



ENTRANTES / SNACKS / VORSPEISEN / RATIONS

- | | |
|--|--|
| <p>1. Langostinos parrilla sobre tomates secos 15,00€
Grilled prawns with sun-dried tomato
Gegrillten garnelen mit sonnengetrockneten tomaten
Langoustines grillées et tomates séchées.</p> <p>2. Chipirones rebozados 11,00€
Battered squid
Kleine panierte Tintenfische
Chipirons frits</p> <p>3. Rabas rebozadas 11,00€
Rabas (fried squid)
Frittierten Tintenfisch
Rabas (calmars frits)</p> <p>4. Boquerones fritos 11,00€
Fried anchovies
Frittierte Sardellen
Anchois frits</p> <p>5. Gambas al ajillo (Estilo Marcelo's) 13,00€
Garlic shrimps (Marcelo's Style)
Garnelen in Knoblauchsauce (nach Marcelos Art)
Crevettes à l'ail</p> | <p>6. Gulas con gambas al ajillo 14,50€
Baby eels with garlic shrimps
Glasaalsurimi mit Garnelen in Knoblauch
Bébés anguilles aux crevettes à l'ail</p> <p>7. Mejillones en salsa criolla 13,00€
Mussels in creole sauce
Miesmuscheln mediterraner Art
Moules sauce créole</p> <p>8. Almejas en salsa marinera 13,00€
Clams in marinara sauce
Venusmuscheln mediterraner Art
Palourdes à la sauce marine</p> <p>9. Zamburiñas a la plancha 1 und 3,50€
Chlamys Varia (6 units)
Gegrillte jakobsmuscheln
Coquilles Saint-Jacques Grillés</p> <p>11. Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y alcaparras 13,00€
Beef carpaccio with arugula, parmesan cheese, and capers
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Kapern
Carpaccio de boeuf avec du parmesan, de la roquette et des câpres</p> <p>12. Alitas de pollo BBQ. 8,00€
Chicken wings in BBQ sauce
BBQ Hühnchenflügel
Ailes de poulet avec sauce BBQ.</p> |
|--|--|



ENTRANTES / SNACKS / VORSPEISEN / RATIONS

13. **Patatas con dos salsas (bravas y ali oli)** 8,00€
Potatoes with garlic and brava sauce
Wilde kartoffeln mit 2 sossen
Pommes de terre avec sauce ali oli et brava
14. **Huevos rotos con jamón serrano** 9,50€
Huevos rotos (Spanish egg dish) and Serrano ham
Pommes mit Spiegelei und Serrano Schinken
Œufs cassés avec du jambon serrano
15. **Pimientos de padrón** 9,00€
Small green peppers
Pimiento al padron (kleine gebratenen Minipaprika)
Poivrons "de padrón"
17. **Croquetas de jamón serrano** 8,50€
Serrano ham croquettes
Kroketten mit Serrano Schinken Füllung
Croquettes de jambon serrano
18. **Patatas fritas naturales** 3,75€
Natural French fries
Hausgemachte Pommes
Portion de frites
19. **Pan y ali oli** 3,75€
Bread and ali oli
Brot und Alioli
Pain et ali oli
20. **Cesta de Boniato frito** 5,50€
Fried sweet potato basket
Frittierte Süßkartoffelnkorb
Panier de frites de patate douce

Salsas / Sauses Soße / Sauses

3,00€

Prueba las carnes con nuestras salsas de la casa
Try the meats with our house sauces
Probier das Fleisch mit unseren hausgemachten Soßen

SALSA PIMIENTA

Pepper sauce /
Pfeffersauce /
Sauce au poivre

SALSA QUESO AZUL

Blue cheese sauce /
Blauschimmelkäsesauce /
Sauce au fromage bleu

SALSA MOSTAZA Y MIEL

Mustard and honey sauce /
Senf-Honig-Sauce /
Sauce moutarde et miel



CREMA Y SOPAS / SOUPS / SUPPEN / SOUPES

21. **Crema de calabaza con crujiente de jamón serrano** 8,00€
Creamy pumpkin soup with crispy ham bits
Kürbiscremesuppe mit knusprigen Schinkenstreifen
Soupe de potiron et dés croustillants de jambon serrano
23. **Sopa de Mariscos** 13,00€
Seafood soup
Fischsuppe mit Meeresfrüchten
Soupe de fruits de mer

