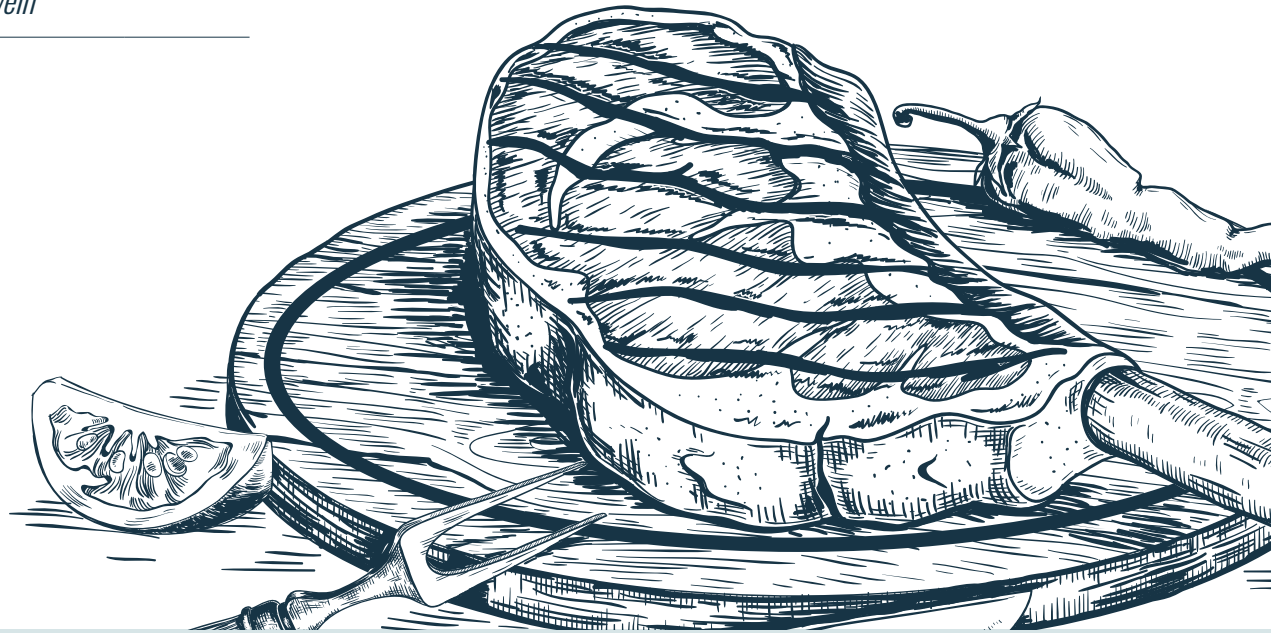
Sucker Lamb chops
Lammkoteletts

Secreto de cerdo ibérico 23€

Iberian secret pork
Secreto vom iberischen Schwein

Txuletón de vaca simmental 42€
(500 gr aprox)

T-bonne steak of Simmentaler
cow (500g minimum)
*T-Bone Steak von der Simmentaler
Kuh (500g minimum)*



Postres

Desserts
Nachspeisen

Tarta de queso vasca 8.5€

Basque cheesecake
Baskischer Käsekuchen

Milhoja caramelizada rellena de crema 12€

Puff pastry with vanilla cream
*Karamellierter Blätterteig
gefüllt mit Vanillecreme*

**Chocolate...(brownie, mousse
de chocolate, galleta)** 14€

Chocolate (brownie, chocolate
mousse, biscuit)
*Schokolade (Brownie,
Schokoladenmousse, Keks*

Tabla de quesos Andaluces 16€

Andalusian cheeses
Andalusischer Käse

IVA incluido · VAT included · Inklusive MwSt.

Consultar en caso de alergias o intolerancias alimenticias · Please let us know if you have any allergies or food intolerance
· Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben