

## Ensaladas | Salate *Salads*

|                                                                                                      |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ensalada Verde / Mixta</b>                                                                        | 12.50 / 13.50 |
| Grüner oder Gemischter Blattsalat mit Brotcroûtons<br><i>Green or mixed leaf salad with croutons</i> |               |
| <b>Ensalada Portuguesa</b>                                                                           | 14.50         |
| Blattsalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebelringe<br><i>Leaf salad with tomato, onion and olives</i>   |               |
| <b>Ensalada de Canonigos con Huevo</b>                                                               | 15.50         |
| Nüsslisalat mit Ei<br><i>Lamb's field lettuce with egg</i>                                           |               |

## Tapas | Vorspeisen *Starters*

|                                                                                                                                                                                                                                 |      |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Gemischter Tapasteller</b>                                                                                                                                                                                                   | maxi | 45.50 |
| Kalte und lauwarme Spezialitäten vom Buffet                                                                                                                                                                                     | midi | 28.50 |
| <i>Homemade specialities spanish style from the buffet</i>                                                                                                                                                                      | mini | 18.50 |
| <b>Trio Empanadas</b>                                                                                                                                                                                                           |      | 19.50 |
| 3 hausgemachte Empanadas – Gemüse, Thunfisch, Pilze mit<br>3 verschiedenen Saucen – Allioli, Salsa roja, Cocktail<br><i>3 homemade Empanadas – vegetable, tuna, mushrooms with<br/>3 sauces – allioli, salsa roja, cocktail</i> |      |       |
| <b>Mejillones la Fuente</b>                                                                                                                                                                                                     |      | 19.50 |
| Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Tomatenwürfel<br><i>Mussels Spanish style</i>                                                                                                                                                |      |       |
| <b>Calamares</b>                                                                                                                                                                                                                |      | 19.50 |
| Calamares im Bierteig (hausgemacht und extrazart) mit Tartarsauce<br><i>Squids with homemade beer dough and tatar sauce</i>                                                                                                     |      |       |
| <b>Gambas al Ajillo</b>                                                                                                                                                                                                         |      | 29.50 |
| Riesenkrevetten mit Knoblauch nach Art des Hauses<br><i>Shrimps with garlic, spanish style</i>                                                                                                                                  |      |       |
| <b>Chorizo Flambeado al Brandy</b>                                                                                                                                                                                              |      | 16.50 |
| Flambierte Paprikawurst<br><i>Chorizo Flambeado al Brandy</i>                                                                                                                                                                   |      |       |
| <b>Pata Negra Jamon Iberico</b>                                                                                                                                                                                                 |      | 32.50 |
| Iberischer Top-Rohschinken «Der beste Schinken der Welt»<br><i>Iberian smoked ham «The best Ham in the world»</i>                                                                                                               |      |       |
| <b>Carpaccio de Buey</b>                                                                                                                                                                                                        |      | 23.50 |
| Rindscarpaccio mit Rucola und Gran Padano<br><i>Beef carpaccio with rocket salad and Gran Padano</i>                                                                                                                            |      |       |
| <b>Albondigas</b>                                                                                                                                                                                                               |      | 16.50 |
| Hausgemachte Hackfleischbällchen (Rindfleisch + Chorizo) an rassisger Tomatensauce<br><i>Homemade minced meatballs (Beef + Chorizo) spanish style</i>                                                                           |      |       |
| <b>Pimientos del Padron</b>                                                                                                                                                                                                     |      | 15.50 |
| Kleine gebratene Peperoni mit Flor de Sal<br><i>Small fried pepperoni with flor de sal</i>                                                                                                                                      |      |       |
| <b>Bolinhos de Bacalhau</b>                                                                                                                                                                                                     |      | 16.50 |
| Hausgemachte Stockfischcroquetten mit Tartarcremesauce<br><i>Homemade fried codfish croquettes with tatar sauce</i>                                                                                                             |      |       |

