



EL
MERCADO
DEL **SUR**



INFORMACIÓN DISPONIBLE REFERENTE A ALÉRGENOS

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala

VERFÜGBAREN INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIEN

Wenn Sie irgendwelche Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, bitte informieren Sie uns und / oder unsere Mitarbeiter.

INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE

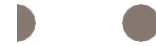
If you have any allergies or food intolerance, please let us know and / or contact our staff.

Servicio de Pan por persona 1,70

Brot Service 1,70 pro Person

Bred Service 1,70€ per Person

◆ ELIGE ALGO PARA EMPEZAR ◆
STAR WITH A CHOICE · EINS ZUM EINFANG WÄHLEN



Ensaladilla de Gambas al Ajillo y Mojama 9,00 13,00
Clásica ensaladilla con el sabor inconfundible de las gambas al ajillo y tiras de mojama de atún

Ensaladilla mit Garnelen al Ajillo und Mojama
Klassische Ensaladilla (Kartoffelsalat mit Erbsen, Karotten, gekochten Eiern, Majonäse) mit dem unverwechselbarem Geschmack von Garnelen mit Knoblauch und Streifen von getrocknetem Thunfisch.
Shrimp garlic and mojama salad
Classic potatoe salad with the garlic prawns and strips of mojama

A las Bravas 8,00 12,00

Patatas bravas salsa kimuchi y mayonesa de sriracha
A las Bravas... aber mit einem Japo Touch
Kartoffeln Bravas, Kimuchi Soße und Sriracha Mayonnaise
"Bravas"
Patatas Bravas, Kimuchi sauce and Sriracha mayonnaise

Tortilla de Camarones 2,50 (unidad)

Pruébalas con un fino bien fresquito
Sandgarnelen Tortilla
Probieren Sie es mit einem sehr kalten Fino (trockener Sherry)
Shrimp Tortilla
Try them with a glas of cold Fino Sherry!

Degustación de Croquetas Marineras 12,00

Carabinero, camarones, choco y alioli de alga nori
Meeresfrüchte -Kroketten Degustation
Rote Riesengarnele, Garnelen und Tintenfisch mit Nori Algen-Aioli
Seafood Croquette tasting
Scarlet shrimp, shrimp, cuttlefish and nori seaweed aioli

Pan Tumaca de Focaccia

16,00

Focaccia con orégano, bacon crispy, pesto, jamón ibérico

Pan Tumaca aus Focaccia

Fladenbrot mit Oregano, Tomate, knusprigem Speck, Pesto und Iberischen Schinken

Pan Tumaca of focaccia

Turkish bread with oregano, tomato, crispy bacon, pesto and Iberian ham

Jamón Ibérico de Bellota

14,00

22,00

Pero... ¡Qué bueno está!

Iberischer Eichelschinken

Der ist so lecker !!!

Iberian ham

What a delicious

Selección de Nuestros Quesos Gaditanos

12,00

18,00

Cabra payoya, oveja en manteca, payoyo curado con pimentón

Unsere Käseplatte

Payoya -Ziege Käse, Schafskäse im Schmalz, Payoyo Hartkäse mit Paprika

Our Cheese Seletion

Payoya goat, sheep in butter, cured payoyo with paprika



Jamón Ibérico de Bellota
Iberischer Eichelschinken
Iberian ham

◆ SOLO PARA MÍ Ó PARA COMPARTIR ◆
 ZUM TEILEN... ODER FÜR DICH ALLEINE · JUST FOR ME OR TO SHARE

Huevos Rotos 14,00
 Con sus patatitas y su jamón ibérico
 Spanische "Huevos Rotos"
 Gebratene Kartoffeln und Iberischem Schinken gekrönt mit Ei
 Spanish "Huevos Rotos"
 Sautéed Potatoes with Iberian ham and broken Eggs

Atún y Huevos Rotos 16,00
 Huevos Rotos con Atún Rojo y Pimientos Caramelizados
 Thunfisch und Spanische "Huevos Rotos"
 Roter Thunfisch gekrönt mit Spiegelei und karamellisierten Paprika
 Tuna with Spanish "Huevos Rotos"
 Tunafish with fried eggs on top and caramelized peppers

