

Ensaladas | Salate *Salads*

Ensalada Verde	11.00
Grüner Salat mit Brotcroûtons <i>Green leaf lettuce with croutons</i>	
Ensalada Mixta	12.50
Gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons <i>Mixed leaf salad with croutons</i>	
Ensalada de Canonigos con Huevo	14.00
Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's field lettuce with egg</i>	
Ensalada Portuguesa	13.50
Blattsalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebelringe <i>Leaf salad with tomato, onion and olives</i>	
Rucola con Parmesan	12.50
Rucolasalat mit Parmesan <i>Rocket salad with parmesan cheese</i>	

Entremeses | Vorspeisen *Starters*

Tapas	38.50
Kalte und lauwarme Spezialitäten vom Buffet	1/2 Portion 23.50
<i>Homemade specialities spanish style from the buffet</i>	Trio 14.50
Mejillones la Fuente	19.50
Miesmuscheln nach Spanischer Art an Weissweinsauce mit Tomatenwürfeln <i>Mussels Spanish style</i>	
Calamares	17.50
Calamares in Bierteig (hausgemacht und extrazart) mit Tartarsauce <i>Squids with homemade beer dough and tatar sauce</i>	
Gambas al Ajillo	27.50
Riesenkrevetten mit Knoblauch nach Art des Hauses <i>Shrimps with garlic, spanish style</i>	
Chorizo Flambeado al Brandy	14.50
Flambierte Paprikawurst <i>Chorizo Flambeado al Brandy</i>	
Pata Negra Jamon Iberico	29.50
Iberischer Top-Rohschinken «Der beste Schinken der Welt» <i>Iberian smoked ham «The best Ham in the world»</i>	
Carpaccio de Buey	23.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan</i>	

Sopas, Pasta, Paella y Risotto

Sopas | Suppen *Soups*

Sopa de Almendras con Azafrán		11.50
Safran-Mandelsuppe <i>Saffron soup with almonds</i>		
Caldo Verde		11.50
Kartoffelsuppe mit Kohl, Olivenöl und Paprikawurst <i>Portuguese potato soup with cabbage, olive oil and chorizo sausage</i>		
Sopa de Tomate		11.50
Tomatencremesuppe <i>Tomato soup</i>		

Pasta | Teigwaren *Pasta*

Gnocchi Paprika		29.50
Gnocchi an Paprikarahmsauce mit Pouletstückchen <i>Gnocchi with paprika cream sauce and chopped chicken</i>	kleine Portion <i>small portion</i>	24.50
Tagliatelle con Gambas «Piri-Piri»		35.50
Hausgemachte Nudeln mit Riesencrevetten, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Peterli <i>Tagliatelle (ribbon pasta) with shrimps, tomatoes, garlic, olive oil and parsley</i>		
Ravioli con Espinaca		26.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter <i>Ravioli with ricotta cheese and spinach, sage butter</i>	kleine Portion <i>small portion</i>	21.50
Tagliarini La Fuente		26.50
Hausgemachte dünne Nudeln mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Knoblauch <i>Home made tagliarini with zucchini, eggplant, tomatoes and garlic</i>	kleine Portion <i>small portion</i>	21.50

Paella

Paella Valenciana minimo 2 personas	pro Pers.	49.50
Berühmte spanische Reisspezialität, à la minute zubereitet mit Poulet, Meeresfrüchten, Paprika, Erbsen und Safran, ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten) <i>Famous Spanish dish of rice with seafood, chicken, vegetable and saffron minimum 2 persons (Preparation time 35 minutes)</i>		
Nur auf Vorbestellung <i>Only ordered in advance</i>		

Risotto

Risotto Tartufo con Pata Negra		36.50
Risotto mit Trüffelöl und iberischer Top-Rohschinken 5J <i>Risotto with truffle oil and top iberian smoked ham 5J</i>	kleine Portion <i>small portion</i>	31.50
Risotto Basilico y Gambas		34.50
Basilikumrisotto mit grillierten Riesencrevetten <i>Basilrisotto with grilled prawns</i>	kleine Portion <i>small portion</i>	29.50

Ganze Fische nach Tagesangebot

ab 2 Personen, Vorbereitungszeit ca. 30 Min.

pro Pers.

