



..... W I L L K O M M E N

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

*In unserer "COCKTAILS & MORE" sowie "WEINKARTE" finden Sie
sicher den richtigen Begleiter zu Ihren Speisen.*

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

.....

VORSPEISEN

.....

SALAT BULEVAR**	€ 6,00
kleiner gemischter Beilagensalat der Saison	
SALAT THUNFISCH	€ 13,00
Salat der Saison mit Thunfisch, Mais, Kidney Bohnen Feta**	
CAPRESE	€ 11,00
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl**	
ROTE BETE CARPACCIO	€ 14,00
Rote Bete fein geschnitten, Ziegenkäse, Salat, Walnüsse**	
PROSCIUTTO MIT MARINIERTEN BIRNEN	€ 16,00
Schinken mit in Thymian, Honig, Zitronensaft, Öl und Meersalz marinierten Birnen und Parmesan	
TRIOLOGIE VOM KÄSE	€ 14,00
Käseplatte mit drei verschiedenen Sorten Käse, Brot	
MINISTRONE	€ 10,00
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	
KÜRBISSUPPE	€ 11,00
Bio-Kürbissuppe** (ohne zugesetzten Zucker, keine künstlichen Zusätze, ohne Geschmacksverstärker)	
CHORIZO HONIG	€ 15,00
Chorizo Wurst in warmen Honig-Rotweinsud, Brot	
GAMBAS PIL PIL	€ 18,00
Garnelen (geschält und entdarmt) im heißen Olivenöl, Chili, Meersalz, Weißwein, Knoblauch, Brot	



ZWISCHENGERICHTE

.....

FLEISCHBÄLLCHEN	€ 15,00
Fleischbällchen aus Schweinefleisch in Sauce aus italienischen Bio-Tomaten, Knoblauch und Brot	
MAULTASCHEN	€ 16,00
Teigtaschen gefüllt mit Fleisch und Kräutern in Butter geschwenkt mit Parmesan und Cocktail Tomaten	
HALLOUMI MELONE	€ 16,00
Gegrillter Halloumi Käse mit Melone, Nüssen und Honig Dressing	
CARPACCIO DI MANZO	€ 19,00
Fein geschnittenes Fleisch vom brasilianischen BLACK ANGUS Rind mit Rucola, Olivenöl und Parmesan	

FISCH

.....

CALAMARI ALLA LIVORNESE	€ 24,00
Tintenfischringe in Sauce aus original italienischen Bio-Tomaten, Knoblauch, Oliven, Weißwein mit Brot	
PULPO ALLA GRIGLIA	€ 25,00
Oktopus gegrillt in Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Zitrone, Olivenöl mit Brot	
DORADE	€ 29,00
Filet von der Dorade gedünstet mit Rosmarin, Thymian, Kirschtomaten, Weißwein, Zitrone und Oliven, Bio-Kartoffeln	
LACHS	€ 29,00
Lachs in einer Dill-Creme Sauce, Bio-Kartoffeln	

FLEISCH

.....

SCHNITZEL WIENER ART	€ 17,00
Schnitzel vom Schweinelachs mit Bratkartoffeln	
SCHNITZEL MAILÄNDER ART	€ 18,00
Schnitzel vom Schweinelachs mit Tomatensauce aus original italienischen Bio-Tomaten und Tagliatelle	
GULASCH VOM RIND	€ 22,00
Rindergulasch in Burgundersauce mit Gnocchi	
STEAK SEÑORA BULEVAR	€ 24,00
Filet vom argentinischen Weiderind (180g) mit Ofenkartoffel und hausgemachter Kräuterquark oder Kräuterbutter	
STEAK SEÑOR BULEVAR	€ 33,00
Filet vom argentinischen Weiderind (250g) mit Ofenkartoffel und hausgemachten Kräuterquark oder Kräuterbutter	
STEAK PREMIUM BULEVAR	€ 44,00
Filet vom argentinischen Weiderind (400g) mit Ofenkartoffel und hausgemachten Kräuterquark oder Kräuterbutter	



RISOTTO & PASTA

.....

