



RESTAURANTE

El Cebijo



Síguenos en nuestras redes sociales y disfruta de promociones y descuentos.



VORSPEISEN

Brot mit Aioli	1,50 ud
Knoblauchbrot	1,50 ud
Aioli oder Mojo-Sauce	2,00 ud

EMPFEHLEN

Blutwurst-Ferrero mit Mandelcreme	2,00 ud.
Champignons gefüllt mit Rinderfilet und Foie Gras	2,50 ud.
Auberginendreiecke mit Käse und Palmenhonig	3,00 ud.
Bao-Brötchen mit Schweinebäckchen und Röstzwiebeln	3,50 ud.

SALATE

	1 / 2	/	1
El Cobijo Salat			11,00
(Blattsalat, Serrano-Schinken, Garnelen, Ananas, Oliven, Manchego-Käse und Joghurt-Dill-Dressing)			
Knuspriger Hähnchensalat	7,00		12,00
(Blattsalat, Käse, Cherrytomaten, Röstzwiebeln, Croutons und Honig-Senf-Dressing)			
Ziegenkäse-Salat			11,00
(Blattsalat, Cherrytomaten, Ziegenkäserolle, Nüsse, Feigenmarmelade und Ananas)			
Tomaten, Käse und Avocado mit Basilikum-Dressing	6,00	/	12,00

KINDERMENÜ

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	8,00
Hühnerbrust	8,00
Kroketten (4) mit Pommes Frites	8,00
Hamburgerfleisch	8,00

WEITERE VORSPEISEN

Garnelen in Knoblauchöl	10,90
Rührei mit Garnelen und Kabeljau	9,50
Avocado mit Garnelen und Cocktailsauce	10,90
Bratkartoffeln mit Chorizo und Zwiebeln	9,90
Gegrillte Würstchen vom schwarzen Schwein	9,50
Gegrillte Ziegenkäserolle mit Feigenmarmelade	10,50
Frittierter Camembert mit Preiselbeeren	9,90
Gegrillter Käse mit zwei Mojo-Saucen	9,90
Padrón-Paprikaschoten	8,00
Piquillo-Paprika gefüllt mit Kabeljau	2,50
Hausgemachte Krokette(n) (Huhn, Thunfisch oder Spinat Iberischer Schinken)	1,20
Geröstetes Gemüse (Roter und grüner Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomate)	12,00

LÖFFELGERICHTE

Hühnersuppe nach Mamas Art	4,90
Kichererbseneintopf	6,90
Escaldón	6,90
(geröstetes Gofio mit Brühe, Fleisch, Ei und Zwiebeln)	

FLEISCHGERICHTE

Rind

Simmental-Rinderkotelett	48,00/kg
Rinderkotelett	38,00/kg
Chateaubriand mit Gemüse und Sauce nach Wahl	45,00
Rückenstück mit Gemüse und Sauce nach Wahl	34,00
Entrecôte vom Jungbullen	18,90
Rinderfilet	21,00
Black Angus Burger Trauen Sie sich und verdoppeln Sie es für 4 € mehr!	16,90
<small>(220 g saftiges Fleisch mit Cheddar-Sauce, Bacon, Tomate, Salat, Röstzwiebeln und Pommes)</small>	

Schwein

Iberisches Pluma vom Eichelschwein	22,00
Iberisches Presa vom Eichelschwein	23,00
Iberisches Secreto vom Eichelschwein	18,90
Iberische Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree	18,90
Iberisches Schweinekotelett	15,90
Schweinefilet	15,00
“Carne fiesta” mit Schweinefilet	14,50

Weitere

Hähnchenschnitzel	10,00
½ entbeintes Hähnchen	9,90

Alle Fleischsorten werden mit einer Beilage serviert

FISCHE

Kabeljaufilet mit Zwiebeln	18,90
Confierter Kabeljau mit Mandelsauce und Safran	18,90
Kabeljau-Timbal mit weißer und gelber Süßkartoffel	16,00
Wahoo-Fisch mit Koriandersauce	16,00

Die Kabeljaufilets werden mit einer Beilage aus Kartoffeln und Süßkartoffeln serviert

EXTRAS

Champignon-, Pfeffer- oder Béarnaise-Sauce	3,50
El Cobijo Sauce (Champignons, Speck, Datteln, Rosinen und Portwein)	3,50
Pommes frites, „Papas arrugadas“ oder Süßkartoffeln	3,50

Allergene

Alle unsere Gerichte können enthalten: Spuren von Sellerie, Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Nüssen, Sesam, Eiern, Milchprodukten, Weichtieren, Senf, Fisch, Soja oder Sulfiten.

Wenn Sie gegen ein Produkt allergisch oder unverträglich sind, benachrichtigen Sie unsere Mitarbeiter, damit diese darüber informiert werden, welche Produkte Sie nicht konsumieren sollten.

Die Dekoration der Gerichte ist essbar, obwohl einige bei kalten Temperaturen serviert werden, um ihre Form zu erhalten.

VEGANOS Y VEGETARIANOS

Knackiger vegetarischer Salat (Blattsalat, Cherrytomaten, Röstzwiebeln, Croutons, panierte vegane Streifen mit Hähnchengeschmack und Honig-Senf-Dressing)	15,00
Beyond-Burger mit NEXT-Bacon, veganer Mayonnaise, Salat, Tomate, Röstzwiebeln und Pommes	15,00
Knuspriger veganer Burger mit veganer Mayonnaise, Salat, Tomate, Röstzwiebeln und Pommes	15,00
Veganes Schnitzel mit Hähnchengeschmack	15,00

Nachtisch

SAURE SAHNE



Traditionell werden aus Milch, Eigelb und Zucker Zimt, Vanille oder Zitronenschale hinzugefügt.