53.50

Whole fish – of the day, min. 2 persons

Branzino

Seewolf mit Tomaten und Basilikum, Reis und Gemüse

Sea bass with tomatoes and basil, rice and vegetable

Rodobalo

Steinbutt mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern, Reis und Gemüse

Rodobalo with tomatoes, onions and capers, rice and vegetable

Dorado

Goldbrase mit Knoblauch, Reis und Gemüse

golden sea bream with garlic, rice and vegetable

Pescados y Mariscos | Fisch und Meeresfrüchte *Fish & Other Seafood*

Lenguado a la Parrilla

51.50

Seezunge vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse, am Tisch filetiert

Grilled sole with cocktail sauce, rice and vegetable

Salmon a la Parrilla

37.50

Lachstranchen vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse

Grilled salmon with cocktail sauce, rice and vegetable

Trio de Pescados

45.50

Querschnitt unserer Fische (Lachs, Seeteufel und Krevetten)

vom Grill mit Cocktailsauce, La Fuente-Reis* und Gemüse

Assorted grilled fish with cocktail sauce, rice and vegetable

Pincho de Gambas

43.50

Riesenkrevetten-Spiess vom Grill mit La Fuente-Reis* und Gemüse

Grilled skewered prawns with cocktail sauce, rice and vegetables

Rape a la Parrilla

39.50

Seeteufelfilet-Medaillons vom Grill mit Cocktailsauce, Risotto und Gemüse

Grilled Monkfish with risotto and vegetable

Plato La Fuente

47.50

Seeteufel, Riesenkrevetten, Miesmuscheln mit Tomaten und Weisswein

vorbereitet und serviert nach portugiesischer Art mit La Fuente-Reis*

Monkfish, prawns, mussels, tomato and wine – Portuguese style with rice

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri
La Fuente Rice: Rice house specialties prepared with garlic, pine nuts, paprika, onion, bay leaf and piri-piri

Carnes y Aves

Carnes y Aves | Fleisch und Geflügel *Grilled meat*

Filete de Buey con «Cafe de Paris» 180g	51.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse <i>Beef filet with potato gratin, herb butter and vegetable</i>	
Filete de Buey con Pepe 180g	51.50
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse <i>Beef filet with pepper cream sauce, french fries and vegetable</i>	
Filete de Buey con Boletos 180g	51.50
Rindsfilet mit Steinpilzrahmsauce, Risotto und Gemüse <i>Beef filet with mushrooms, cream sauce, risotto and vegetable</i>	
Stroganoff de la Casa	49.50
Rindsfilet-Stroganoff mit Reis (Plattenservice) <i>Cubes of Beef filet Stroganoff with rice</i>	
Entrecôte «Cafe de Paris» 220g	42.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse <i>Beef Entrecôte with herb butter, french fries and vegetable</i>	
Entrecôte double min. 2 personas, ca. 20 – 30 Min.	54.50
doppeltes Rindsentrecôte mit Sauce Bearnàise, Pommes frites und Gemüse, ab 2 Personen (ca. 550g) <i>Double entrecôte with bearnaise sauce, french fries and vegetable (minimum 2 persons)</i>	pro Pers.
Escalopes de Ternera con Limon	39.50
Kalbschnitzel an Zitronenrahmsauce, Nudeln und Gemüse <i>Veal escalopes with lemon sauce, noodles and vegetable</i>	
Pincho de Pollo	33.50
Pouletbrustspiess vom Grill mit Cocktailsauce, Pommes frites und Gemüse <i>Chicken skewer with french fries and vegetable</i>	
Avestruz con Pepe	39.50
Straussenfilet an Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Gemüse <i>Ostrichfilet with pepper cream sauce, french fries and vegetable</i>	

* La Fuente-Reis: Reis nach Art des Hauses zubereitet mit Knoblauch, Pinienkernen, Paprikapulver, Zwiebeln, Lorbeer und Piri-Piri
La Fuente Rice: Rice house specialties prepared with garlic, pine nuts, paprika, onion, bay leaf and piri-piri