Gambas Cristal 16,00
 Fritas, con huevos de corral y pimentada
 Kristall Garnelen
 Frittierte Kristall Garnelen, mit Spiegeleier aus Freiland Hühner, Pfeffer
 White shrimp
 Fried, with garlic and peppered mushrooms

Bacalao Desmigado 14,00
 Revuelto de bacalao, cebolla, patatas paja, ajo
 Kabeljau gerbröselt
 Rührei mit Kabeljau, Zwiebeln, Strohkartoffeln, Knoblauch
 Shredded cod
 Scrambled eggs with cod, onion, straw potatoes, garlic

Fideos a la Sartén 16,00
 Fideos gordos salteados con langostinos, sepia y alioli de albahaca
 Angebratenen Eiernudeln
 Dicke Nudeln sautiert mit Garnelen, Sepia und Basilikumaioli
 Pan Fried Noodles
 Stir fry noodles with prawns, cuttlefish and basil aioli

Risotto del Mercado del Sur 16,00
 Risotto de carrillera ibérica con queso payoyo y polvo de pistacho
 Risotto del Mercado del Sur
 Risotto mit Iberischen Backenfleisch, Payoyo-Käse und Pistazienpulver
 Risotto of Mercado del Sur
 Iberian cheek, risotto with payoyo cheese and pistachio powder

Guiso del día 14,00
 Cada día diferente, según el mercado
 Eintopf des Tages
 Jeder Tag anders, je nach Markteinkauf
 Stew of the day
 Different every day, depending on the market

◆ VERDE QUE TE QUIERO VERDE ◆
GRÜN, ICH LIEBE DICH GRÜN · GREEN, HOW I WANT YOU GREEN

Aliño de Tomate Rosa	14,00
Con ventresca de Atún y cebolletas Tomaten Sorte Rosa mit Dressing Mit Ventresca, Bauchstück vom Thunfisch mit Zwiebeln Pink tomato dressing With tuna belly and spring onions	
Gazpacho Andaluz (vegano)	10,00
Con su picadillo, cómo lo hacía la tía Manuela Andalusischer Gazpacho (Vegane) Kalte Tomatensuppe, so wie Tante Manuela es machte, mit Paprika, Tomaten und Zwiebel Würfel als Beilage Andalusian Gazpacho (vegan) Cold tomato soup, as aunt Manuela always did, with chopped onion and pepper beside	
Salmorejo Cordobés (O.V.)	10,00
Jamoncito picado, huevo duro y chorrito de aceite virgen Salmorejo aus Córdoba (Optional auf Vegane Möglich) Kalte cremige Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln, gekochtem Ei und ein Schuss Olivenöl Salmorejo from Córdoba (vegan option) Cold creamy tomato soup with chopped ham, hardboiled egg and a splash of olive oil	
Ensalada de Codorniz en Escabeche	14,00
Con escarola, vinagreta de frutos secos, tomatitos cherry, huevos de codorniz, perlas de mozzarella Marinierter Wachtelsalat Mit Endiviensalat, Nussvinaigrette, Kirschtomaten, Wachteleiern, Mozarella -Perlen Escabeche marinated pickled salad With escarole and nuts vinaigrette	
Ensalada de Sardina Anchoada	14,00
Mezcla de hojas verdes, sardina anchoada, queso de cabra payoya y huevo trufado Sardellen Sardinen Salat Mischung aus grünen Salatblättern, Sardellen Sardinen, Payoyo-Ziegenkäse und Trüffeleier Anchovy sardine salad Mix of green leaves, anchovy sardines, goat cheese and truffled egg	

Ensalada Gourmet (O.V.) 14,00
Hojas frescas, rulo de queso de cabra, aguacate y su vinagreta
Gourmet Salat (Optional auf Vegane Möglich)
Frische Salatblättern, Ziegenkäse, Avocado und Vinaigrette
Gourmet salad (vegan option)
Fresh lettuce leaves, goat cheese, avocado and vinaigrette sauce