5€

Oreo-Keks-Brownie



Flauschiger Schokoladen-Brownie mit Keksen und Vanilleeis. Es wird heiß serviert!

6€

POLVITO



Es besteht aus Schichten von Biskuit, Dulce de Leche, Schlagsahne und Baiser.

5€

QUESILLO



Saftiger Eierpudding auf Basis von Milch, Zitrone und Karamell.

5€

Kuchenservice aus dem Ausland 1 € pro Gast.

Nachtisch

Karamellierter Brioche French Toast



**Saftiger French Toast mit
Milch, Zimt und Briochebrot.
Toast mit Zucker und Eigelb.
Es wird heiß serviert!**

6€

Schokoladenfondue.



**Belgischer
Schokoladenfondant mit
flüssigem Herz und Vanilleeis.
Es wird heiß serviert!**

6€

Kuchenservice aus dem Ausland 1 € pro Gast.

WINES

ROTWEIN

Kanarische

1 Liter des Hauses	12,00
1/2 Liter des Hauses	6,50
1/4 des Hauses	3,50

Pre. ocampo maceración carbónica	19,00
-------------------------------------	-------

Chiquita Locura	19,00
-----------------	-------

Los Quemados	22,00
--------------	-------

Pre. Ocampo Vendimia seleccionada	25,00
--------------------------------------	-------

Rioja

Marqués de Tomares J3	16,00
-----------------------	-------

Proelio crianza	18,00
-----------------	-------

Jumilla

Juan Gil Plata	25,00
----------------	-------

Ribera del Duero

Copa de Celeste roble	5,00
-----------------------	------

Nuestro 8 meses roble	18,00
-----------------------	-------

Balbás barrica 5 meses	18,00
------------------------	-------

Torrederos roble	18,00
------------------	-------

Carramimbre roble	18,00
-------------------	-------

Trus roble	18,00
------------	-------

Celeste roble	18,00
---------------	-------

Protos ecológico 9 meses	21,00
--------------------------	-------

Pagos de Balbás	23,00
-----------------	-------

Trus crianza	25,00
--------------	-------

Protos crianza	30,00
----------------	-------

Protos 27	35,00
-----------	-------

Pago de Carraovejas	55,00
---------------------	-------

Hacienda Monasterio	55,00
---------------------	-------

WEISS UND PINK

weiss

1 Liter des Hauses trocken	12,00
1/2 Liter des Hauses	6,50
1/4 des Hauses	3,50

Nuestro verdejo	18,00
Reveron Ecologico trocken	18,00
Yaiza Malvasía	28,00
O Do Avó marcelo	
Albariño	20,00

Pink

Reverón Halb süß	18,00
Presas ocampo trocken	18,00

Cava y Champagne

Cava Xenius Brut	16,00
Cava benjamin	4,00

Halb süß

1 Liter des Hauses	12,00
1/2 Liter des Hauses	6,00
1/4 des Hauses	3,50
Reverón Halb süß	18,00
Nuva Halb süß	15,00

GETRÄNKE

Coca Cola	2,50
Fanta Orange oder Zitrone	2,50
Nestea Zitrone oder Mango	2,50
Sprite, Clipper	2,50
Wassermann Orange oder Zitrone	2,50
Wasser 1L	2,00
Sprudelwasser 0,5L	1,50
Säfte	1,50
Tonic	2,00
Red Bull	3,00
Appleteiser	2,00
Dorada Especial 20 zent.	2,00
Dorada Especial 40 zent.	3,00
1906 Reserva especial	2,50
Dorada Pilsen	2,00
Dorada ohne oder ohne mit Zitrone	2,00
Apfelwein Exner	5,00
Sangria aus Rotwein	12,00

KAFFEE

Espresso Kaffee	1,20
Natürlicher Schnitt	1,50
Milch und Milch schneiden	1,50
Verkürzter Schnitt	1,50
Desc. von Umschlag	1,50
Amerikanischer Kaffee	2,00
Kaffee mit Milch	2,00
Carajillo	2,50
Barraquito	3,00
Irischer Kaffee	5,00
Infusion	1,50

GETRÄNKE

LIKÖR

Limoncello	5,00
Licor de hiervas	5,00
Licor de crema	5,00
Jagermaifter	5,00
Amaretto	5,00
Frangelico	6,00
Bayleis	5,00
Tía maria	7,00
Vodka pomelo	5,00
Vodka caramelo	5,00
Sin alcohol de mora	2,00

GINS

Gordon´s	6,00
Beefeater	6,00
Puerto de indias	6,50
Bombay	7,00
Citadelle	7,00
Tanqueray	7,00
Hendrick´s	8,00
Brockman´s	9,00
Gin mare	10,00
Tonic enthalten	

RON

Arehucas	6,00
Barcelo añejo	7,00
Matusalem	7,00
Havana 7 años	7,00
Zacapa 23 8cl	12,00
Zacapa XO 8cl	22,00

WHISKEY

J&B	5,00
Red Label	5,00
Black label	7,00
Chivas 12 años	8,00
Jack Daniel´s	9,00

**ERFRISCHUNGSGETRÄNK
ODER WASSER INKLUSIVE**