# Sopas, Pasta, Paella y Risotto

## Sopas | Suppen *Soups*

|                                                                           |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Sopa de Almendras con Azafrán</b>                                      |  | <b>14.50</b> |
| Safran-Mandelsuppe                                                        |  |              |
| <i>Saffron soup with almonds</i>                                          |  |              |
| <b>Caldo Verde</b>                                                        |  | <b>14.50</b> |
| Kartoffelsuppe mit Kohl, Olivenöl und Paprikawurst                        |  |              |
| <i>Portuguese potato soup with cabbage, olive oil and chorizo sausage</i> |  |              |
| <b>Sopa de Tomate</b>                                                     |  | <b>13.50</b> |
| Tomatencremesuppe                                                         |  |              |
| <i>Tomato soup</i>                                                        |  |              |

## Pasta | Teigwaren *Pasta*

|                                                                                         |                      |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| <b>Gnocchi Paprika</b>                                                                  |                      | <b>29.50</b> |
| Gnocchi an Paprikarahmsauce mit Pouletstückchen                                         | kleine Portion       | 24.50        |
| <i>Gnocchi with paprika cream sauce and chopped chicken</i>                             | <i>small portion</i> |              |
| <b>Tagliatelle con Gambas «Piri-Piri»</b>                                               |                      | <b>37.50</b> |
| Nudeln mit Riesencrevetten, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Peterli                       |                      |              |
| <i>Tagliatelle (ribbon pasta) with shrimps, tomatoes, garlic, olive oil and parsley</i> |                      |              |
| <b>Ravioli con Espinaca</b>                                                             |                      | <b>29.50</b> |
| Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter                                          | kleine Portion       | 24.50        |
| <i>Ravioli with ricotta cheese and spinach, sage butter</i>                             | <i>small portion</i> |              |
| <b>Tagliarini La Fuente</b>                                                             |                      | <b>29.50</b> |
| dünne Nudeln mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten                                         | kleine Portion       | 24.50        |
| <i>Tagliarini with zucchini, eggplant and tomatoes</i>                                  | <i>small portion</i> |              |
| <b>Ravioli «Black is Beautiful»</b>                                                     |                      | <b>39.50</b> |
| Hausgemachte schwarze Ravioli mit Büffelricotta an Majoranbutter                        | kleine Portion       | 34.50        |
| <i>Homemade black ravioli with buffalo ricotta cheese and marjoram butter</i>           | <i>small portion</i> |              |

## Paella

|                                                                                                                                                                    |                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| <b>Paella Valenciana minimo 2 personas</b>                                                                                                                         | <b>pro Pers.</b> | <b>52.50</b> |
| 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

|                                                               |                      |              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| <b>Risotto Tartufo con Pata Negra</b>                         |                      | <b>39.50</b> |
| Risotto mit Trüffelöl und iberischer Top-Rohschinken 5J       | kleine Portion       | 34.50        |
| <i>Risotto with truffle oil and top iberian smoked ham 5J</i> | <i>small portion</i> |              |
| <b>Risotto Basilico y Gambas</b>                              |                      | <b>37.50</b> |
| Basilikumrisotto mit grillierten Riesencrevetten              | kleine Portion       | 32.50        |
| <i>Basilrisotto with grilled prawns</i>                       | <i>small portion</i> |              |