Ensalada de Pollo 14,00
Tiras de pollo con chili dulce, salsa ranchera, hojas frescas, tomates cherry
Hühnchen Salat
Hühnerstreifen mit Süßer Chili, Ranch Sauce, Frische Salatblätter, Kirschtomaten
Chicken salad
Chicken strips with sweet chili, ranch sauce, fresh lettuce leaves, and cherry tomatoes

Alcachofas (vegano) 16,00
Confitadas en aceite de oliva y hechas en la parrilla
Artischocken (Vegane)
In Olivenöl eingelegt und sauer-pikant Aioli
Artichokes (vegan)
In olive oil conserved and sweet and sour aioli



Gazpacho Andaluz
Andalusischer Gazpacho
Andalusian Gazpacho

DE LA MAR
AUS DEM MEER · FROM THE SEA

Albóndigas de Choco -Carabinero Albóndiga mixta con salsa de calamar al cilantro Tintenfisch- und rote Riesengarneleklößchen Fischklößchen mit Kalmarsauce und Koriander Cuttlefish-scarlet shrimp meatballs Mixed meatball with coriander squid sauce	15,00
Fritura Gaditana de Pescado "Pescaito" frito de lo que nos trae el mar cada día Fischteller -fritiert - aus Cadiz "Pescaito" frito - das was uns das Meer jeden Tag bringt "Pescaito frito" Fried fish of what the sea brings us every day	16,00
Calamares Cajún Aritos de Calamar Enharinados con Especies Cajún, Alga Nori Frita, Alioli de Mango Tintenfische Cajún-Stil Tintenfisch Ringe mit Cajungewürzen gewendet, gebratenen Nori Meeresalgen, Mango Alioli Cajun Calamari Floured calamari rings with Cajun spices, fried Nori seaweed, mango alioli	14,00
Chocos a la Plancha Con una Majado de Aceite, Ajo y Perejil Tintenfisch in der Pfanne gebraten Mit einer zerstampfter Öl-, Knoblauch- und Petersilieoße Cuttlefish grilled Grilled with a mash of oil, garlic and parsley	17,00
Atún Tostado con Chutney de Tomate Atún Rojo de almadraba, chutney de tomate, crema de wasabi Thunfisch gebraten mit Tomaten Chutney Roter Almadraba Thunfisch, Tomaten Chutney, Wasabi creme Toasted tunafish with tomato Chutney Red tunafish from almadraba, tomato chutney, wasabi cream	20,00
Bacalao Confitado Lomo de bacalao sobre crema de tomates maduros especiados, gratinado de mayonesa de aceitunas negras Konfitierter Kabeljaulende Kabeljaulende auf gewürzter Tomatencreme, Mayonnaise -Gratin aus schwarzen Oliven Cod confit Cod loin with cream of ripe spiced tomatoes, black olive mayonnaise gratin	18,00



Fritura Gaditana de Pescado
Fischteller -fritiert - aus Cadiz
"Pescaito frito"

◆ NUESTRAS CARNES ◆
 UNSERE FLEISCH TELLER · OUR MEATS

Tataki de Retinto Con aliño de tomate seco y albahaca Tataki von Retinto Rind Mit getrockneten Tomaten und Basilikum Beef Tataki With dried tomato and basil dressing	19,00
Carrillera Ibérica Guisada con Dry Sack, patatas y pimientos de padrón Bäckchen vom Iberischen Schwein Im Dry Sack Sherry geschmort und kleine grüne Paprika aus Padrón Iberian pork cheek Stewed with Dry Sack, potatoes and padron pepper	16,00
Hamburguesa de Ternera Retinta Queso havarti, mézclum de hojas, cebolla caramelizada Hamburguesa von Retinto Rind Havarti Käse, gemischter Blattsalat, karamellierte Zwiebel Hamburger from Retinto veal Havarti cheese, mixed salat leaves, caramelized onions	16,00
Solomillo Ibérico con PX Solomillo ibérico flambeado con Pedro Ximénez y patatas picantitas con cilantro Solomillo Ibérico mit Pedro Ximenez Wein Iberisches Lendenstück mit Pedro Ximénez und pikanten Kartoffeln und Koriander Iberian sirloin with PX Iberian sirloin flambéed with Pedro Ximenez and spicy potatoes with coriander	16,00



Hamburguesa de Ternera Retinta
 Hamburguesa von Retinto Rind
 Hamburger from Retinto veal

◆ NUESTRAS CARNES ◆
AUS DEM LAND ·FROM THE LAND

<p>Paletilla de Lechal Al horno con tomillo fresco, cremoso de yuca y queso de oveja, setas salteadas Milchlamm Schulter Mit Yucca- und Schafskäsecreme, geröstete Austernpilze Lamb lechal Creamed yucca and sheep cheese, sautéed mushrooms</p>	<p>22,00</p>
<p>Lomo bajo de novillo angus irlandés 300 gr Con verduras de temporada, patatas Lendenstück des irischen Angus -Kalb 300 gr Mit saisonalen Gemüse, Kartoffeln Irish Angus short loin 300 gr With seasonal vegetables, potatoes</p>	<p>25,00</p>
<p>Entrecote de Vaca Retinta 300 gr A la plancha, hortalizas y patatas asadas Entrecôte von Retinta -Rind 300 gr Gegrilltes Gemüse und Ofenkartoffeln Retinta cow entrecote 300 gr Grilled with vegetables and baked potatoes</p>	<p>25,00</p>
<p>Chuletón de Vaca Simmental 1000 gr Con verduras de temporada, patatas T-Bone von Simmental Rind 1000 gr Mit saisonalen Gemüse, Kartoffeln Simmental T-bone steak 1000 gr Whit seasonal vegetables, potatoes</p>	<p>58,00</p>

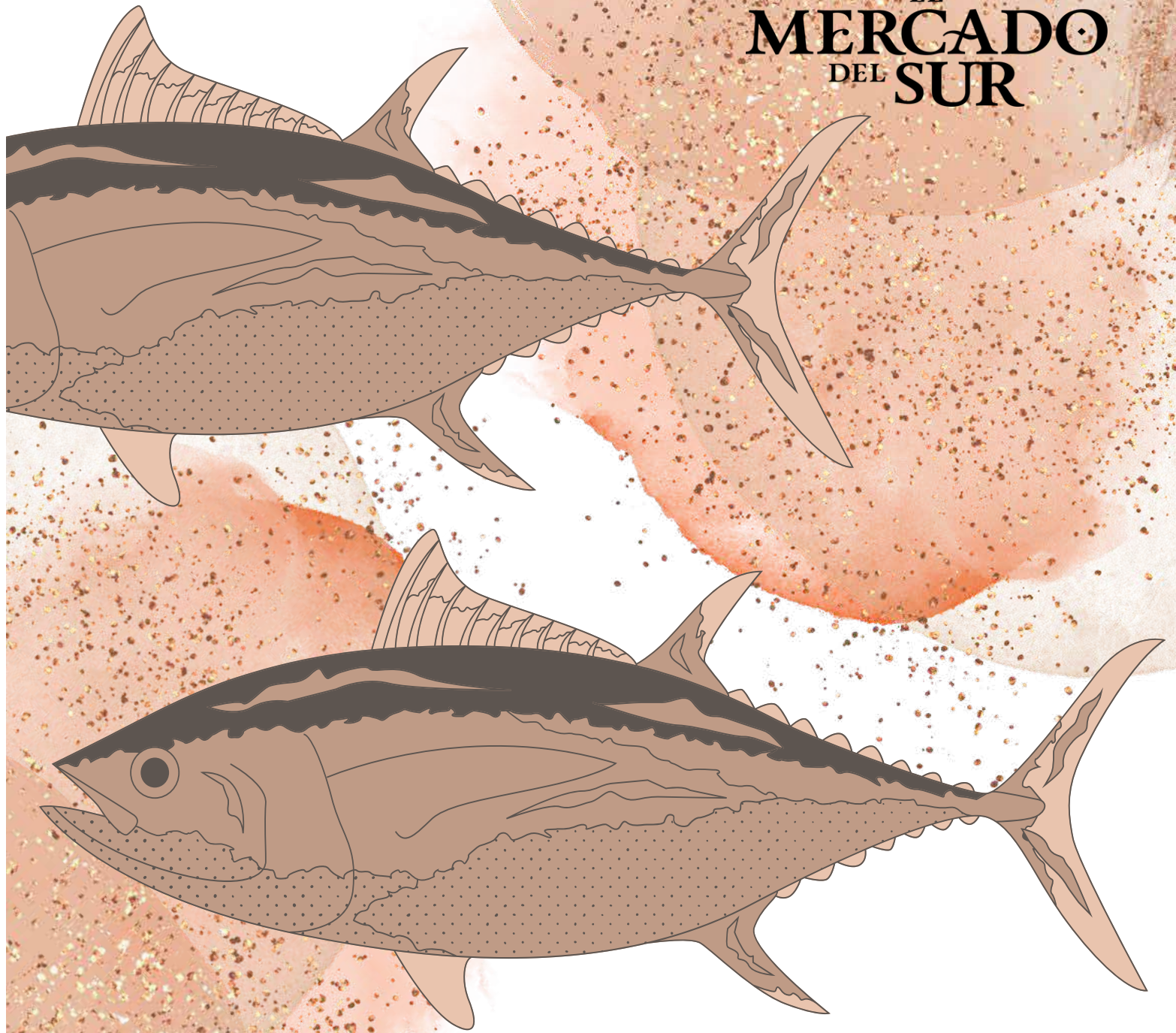


Entrecote de Vaca
Retinta
Entrecôte von
Retinta -Rind
Retinta cow entrecote

VALENTIN

HOTELS & RESORTS

EL
MERCADO
DEL SUR



THUNNUS

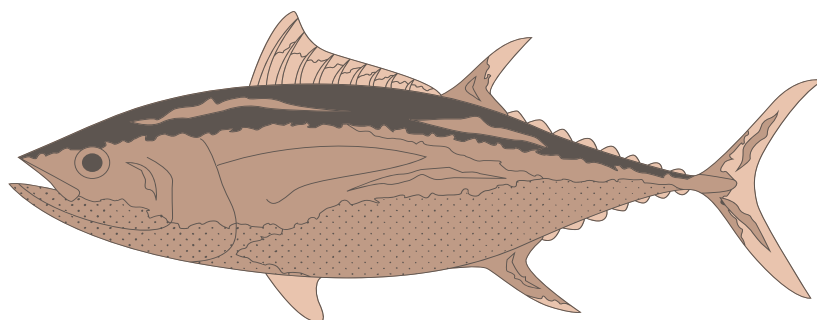
THYNNUS

THUNNUS THYNNUS

Atún Rojo Salvaje de Almadraba

En Frío

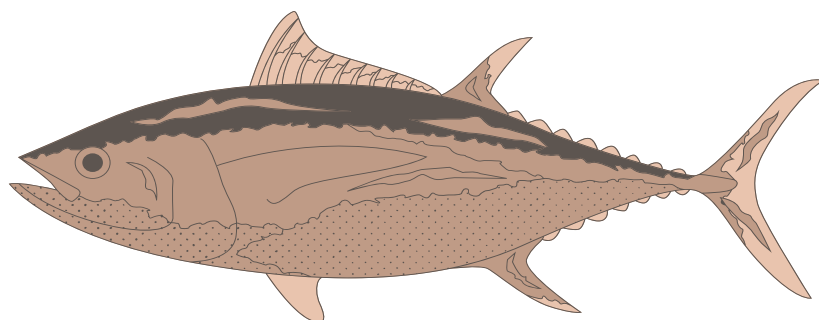
Solomillo en escabeche y asadillo de pimientos Thunfisch -Filet mariniert und geröstete Paprikas Pickled tuna tenderloin and roasted peppers	24.00
Anatomía en Semiconserva Lomo y lechuga de mar, solomillo y mermelada de espárragos, ventresca en escabeche Halbkonservierte Anatomie Lenden und Seesalat, Filet und Spargelmarmelade, Marinierte Bauch Semi-Conservative Anatomy loin and sea lettuce, solomillo and asparagus jam, pickled belly	18.00
Lomo con salsa tártara sobre tosta de pan ahumado de cúrcuma Thunfischlende mit Tartarsoße auf einem geräuchertem Brot mit Kurkuma Tuna loin with tartar sauce on toast of smoked turmeric bread	18.00
Lingotes picantes y vinagreta de yuzu Würzige Barren von Rotem Thunfisch und Yuzu-Vinaigrette Ingots of spicy Atlantic bluefin tuna and yuzu vinaigrette	18.00
Tataki con perlas de soja y wakame Thunfisch -Tataki mit Sojaperlen und Wakame Tuna Tataki with soy-pearl and wakame	20.00
Tartar Con texturas de aguacate y alga wakame Thunfisch -Tartar Mit Texturen von Avocado und Wakame -Algen Tuna Tartar with textures of avocado and wakame algae	20.00
Sashimi con pomelo rosa Thunfisch -Sashimi mit rosa Grapefruit Tuna Sashimi with pink grapefruit	22.00