RISOTTO AL TARTUFO Trüffel Risotto mit Parmesan	€ 19,00
GNOCCHI CARBONARA Gnocchi mit Carbonara Sauce und Parmesan	€ 16,00
GNOCCHI TARTUFO Gnocchi mit Trüffel Sauce und Parmesan	€ 19,00
TAGLIATELLE POMODORO Bandnudeln mit Sauce aus original italienischen Bio-Tomaten, Knoblauch und Parmesan	€ 19,00
TAGLIATELLE TONNO Bandnudeln mit Thunfisch Cockailtomaten und Parmesan	22,00
TAGLIATELLE GAMBERETTO Bandnudeln mit Garnelen, Sahnesauce, Knoblauch und Chili	24,00
TAGLIATELLE SALMONE TARTUFO Bandnudeln mit Lachs in Trüffelsauce	29,00
TORTELLINI CHORIZO Tortellini mit Chorizo-Wurst, Cockailtomaten und Parmesan	€ 22,00
TORTELLINI SALMONE AFFUMICATO Riesige schwarze Tortellini mit geräuchertem Lachs, Thymian, Trüffelsauce und Parmesan	€ 25,00

BEILAGEN

*Frisches Brot, Oliven hausgemachter Kräuterquark -
wird zu allen Speisen als **Starter** angeboten!*

Weitere Beilagen:

Kartoffeln 'gekocht'	Basmati Reis	Blattspinat
Kartoffel 'gebraten'	Gnocchi	Mediterranes Gemüse (gegrillt)
Kartoffel Püree	Tagliatelle	Erbsen
		Pfeffersauce (Sahne, Pfeffer)
		Jägersauce (Sahne, Champignons)

Je € 3,90



DESSERTS

.....

Schoko-Soufflé (ungefähr 20 Minuten Zubereitungszeit)	€ 7,90
Schoko-Soufflé Mit 1 Kugel Eis Ihrer Wahl	€ 10,90

Weitere Torten können Sie in unserer Vitrine finden.

EIS & SORBETS

.....

Gelato Stracciatella	€ 3,30
Gelato Chocolate	€ 3,50
Gelato Vanilla	€ 3,50
Sorbet Mango	€ 3,50
Sorbet Limone	€ 3,50

KAFFEE

.....

*Für unsere Gäste nur das Beste!
Deshalb ist unser Kaffee 100% Arabica.*

Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Caffè Americano	€ 3,50
Caffè Latte	€ 3,90
Kaffee mit Baileys	€ 5,90
Irish Coffee	€ 6,50
Carajillo Kaffee mit Amazonas	€ 4,90

TEE

.....

English Breakfast
Grüner Tee
Pakistanischer Schwarzer Tee
Roter Tee
Kamille
Minze
Waldfrüchte
Rooibos
<i>Je € 2,90</i>



ALKOHOLFREI

Wasser ohne Kohlensäure	€ 3,90
Wasser mit Kohlensäure	€ 3,90
Red Bull	€ 3,20
Pepsi Cola	€ 3,20
Pepsi Cola Zero	€ 3,20
Fritz Kola ***	€ 3,50
Fanta (Orange)	€ 3,20
Seven Up	€ 3,20
Bitter KAS	€ 3,50
Appletiser Apfelschorle	€ 3,20
Schweppes Soda, Tonic, Ginger Ale	€ 3,50
Lipton Eis Tee Lemon	€ 3,50
Pfanner Gourmet Fruchtsäfte Orange, Mango, Apfel, Ananas, Schwarze Johannesbeere, Tomate	€ 3,20

APERITIFS & DRINKS

Bellini 0.0 Vol. %	€ 6,90
Hugo	€ 8,90
Aperol Spritz Original	€ 8,50
Gin* Tonic	€ 8,50
Gin* BITTER KAS	€ 8,50
Mojito	€ 9,90
Dry Martini James Bond	€ 9,90
Campari Solo Dottore	€ 6,90
Campari Orange	€ 7,50
Grappa*	€ 6,90

Bitte fragen Sie auch nach unserer Karte:
"COCKTAIL & MORE"

BIERE

Warsteiner vom Fass 0,3l	€ 3,20
Warsteiner vom Fass 0,5l	€ 4,90
König Ludwig Naturtrüb, Flasche	€ 4,90
Estrella Galicia, Flasche	€ 3,20
Estrella Galicia - Glutenfrei, Flasche	€ 3,30
Heineken, Flasche	€ 3,00
Grolsch Radler, Flasche (Mixgetränk aus Bier und Zitronenlimonade)	€ 3,30
Warsteiner Fresh, Flasche (ohne Alkohol)	€ 3,30

HAUS WEINE SEKT & CHAMPAGNER

Rotwein, