

Entrantes – Appetizers – Entrées – Vorspeisen

- Ensalada especial La Entina
 - La Entina special salad
 - Salade spéciale La Entina
 - La Entina spezialsalat
- Ensalada de frutas y frutos secos
 - Fruit and dried fruit salad
 - Salade de fruits et fruits secs
 - Obst- und Trockenfruchtsalat
- Ensalada mixta
 - Mixed salad
 - Salade mixte
 - Gemischter salat
- Tomate raf con anchoas del Cantábrico
 - Raf tomato with Cantabrian anchovies
 - Raf tomate aux anchois cantabriques
 - Raff-tomate mit kantabrischen Sardellen
- Tomate raf con melva
 - Raf tomato with melva
 - Raf tomate au melva
 - Raff-tomate mit Makrele
- Alcachofas con almejas
 - Artichoke with clams
 - Artichauts avec palourdes
 - Artischocken mit Venusmuscheln
- Aguate con anchoas del Cantábrico
 - Avocado with Cantabrian anchovies
 - Avocat avec anchois cantabriques
 - Avocado mit kantabrischen Sardellen
- Milhojas de mango con rulo de cabra
 - Mango strudel with goat cheese
 - Strudel à la mangue et au fromage de chèvre
 - Mangostrudel mit Ziegenkäse
- Revuelto de setas con gambas o jamón
 - Scrambled mushrooms with shrimp or ham
 - Champignons brouillés avec crevettes ou du jambon
 - Rührei mit Pilzen und Garnelen oder Schinken
- Parrillada de verduras
 - Grilled vegetables
 - Légumes grillés
 - Gegrilltes Gemüse
- Gambas al pil pil
 - Prawns with pil pil
 - Crevettes au pil pil
 - Pil pil Garnelen
- Pulpo a la gallega
 - Galician-cooked octopus
 - Poulpe cuit galicien
 - Tintenfisch nach galizischer Art gekocht

Pulpo a la brasa
Grilled octopus
Poulpe grillé
Gegrillter Tintenfisch
Pulpo seco
Dried octopus
Poulpe séché
Getrockneter Tintenfisch
Habitas baby con jamón
Baby broad beans with ham
Haricots bébé au jambon
Baby Bohnen mit Schinken
Jamón de bellota
Acorn-raised ham
Jambon au gland
Schinken aus Eichelmast
Jamón del país
Country ham
Jambon du pays
Schinken vom Land
Queso curado
Cured cheese
Fromage affiné
Hartkäse

Sopas – Soups – Soupes – Suppen

Sopa de marisco
Seafood soup
Soupe aux fruits de mer
Meeresfrüchte-Suppe
Sopa de cebolla
Onion soup
Soupe aux oignons
Zwiebelsuppe
Consomé de virutas de jamón y huevo
Chicken soup with ham shavings and egg
Soupe de poulet avec copeaux de jambon et d'oeuf
Hühnersuppe mit kleinen stücken Schinken und Ei

Nuestras carnes – Our meats – Nos viandes – Unser Fleisch

- Solomillo de cerdo
 - Pork tenderloin
 - Filet de porc
 - Schweine Lendenstück
- Solomillo de ternera
 - Beef tenderloin
 - Filet de boeuf
 - Rindfleisch Lendenstück
- Entrecot de ternera
 - Beef steak
 - Entrecôte de boeuf
 - Rindersteak
- Cordero a la brasa
 - Grilled lamb
 - Agneau grillé
 - Gegrilltes Lamm
- Chuletillas de cabrito al ajillo
 - Baby goat chops with garlic
 - Côtelettes de chèvre à l'ail
 - Knoblauchartige Ziegenkoteletts
- Secreto de cerdo
 - Iberian pork secret (shoulder muscle)
 - Secret de cochon ibérique
 - Schweine-Gheimnis Filet
- Pluma ibérica
 - Iberian pork plume (boneless flank)
 - Plume de cochon ibérique
 - Iberische Schweine-Feder
- Chuletón de vaca vieja
 - Old cow steak
 - Vieux steak de vache
 - Alter Kuhkotelett
- Costillas de cerdo adobadas
 - Marinated pork ribs
 - Côtes de porc marinées
 - Marinierte Schweinerippchen
- Salsa pimienta o roquefort
 - Pepper or roquefort sauce
 - Sauce au poivre ou au roquefort
 - Pfeffersauce oder Roquefort-Sauce

Arroces – Rice – Riz – Reis

Paella mixta
Mixed paella
Paella mixte
Gemischte Paella
Paella de marisco
Seafood paella
Paella au fruits de mer
Paella mit Meeresfrüchten
Arroz negro
Black rice
Riz noir
Schwarzer Reis
Arroz caldoso con bogabante
Rice with lobster
Riz au homard
Brühreis mit Hummer

Marisco – Seafood – Fruits de mer – Meeresfrüchte

Almejas
Clams
Palourdes
Venusmuscheln
Gamba blanca
White prawn
Crevette blanche
Weiße Garnele
Gamba roja de Garrucha
Garrucha red prawn
Crevette rouge du Garrucha
Garrucha rote Garnelen
Cigalas
Crayfish
Langoustines
Kaisergranaten
Quisquilla de Motril
Motril shrimp
Crevettes du Motril
Motril Garnelen
Mejillones
Mussels
Moules
Muscheln
Zamburiñas (9 unidades)
Variegated scallop (9 Units)
Pétoncle (9 Unités)
Jakobsmuscheln (9 Stück)

Zarzuela de pescado y marisco
Zarzuela fish and seafood
Poisson et fruits de mer au Zarzuela
Zarzuela Fisch und Meeresfrüchte
Cazuela de Rape
Angler casserole
Casserole de lotte
Seeteufel-Kasserolle

Pescados de la zona – Fish from the area – Poissons de la région – Einheimischer Fisch

Gallo Pedro
Roosterfish
Peixe-galo
Hahnfish
Gallineta
Redfish
Sébaste
Roter Fisch
Mero
Grouper
Mérou
Riesenzackenbarsch
Abadejo
Pollock
Goberge
Pollack
Dorada a la espalda
Gilt-head
Daurade
Goldbrasse
Lubina a la espalda
Sea bass
Loup de mer
Seebarsch
Calamar plancha o en aceite
Grilled squid or in oil
Calamars grillés ou à l'huile
Gegrillter Tintenfisch oder in Öl
Calamares fritos
Fried squid
Calamars frits
Frittierter Tintenfisch
Chipirones
Small squid
Calamar bébé
Baby Tintenfisch
Boquerones fritos o plancha
Fried or grilled anchovies
Anchois frits ou grillés
Gebratene Sardellen oder gegrillt

Salmonetes fritos o plancha
Fried or grilled red mullet
Rougets frits ou grillés
Gebratene Meeräsche oder gegrillt

Parrillada de pescado
Grilled fish
Poisson grillée
Gegrillten Fisch

Aguja a la plancha
Grilled marlin fish
Aiguille grillée
Gegrillte Nadelfisch

Lenguado a la plancha
Grilled sole fish
Sole grillée
Gegrillte Sohle

Bacalao a la mouselina
Mouseline cod
Morue a la mouseline
Mousseline-Kabeljau

Bacalao con tomate
Cod with tomato
Morue à la tomate
Kabeljau mit Tomate