Surtido de crudos (2 pax .) Lingotes picantes, tataki, tartar, sashimi Auswahl von Ungekochte (2 Pers) Würzige Barren, Tataki, Tartar und Sashimi Selections of raws (2 pers.) Spicy Ingots , Tataki, Tartar und Sashimi	40.00



THUNNUS THYNNUS

Atún Rojo Salvaje de Almadraba
En caliente

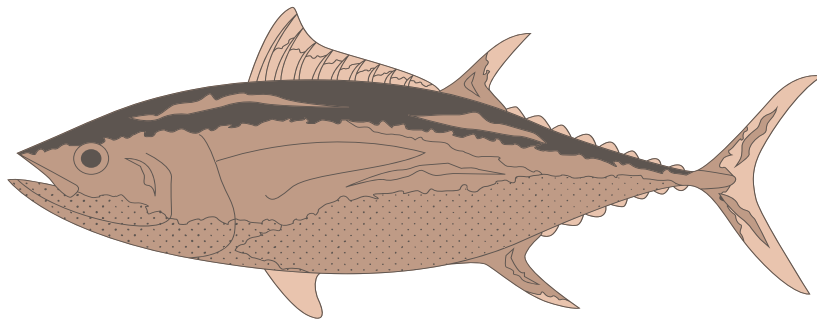
Wok con salsa teriyaki Roter Thunfisch Wok mit Teriyaki Bluefin tuna wok with teriyaki	20,00
Con Huevos Rotos y pimientos caramelizados Mit Huevos Rotos und karamellierte Paprika Wir runny fried eggs Caramelised peppers	16,00
Croquetas de lomo hechas en casa Kroketten von Almadraba -Thunfischlende hausgemacht Tuna loin croquettes Homemade	15,00
Costillas con salsa yakiniku Rippchen mit Yakiniku -Sauce Ribs with yakiniku sauce	20,00
Lomo Tostado con chutney de tomate y crema de wasabi Gerösteter Lende mit Tomaten -Chutney und Wasabi -Creme Toasted loin with tomato chutney and wasabi cream	20,00
Tarantelo A la plancha, con verduritas asadas Tarantelo Gegrillte Tarantelo, mit gebratenem Gemüse Tarantelo Grilled tarantelo , with roasted vegetables	25,00
Ventresca con sofrito de tomate Thunfischbauch mit Tomaten -Sofrito Tuna belly with tomato sauce-sofrito	30,00



NUESTRA BODEGA
UNSER WEINKELLER
OUR WINE CELLER



Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor
comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala
Wenn Sie irgendwelche Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, bitte informieren Sie uns
und / oder unsere Mitarbeiter
If you have any allergies or food intolerance, please let us know
and / or contact our staff



Servicio de Pan por persona 1,70
Brot Service 1,70 pro Person Bred
Service 1,70€ per Person