ENSALADAS / SALADS / SALATE / SALADES

30. **Ensalada Caprese** 10,00€
Caprese salad.
Caprese Salat.
Salade Caprese
32. **Ensalada mixta con Atún** 10,00€
Mixed salad with tuna
Gemischter Salat mit Thunfisch
Salade Mixte avec thon
33. **Ensalada Tibia de Gambas y aguacate** 12,50€
Salad of green leaves, prawns and avocado
Grünen salat, mit warmen garnelen und avocado
Salade de feuilles vertes, crevettes et avocat



TAPAS

- | | |
|---|---|
| <p>40. De Pollo con salsa de mostaza y miel 4,00€
Chicken with mustard and honey sauce
Hühnchen in Senfsauce mit Honig
Au poulet avec une sauce moutarde et miel</p> | <p>45. Cañitas de morcilla y manzana con mermelada de tomate 6,00€
Cañitas de morcilla (black pudding) with apple and a marmalade of tomatoes
Morcilla (Blutwurst) mit Apfel und Tomaten- marmelade
Ration de boudin aux pommes et confiture de tomate</p> |
| <p>41. De Jamón serrano 4,00€
Serrano ham
Serranoschinken
Au jambon serrano</p> | <p>46. Brocheta de Pollo con mermelada de cebolla 5,50€
Mini Chicken skewers with caramelized onions
Hühnchenspieß mit karamellisierten Zwiebeln und Sojabohnen
Mini brochette de poulet aux oignons caramélisés</p> |
| <p>42. De mozzarella, tomate y albahaca 4,00€
Mozzarella, tomatoes and basil
Mozzarella, Tomaten und Basilikum
À la mozzarella, tomate et basilic</p> | <p>47. Pincho de tortilla 4,00€
Tortilla stick
Tortilla-Spieß
Portion de tortilla espagnole</p> |
| <p>43. Mini wrap de pollo 4,00€
Mini wrap with chicken, lettuce and mayonnaise
Mini Wrap mit Hühnchen
Mini-wrap de poulet, laitue et mayonnaise</p> | <p>48. Pincho de Bacalao con tomate y pimiento de Padron 6,00€
Cod skewer with tomato and Padrón pepper
Kabeljau-Spieß mit Tomaten und Padrón-Paprikaschoten
Brochette de morue au tomate et au poivron de Padrón</p> |
| <p>44. Albóndigas de Ternera y salsa criolla 4,00€
Veal meatballs in creole sauce
Kalbfleischällchen mit tomaten soße
Boulettes de bœuf et sauce créole</p> | |



PAELLAS

- | | |
|---|---|
| <p>50. Paella Mixta: 16,50€
Pollo, cerdo, gambas, mejillones, almejas, calamar, chipirones y langostinos
Mix Paella: Chicken, Pork, Shrimp, Mussels, Clams, Squid, Cuttlefish, Prawns
Gemischter Paella: Huhn, Schweinefleisch, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln
Paella Mixte: Poulet, Porc, Crevettes, Moules, Palourdes, Calamar, Chipirons, Crevettes grises</p> | <p>53. Paella de Mariscos 17,00€
Pata de cangrejo, gambas, mejillones, chipirones, calamar, langostinos
Seafood Paella: Crab leg, Shrimp, Mussels, Cuttlefish, Squid, Prawns
Meeresfrüchte Paella: Krabbenschenkel, Garnelen, Muscheln, Baby-Tintenfisch, Tintenfisch, Langusten
Paella aux fruit de Mer: Patte de crabe, crevettes, moules, chipirons, calamar, langoustines</p> |
| <p>51. Arroz Negro: Tinta de calamar, 16,50€
calamar, chipirones, gambas, mejillones
Black Rice: Squid ink, Squid, Cuttlefish, Shrimp, Mussels
Schwarze Paella: Tintenfischtinte, TintenfischBaby, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln
Riz Noir: Encre de seiche, calmar, chipirons, crevettes, moules</p> | <p>54. Paella Campera: 16,00€
Ternera, cerdo, pollo
Meat Paella: Veal, Pork, Chicken
Paella mit Fleisch: Kalb, Schwein, Huhn
Paella campagnarde: Veau, porc, poulet</p> |
| <p>52. Paella de Bogavante: 28,00€
Bogavante 500gr, calamar, gambas, mejillones, chipirones
Lobster Paella: 500 grams of lobster, squid, shrimp, mussels, and cuttlefish
Hummer Paella: Hummer 500gr, Tintenfisch, Garnelen, MuschelnBaby, Tintenfisch
Paella au homard: Homard de 500 gr, Calamar, Crevettes, Moules, Chipirons</p> | <p>55. Paella Vegetariana: 16,00€
Vegetales de estación
Vegetarian Paella: Seasonal vegetables
Vegetarische Paella: Saisongemüse
Paella végétarienne: Légumes de saison</p> |
| | <p>56. Paella de Pulpo: 22,00€
Pulpo 250gr, gambas, mejillones, calamares
Octopus Paella: 250g octopus, shrimp, mussels, squid
Oktopus Paella: 250g Oktopus, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch
Paella de Poulpe: Poulpe 250gr, crevettes, moules, calamars</p> |

*Mínimo para 2 pax y precio por persona.
2 pax minimum. Price per person.
Minimum 2 personen Preis pro person.
Minimum 2 personnes, prix par personne.*



FIDEUA

- 58. Fideua Mixta:** Pollo, cerdo, gambas, mejillones, almejas, calamar, chipirones, langostinos
Mix Fideua: Chicken, Pork, Shrimp, Mussels, Clams, Squid, Cuttlefish, Prawns
Gemischter Fideua
 Huhn, Schweinefleisch, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln
Fideua Mixte: Poulet, Porc, Crevettes, Moules, Palourdes, Calamar, Chipirons, Crevettes grises
- 59. Fideua Negra:** 15,50€
 Tinta de calamar, calamar, chipirones, gambas, mejillones
Black Rice: Squid ink, Squid, Cuttlefish, Shrimp, Mussels
Schwarze Fideua: Tintenfischtinte, TintenfischBaby, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln
Fidéua Noir: Encre de seiche, calamar, chipirons, crevettes, moules
- 60. Fideua de Bogavante:** 25,00€
 Bogavante 500gr, calamar, gambas, mejillones, chipirones
LoBster Fideua: 500 grams of lobster, squid, shrimp, mussels, and cuttlefish
Hummer Fideua: Hummer 500gr, Tintenfisch, Garnelen, MuschelnBaby, Tintenfisch
Fideua au homard: Homard de 500 grammes, Calamar, Crevettes, Moules, Chipirons
- 61. Fideua de Marisco:** 16,50€
 Pata de cangrejo, gambas, mejillones, chipirones, calamar, langostinos
Seafood Fideua: Crab leg, Shrimp, Mussels, Cuttlefish, Squid, Prawns
Meeresfrüchte Fideua
 Krabbenschenkel, Garnelen, Muscheln, Baby-Tintenfisch, Tintenfisch, Langusten)
Fideua aux fruit de Mer
 Patte de crabe, crevettes, moules, chipirons, calamar, langoustines
- 62. Fideua Campera:** 14,50€
 Ternera, cerdo, pollo
Meat Fideua: Veal, Pork, Chicken
Fideua mit Fleisch: Kalb, Schwein, Huhn
Fideua campagnarde: Veau, porc, poulet
- 63. Fideua Vegetariana:** 14,50€
 Vegetales de estación
Vegetarian Fideua: Seasonal vegetables
Vegetarische Fideua: Saisongemüse
Fideua végétarienne: Légumes de saison
- 64. Fideua de Pulpo** 20,00€
 Pulpo 250gr, gambas, mejillones, calamares
Octopus Fideua: 250g octopus, shrimp, mussels, squid
Oktopus Fideua: 250g Oktopus, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch
Fideua de Poulpe: Poulpe 250gr, crevettes, moules, calamars

*Mínimo para 2 pax y precio por persona.
 2 pax minimum. Price per person.
 Minimum 2 personen Preis pro person.
 Minimum 2 personnes, prix par personne.*



PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE / HAUPTGERICHT / PLATS PRINCIPAUX