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

|                                                                                                                                                                                                       |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Lenguado a la Parrilla</b>                                                                                                                                                                         | <b>59.50</b>           |
| Seezunge vom Grill, La Fuente-Reis* und Gemüse<br><i>Grilled sole, rice* and vegetable</i>                                                                                                            |                        |
| <b>Salmon a la Parrilla</b>                                                                                                                                                                           | <b>42.50</b>           |
| Lachstranchen vom Grill, La Fuente-Reis* und Gemüse<br><i>Grilled salmon, rice* and vegetable</i>                                                                                                     |                        |
| <b>Trio de Pescados</b>                                                                                                                                                                               | <b>47.50</b>           |
| Fischtrio (Lachs, Seeteufel und Krevetten), La Fuente-Reis* und Gemüse<br><i>Assorted grilled fish, rice* and vegetable</i>                                                                           |                        |
| <b>Gambas al Ajillo</b>                                                                                                                                                                               | <b>46.50</b>           |
| Riesenkrevetten mit Knoblauch, La Fuente-Reis* und Gemüse<br><i>Prawns with garlic, rice* and vegetable</i>                                                                                           |                        |
| <b>Rape a la Parrilla</b>                                                                                                                                                                             | <b>45.50</b>           |
| Seeteufelfilet-Medaillons, Risotto und Gemüse<br><i>Grilled Monkfish with risotto and vegetable</i>                                                                                                   |                        |
| <b>Plato La Fuente</b>                                                                                                                                                                                | <b>47.50</b>           |
| Seeteufel, Riesenkrevetten, Miesmuscheln mit Tomaten und Weisswein<br>nach portugiesischer Art mit La Fuente-Reis*<br><i>Monkfish, prawns, mussels, tomato and wine – Portuguese style with rice*</i> |                        |
| <b>Polvo Lagareiro</b>                                                                                                                                                                                | <b>46.50</b>           |
| Tintenfisch nach portugiesischer Art mit Spinat und Bratkartoffeln<br><i>Oktopus português style with spinach and potatoes</i>                                                                        |                        |
| <b>Scampi «Fantastico»</b>                                                                                                                                                                            | <b>65.50</b>           |
| Scampi – Kaisergranat mit La Fuente Reis und Gemüse<br><i>Grilled scampi with rice and vegetable</i>                                                                                                  |                        |
| <b>Pescados enteros   Ganze Fische</b>                                                                                                                                                                | <b>pro Pers. 56.50</b> |
| nach Tagesangebot, ab 2 Personen<br><i>Whole fish – of the day, min. 2 persons</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*

## Carnes y Aves | Fleisch und Geflügel *Grilled meat*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <p><b>Filete de Buey 180g</b><br/>Rindsfilet 180g, <i>Beef filet 180g</i></p> <p>– <b>con Cafe de Paris</b><br/>mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse<br/><i>with herb butter, potato gratin and vegetables</i></p> <p>– <b>con Pepe</b><br/>mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüse<br/><i>with pepper cream sauce, french fries and vegetables</i></p> <p>– <b>con Boletos</b><br/>mit Steinpilzrahmsauce, Risotto und Gemüse<br/><i>with mushroomsauce, risottos and vegetables</i></p> | <b>56.50</b> |
| <p><b>Stroganoff de la Casa 180g</b><br/>Rindsfilet-Stroganoff mit Reis<br/><i>Cubes of Beef filet Stroganoff with rice</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>49.50</b> |
| <p><b>Entrecôte 220g «Cafe de Paris»</b><br/>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse<br/><i>Beef Entrecôte with herb butter, french fries and vegetable</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>47.50</b> |
| <p><b>Entrecôte double ca 550g, min. 2 personas, ca. 20 – 30 Min. pro Pers.</b><br/>doppeltes Rindsentrecôte mit Sauce Bearnaise, Pommes frites und Gemüse, ab 2 Personen<br/><i>Double entrecôte with bearnaise sauce, french fries and vegetable (minimum 2 persons)</i></p>                                                                                                                                                                                                                            | <b>59.50</b> |
| <p><b>Escalopes de Ternera con Limon</b><br/>Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, Nudeln und Gemüse<br/><i>Veal escalopes with lemon sauce, noodles and vegetable</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>42.50</b> |
| <p><b>Pollo con Romero</b><br/>Pouletbrust mit Rosmarinbutter, Risotto und Gemüse<br/><i>Chicken breast with rosemary butter and vegetable Risotto</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>37.50</b> |
| <p><b>Costillas de Vitello al horno</b><br/>Kalbs Spare-Ribs aus dem Ofen mit Pommes frites<br/><i>Veal Spare Ribs with french fries</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>35.50</b> |
| <p><b>Pata Negra «Excelente»</b><br/>Schweinskotelett «Pata negra» mit «Cafe de Paris», Risotto und Gemüse<br/><i>Pork chop «Pata negra» with herb butter, risotto and vegetable</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>56.50</b> |
| <p><b>«Black Angus Beef» Blackburger</b><br/>«Black Angus Beef» Doppel-Hamburger mit Trüffeln und Käse im schwarzen Brötchen, Pommes frites<br/><i>«Black Angus» beef burger with truffle &amp; cheese in homemade black bun, french fries</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>39.50</b> |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

\* 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*