IVA incluido · MwSt inklusive * VAT included

VALENTIN
SANCTI PETRI



EL
MERCADO
DEL **SUR**

VINOS
WEINE
WINES



Tintos

Rot
Red

Malabestia Crianza D.O.C. Rioja (Tempranillo)	20,00
Ser o no Ser D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	22,00
Sa Cabana V.T. Mallorca (Merlot)	25,00
Petit Forlong Ecológico V.T. Cádiz (Tintilla, Merlot, Syrah) Vegano	25,00
Caracepa V.T. Cádiz (Tintilla, Petit Verdot, Syrah)	25,00
Granza D.O.C. Toro (Tinta de Toro)	25,00
Laderas D.O.C. Rioja Tempranillo	26,00
La Planta D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	26,00
Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja (Tempranillo)	27,00
El Pájaro Rojo D.O. Bierzo (Mencía)	27,00
Habla del Silencio V.T. Extremadura (Syrah, C.Sauvignon, Tempranillo)	30,00
Altos del Terral D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	30,00
Losada D.O. Bierzo (Mencía)	32,00
Emilio Moro Crianza D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	34,00
Arzuaga Crianza D.O. Ribera del Duero (Tempranillo, Albillo)	34,00
Flor de un Día D.O. Ribeira Sacra (Mencía)	34,00

Rosados

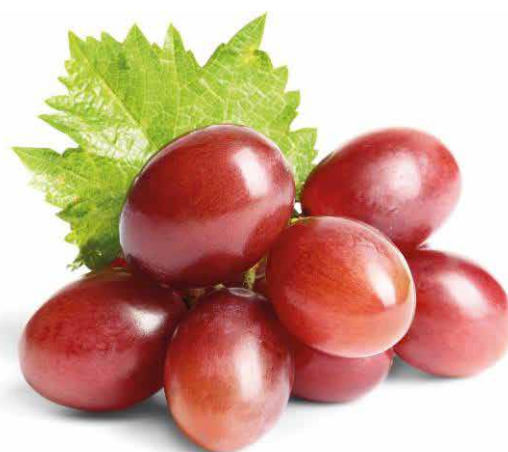
Roséwein
Rosé wine

Excellens Rosé D.O.C. Rioja (Garnacha y Tempranillo) Vegano	22,00
Campestral Claret V.T. Cádiz (Palomino y Variedad Tinta)	24,00

Blancos

Weißwein
White Wine

Viña Matalian V.T. Cádiz (Palomino Fino)	25,00
M. de Cáceres Verdejo D.O. Rueda (Verdejo) Vegano	22,00
Blanquito D.O. Rías Baixas (Albariño, Godello)	22,00
Atuna D.O. Somontano (Chardonnay)	24,00
Forlong Blanco Ecológico V.T. Cádiz (Palomino Fino, P. Ximénez) Vegano	25,00
Pato Mareao D.O. Rías Baixas (Albariño)	26,00



Vinos por copa

Weine im Glas
Wines by the glass

Malabestia Crianza D.O.C. Rioja (Tempranillo)	4,20
Ser o no Ser D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,50
Petit Forlong Ecológico Tinto V.T. Cádiz (Tintilla, Merlot, Syrah) Vegano	4,80
La Planta Tinto D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,80
Sa Cabana Tinto / Blanco V.T. Mallorca (Merlot) / (Chardonnay)	4,50
Blanquito Albariño Blanco D.O. Rías Baixas (Albariño, Godello)	4,20
M.Cáceres Verdejo Blanco D.O. Rueda (Verdejo) Vegano	4,20
M.Cáceres Excellence Rosé D.O.C. Rioja (Garnacha y Tempranillo) Vegano	4,20





Cavas

Setkt Champagnes

Freixenet Blanc de Blancs (Macabeo, Xarel-lo y Parellada)	19,00
Freixenet Brut Barroco (Chardonnay y Pinot Noir)	27,00
Mumm C.Rouge (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Mennier)	50,00
Mumm C.Rouge Rosé (Pinot Noir)	63,00
Möet & Chandon (Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Mennier)	63,00