- 80. Chuletas de cerdo** 12,50€
con patatas fritas y pimientos.
 Pork chops with French fries and peppers.
 Schweinekoteletts mit Pommes frites und Paprika.
 Côtes de porc et servi avec frites et poivrons.
- 81. Codillo asado** 17,50€
en cazuela con patatas al horno
 Roast in casserole knuckle with oven potatoes
 Geschmorte Haxe mit Ofenkartoffeln
 Ragout de jarret de porc et ses pommes de terre au fou
- 82. Entrecot de 300gr** 18,50€
con con patatas fritas y pimientos.
 Entrecote steak (300gr) with French fries and peppers.
 Entrecote (300gr) mit Pommes frites und Paprika.
 Entrecôte (300gr) servi avec frites et poivrons.
- 83. Chuleton de Ternera de 500gr** 29,00€
con patatas fritas y pimientos.
 500g grilled beef steak with French fries and peppers.
 500 Gramm Rindersteak (t-bone steak) gegrillt, serviert mit Pommes frites und Paprika.
 Côte de bœuf de 500g avec servi avec frites et poivrons.
- 85. Pechuga de pollo grill** 12,50€
con patatas fritas
 Grilled chicken breast with french fries
 Gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit Pommes
 Blanc de poulet grillé avec des frites
- 86. Escalope de pollo** 13,50€
a la napolitana (salsa de tomate, jamon york, queso y oregano)
 Napolitan fried chicken with French fries (Napolitan, tomato sauce, ham, chesse and oregano)
 Hühnchenschnitzel a la "Napolitana" (mit Tomatensauce, Kochschicken, Käse und oregano überbacken)
 Escalope de poulet milanaise à la napolitaine avec des frites. (napolitaine sauce tomate, jambon, fromage y l'origan)
- 87. Bondiola de cerdo** 19,00€
(estilo Argentino) con salsa de mostaza, miel y patatas al romero y pimentón
 Argentine-style pork loin with mustard, honey, potatoes with rosemary and paprika.
 Schweinenacken (argentinischer Art) Senf-Honig-Sauce und Kartoffeln mit Rosmarin und Paprika.
 Échine de porc (style argentin) avec sauce à la moutarde, miel et Pommes de terre au romarin et paprika
- 88. Magret de pato sobre patatas** 17,50€
panaderas y chutney de mango
 Duck breast with potatoes, onion, apple and mango chutney
 Entenbrust mit Ofenkartoffel an Apfel- chutney
 Magret de canard, gratin de pommes de terre et chutney de mangue



90. Chuletillas de cordero 20,00€
mallorquin sobre patatas fritas y pimientos de Padrón
 Mallorquin lamb chops on french fries and padron peppers
 Kleine Lammkotletts mit Kartoffeln und grünen Minipaprikas
 Côtelettes d'agneau majorquin accompagnées de poivrons de Padrón

91. Lubina a la plancha 19,50€
con verduras y patatas estilo wok
 Sea bass on the back with vegetables and potatoes wok style
 Wolfsbarsch auf gemüsebett mit sesamkartoffeln aus dem wok
 Bar sur le dos avec légumes et pommes de terre façon wok

92. Salmón plancha 18,50€
sobre colchón de verduras salteadas
 Grilled salmon with sautéed vegetables
 Gegrillter Lachs auf kurzgebratenem Gemüse
 Saumon grillé sur de légumes sautés

93. Sepia a la parrilla 17,50€
con chop suey de verduras y almendras fileteadas
 Grilled cuttlefish with stir-fried vegetables
 Gegrillte Tintenfisch mit Gemüsechop suey
 Seiche cuite au grill avec son chop suey de légumes

94. Dorada fresca al horno 19,50€
sobre colchón de patatas y verduras
 Fresh baked dorada on a bed of potatoes and vegetables
 Fangfrische gegrillte Dorade auf Kartoffelbett mit Gemüse
 Daurade fraîche au four

96. Lomitos de merluza 20,00€
en salsa verde con almejas
 Poached hake fillets in a vibrant green herb sauce, served with succulent clams
 Seehechtfilets in grüner Sauce mit Venusmuscheln
 Filets de merlu en sauce verte aux palourdes

97. Mariscasda: 79,00€
 Gambas, cigalas, langostinos, navajas, almejas, sepia y mejillón
 Assorted Seafood (2Pax) (Shrimps, Langoustines, prawns, razor shells, clams, cuttlefish and mussels
 Meeresfrüchte platte (Garnelen, langusten, Garnelen, Schwertmuscheln, venusmuscheln, Tintenfisch und Miesmuscheln)
 Fruits de mer (2per) (crevettes, langoustines, gambas, coqueaux, palourdes, seiches et moules)

 Marcelo's



BEBIDAS / DRINK

Agua de 1 Litro	3,50€
Agua de 500 ml.	2,50€
Agua con Gas de 500 ml.	2,60€
Refrescos	2,50€
Zumos	2,80€
Caña	2,50€
Jarra de Cerveza	4,50€
Cerveza botella 1/3	2,50€
Cerveza botella especiales 1/3	3,00€
Zumo naranja natural	4,50€
Sangría de Vino	10,50€
Sangría de Cava	12,50€

CAFE / COFFEE

Expreso	1,50€
Cortado	1,60€
Doble Expreso	2,50€
Café con Leche	1,80€
Americano	1,80€
Café Bombom	2,30€
Café Irlandés	3,70€
Trifásico	2,70€
Café Frappé	4,70€
Carajillo	2,70€
Té varios	2,60€
Latte Machiato	2,50€
Capuccino	3,00€

* Ver alérgenos en la etiqueta. Si es alérgico comunicar al camarero

* Find allergens on the label. If you are allergic, notify the waiter

* Trouver des allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, prévenez le serveur



 Marcelo's