



D E U T S C H

VORSPEISEN

Hausgemachte Empanadilla mit Rindfleisch Gefüllt mit gebratenem Fleisch, hartgekochtem Ei, Zwiebeln und Oliven Getreide, Eier, Sulfite	5.50	Kalbsbries Gegrilltes Kalbsbries mit einem Hauch von Zitrone und Fleur de Sel. -	20.00
Hausgemachte Chorizo Criolla (spanische Wurst) Wurst vom iberischen Schwein mit Rindfleisch, gegrillt und auf einem Bett aus kandierten Zwiebeln serviert Sulfite	6.50	Steak Tatar Gereifte Rinderlende, gehackt und klassisch gewürzt. Ei, Senf, Sulfite	21.00
Patatas bravas Rancho Chico Knusprige, hausgemachte Kartoffeln, begleitet von einer würzigen, leicht scharfen Sauce aus Tomaten, Paprika und Cayenne-Pfeffer. Sulfite	9.50	Gegrillter galizischer Oktopus Oktopus auf dem Grill gegart, serviert mit Kartoffelconfit. Weichtiere	21.50
Kroketten des Tages (6 Stk.) Hausgemachte Kroketten mit Füllungen, die je nach Saison variieren. Getreide, Ei, Milch	13.50	Carpaccio aus spanischem Wagyu Dünne Scheiben Fleisch vom spanischen Wagyu auf einem Salatbett aus Tomaten mit Rucola und Parmesankäse Milchprodukte	22.00
Tintenfisch nach andalusischer Art Rancho Chico Paniertes und gebratener Tintenfisch nach andalusischer Art, serviert mit schwarzer Knoblauch-Aioli. Weichtiere	18.50	Thunfisch-Tatar aus der Almadraba Frischer Thunfisch aus Almadraba, gehackt und mit Wakame, Soja und Mirin-Wein gewürzt Fisch, Soja, Sulfite	23.00
Geräucherter Rinderschinken aus León Rinderschinken in dünnen Scheiben auf geräuchertem Brot mit Tomatenconfit. Getreide	19.00	Iberischer Hinterschinken aus Eichelmast Handgeschnittener iberischer Hinterschinken aus Eichelmast. -	35.00
Hausgemachte Foie-Gras-Terrine Hausgemachte Foie Gras, serviert auf Walnussbrot und Paprikamarmelade aus Lodosa. Schalenfrüchte, Getreide	19.50	Tagessuppe Hausgemachte Suppe, die je nach Tag und Jahreszeit variiert. -	12.50
		Pan payés Traditionelles rustikales Brot mit geriebener Tomate, Aioli und Oliven. Milch, Sulfite, Getreide	6.50

SALATE

Salat Rancho Chico	18.00
Eine Mischung aus frischen Salatblättern mit Rosa-Tomaten, Hausdressing und einer mediterranen Note.	
Ei	
Temperierter Salat Rancho Chico	18.50
Kartoffelstampf mit gerösteter Paprika und Kabeljauflocken, verfeinert mit extra nativem Olivenöl	
Fisch	
Geräucherte Burrata	19.00
Milde Burrata mit Räuchernoten, serviert auf Spinat, getrockneten Tomaten und Trüffelöl	
Milch	
Knuspriger Hühnersalat	18.50
Grünes Blattgemüse mit knusprigem Hähnchenfleisch, Mandelblättchen und Mango-Vinaigrette	
Milch, Schalenfrüchte, Gluten	

VEGANE GERICHTE

Maiskolben	15.00
Gegrillte Maiskolben mit geräucherter Pflanzenmargarine und Croûtons.	
Getreide	
Escalivada Rancho Chico	17.00
Köstliches und leichtes traditionelles Gericht aus gegrilltem Gemüse	
Sulfite	
Mallorquinischer Tumbet	17.50
Klassisches mallorquinisches Gemüsegericht mit Auberginen, Kartoffeln und Paprika, das auf dem Grill zubereitet wird.	
Sulfite	
Vegetarischer Burger	18.00
Gegrillter Tofu-Burger mit Gemüsebeilagen in traditionell hergestelltem Brot.	
Soja, Gluten	
Gegrillte Salatherzen aus Tudela	18.00
Gegrillte Salatherzen, serviert mit gerösteten Paprika.	
-	

AUS UNSERER FREILANDHALTUNG

Huevos rotos	12.00	*Extras für Huevos rotos	
Knusprig angebratene Spiegeleiern auf einem Kartoffelboden, perfekt mit den verfügbaren Extras.		Sobrasada	6.00
Ei		Mallorquinische Sobrasada als Beilage zu den Spiegeleiern.	
Freilandhähnchen (halbes)	22.00	Milchprodukte, Sulfite	
Gegrilltes Hähnchen aus Freilandhaltung mit knuspriger Haut und saftigem Inneren.		Kabeljau	7.00
-		Scheiben von gesalzenem Kabeljau als Beilage zu den Spiegeleiern.	
Wachteln (2 Stk.)	16.00	Fisch	
Gegrillte Wachteln, ideal für Liebhaber von mildem Wild.		Paleta ibérica	7.50
-		Iberischer Schulterschinken als Beilage zu den Spiegeleiern.	
		-	
		Entenleber	8.00
		Gegrillte Entenleber für spanische Eier mit Kartoffeln (Huevos rotos)	
		-	

GEGRILLTES FLEISCH

Alle unsere Fleischgerichte werden mit sautiertem Rotkohl und Ofenkartoffel serviert.
EIGENE REIFUNG

Entrecôte vom Kalb 400g Saftiges Kalbssteak mit eigener Reifung, perfekt über der Glut gegart.	28.00	Kaninchen Junges Kaninchenfleisch, feiner Geschmack und zarte Textur.	23.00
Kalbslende 300g Gereiftes Lendensteak, zart und intensiv gewürzt, auf dem Grill zubereitet.	33.00	Presa Ibérica (ca. 300g) Edles Stück vom iberischen Schwein, saftig und mit Marmorierung.	29.00
Kalbsfiletpitze 300g Medaillons aus gereiftem Rinderfilet, zart und weich.	32.00	Secreto Ibérico (ca. 300g) Saftiges und schmackhaftes Stück vom iberischen Schwein, auf dem Grill gebraten.	27.00
Kalbskotelett "mindestens 1kg" Großes Stück Fleisch am Knochen, gereift und langsam am Feuer gebraten.	6.50 x100g	Solomillo Ibérico (ca. 400g) Zartes Stück iberisches Schweinefleisch, das mit Präzision über offenem Feuer gegart wird.	29.00
Chateaubriand-Steak "mindestens 700g" Lendenmittelstück, perfekt zum Teilen, auf den gewünschten Gargrad gegart.	12.00 x100g	Keule vom mallorquinischen Lamm (mind. 2 Personen) Saftig geschmorte Lammkeule vom mallorquinischen Lamm	33.00 p.p.
T-Bone-Steak "mindestens 1kg" Klassisches amerikanisches T-Bone-Steak mit Lende und Entrecôte.	7.00 x100g	Schulter vom mallorquinischen Lamm Besonders saftige und aromatische Lammschulter, im eigenen Saft geschmort	35.00
Tomahawk "mindestens 1kg" Eindrucksvolles Stück mit langem Knochen, ideal für Fleischliebhaber.	7.50 x100g	Rack vom mallorquinischen Lamm Edles Stück aus dem Lammrücken, über Holzkohle mit einer feinen Mandelkruste gegrillt	29.00
		Koteletts vom mallorquinischen Lamm Zarte Stücke aus der Lammrippe, auf dem Grill zubereitet	28.00

EXTRA BEILAGEN

Köstlich! Ideal zu unseren Fleisch- und Fischgerichten!

Backofenkartoffel Langsam auf der Glut gekochte Kartoffeln, serviert mit Kräuterbutter oder Crème fraîche. Laktose	4.50	Gebackenes Kartoffelpüree mit Rindermark Zartes Püree mit dem tiefen Geschmack von Rindermark. Laktose	4.50
Gebratene Paprika Gebratene rote Paprika mit nativem Olivenöl und Fleur de Sel.	4.50	Frittierte Kartoffelspalten Handgeschnittene Kartoffelspalten, traditionel frittiert.	4.50

AUSGEWÄHLTE FLEISCHSTÜCKE

Alle unsere Fleischgerichte werden mit sautiertem Rotkohl und Ofenkartoffel serviert. Fragen Sie nach der Reifung

Galizisches Rindersteak vom Blondvieh "mindestens 1kg" 13.00 x100g

Erstklassiges Stück vom galizischen Blondvieh, mit intensivem Geschmack, langer Reifung und intensiver Marmorierung.

T-Bone-Steak vom galizischen Rind "mindestens 1kg" 16.50 x100g

Rindfleisch mit ausgewählter Reifung, ideal zum Teilen und genussvollem Verzehr.

Angus Hochrippe "mindestens 300g" 11.50 x100g

Saftiges Stück Angus-Rindfleisch mit ausgewogener Marmorierung und optimaler Reifung.

Angus-Lendensteak "mindestens 300g" 12.50 x100g

Gereiftes Angus-Lendensteak, extrem zart und intensiv gewürzt.

Rib Eye Wagyu Japonese "mindestens 200g" 32.00 x100g

Exklusives Stück japanisches Wagyu-Rindfleisch mit sehr hoher Fettdurchdringung, das auf der Zunge zergeht.

Auswahl an Saucen: Cabrales (Blauschimmelkäse) / Steinpilz / Chimichurri / Pfeffer / Minze
Milchprodukte, Schalenfrüchte

3.50

GEGRILLTER FISCHE

Alle unsere Fischgerichte werden mit Rancho Chico-Kartoffelpüree serviert.

Dorade national 25.00

Frische Goldbrasse, langsam gegrillt, damit das Fleisch fest und saftig bleibt.

Fisch

Lubina, national 26.00

Gegrillter ganzer Wolfsbarsch mit knuspriger Haut und mildem Geschmack, perfekt für Weißfischliebhaber.

Fisch

Calamar nacional 25.00

Gegrillter Tintenfisch, mit zarter Textur und natürlichem Meeresgeschmack.

Weichtiere

Lendenstück vom 30.00

kantabrischen Kabeljau, perfekt gesalzen

Kabeljau „Barquero“ genau richtig serviert mit einer zarten Textur.

Fisch

Ventresca vom Almadraba-Thunfisch vom Grill 29.00

Zartes Bauchstück vom Thunfisch, kurz über Holzkohle gegrillt.

Fisch

Frischer Fisch vom Fischmarkt (je nach Verfügbarkeit) S.P.M.

Tägliche Auswahl an Marktfischen, die auf dem Grill zubereitet werden.

Fisch

REISGERICHTE VOM HOLZOFEN

Min. 2 Personen · Preis per Personen

"Arroz Ciego" mit Tiger-Garnelen 30.00

Reis aus dem Holzofen mit intensivem Meeresgeschmack und Garnelen aus dem Mittelmeer.

Krebstiere, Fisch, Weichtiere, Sulfite

"Arroz Ciego" mit gereiftem Rib-Eye

33.00

Über dem Holzfeuer gekochter Reis, serviert mit 40 Tage gereiftem Rib-Eye-Steak aus dem Baskenland.

Getreide

"Arroz Ciego" mit Presa Ibérica

32.00

Über Holzfeuer gekochter Reis mit saftigem iberischem Schweinenacken, ohne Knochen und mit kräftigem Fleischgeschmack.

Getreide

GOURMET BURGER

Alle unsere Burger werden mit Pommes frites serviert

Smash-Burger Rancho Chico

21.00

Smash-Burger mit doppelt gegrilltem Fleisch, traditionell hergestelltem Brot, Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken und Senf.

Getreide, Ei, Senf, Sulfite

Burger aus gereiftem Rindfleisch Rancho Chico

22.00

Burger mit über Holzkohle gegrilltem, gereiftem Rindfleisch, zartem Brötchen, geschmolzenem Käse und klassischen Beilagen.

Getreide, Ei, Sulfite

Wagyu-Burger (vom spanischen Wagyu-Rind)

32.00

Hamburger mit gegrilltem Wagyu-Rindfleisch (aus spanischer Produktion), weichem Brötchen, Käse, Speck und karamellisierten Zwiebeln.

Getreide, Ei, Senf, Sulfite

Tintenfisch-Burger

20.00

Original gegrillter Tintenfisch-Burger, zartes Brot und Beilage.

Getreide, Soja, Weichtiere

PASTAS

Spaghetti Bolognese 17.50
Spaghetti mit einer köstlichen Sauce aus Fleisch, Tomaten und Gemüse.
Getreide, Eier, Sulfite

Cannelloni mit Fleischfüllung 18.50
Feine Pastaröllchen, gefüllt mit geschmortem Fleisch, überbacken mit Tomatensauce und gratinierter Béchamelsauce.
Getreide, Eier, Laktose

Hausgemachte Lasagne mit Fleisch 18.50
Klassische Lasagne mit mehreren Schichten Pasta und geschmortem Fleisch.
Getreide, Eier, Laktose

FÜR DIE KLEINSTEN

Hähnchen-Nuggets 14.50
Knusprige Hähnchen-Nuggets, serviert mit Pommes Frites.
Getreide

Frische Seehecht-Nuggets 15.00
Nuggets aus natürlichem Seehecht, paniert und gebraten, begleitet von Kartoffeln.
Getreide, Ei

Burger 14.50
Mini-Hamburger mit Rindfleisch, weichem Brot und Pommes frites.
Getreide, Ei

SÜSSE VERSUCHUNG

Philadelphia-Käsekuchen mit roter Beerenmarmelade 9.00
Cremiger Kuchen mit Philadelphia-Käse auf einem knusprigen Boden, begleitet von hausgemachter Marmelade
Ei, Milch

Hausgemachter cremiger Flan mit Dulce de Leche 9.00
Cremiger und zarter hausgemachter Pudding mit einem Hauch von Karamellcreme.
Ei, Milch

Haselnuss-Tiramisú 9.00
Originalversion des italienischen Klassikers mit Mascarponecreme und einem Hauch von Haselnüssen.
Ei, Milch, Schalenfrüchte

Profiteroles mit Vanilleeis 9.00
Mit Vanilleeis gefüllte Profiteroles (Windbeutel) mit warmer Schokoladensoße.
Ei, Milch

Crème brûlée 9.00
Vanillecreme mit karamellisierter, knuspriger Zuckerkruste.
Ei, Milch

Crêpes Suzette 9.00
Sehr feine Crêpes mit Dulce-de-Leche-Füllung.
Ei, Milch

Traditionell hergestelltes Speiseeis 9.00
Wechselnde Auswahl an hausgemachten Eissorten aus natürlichen Zutaten.
Ei, Milch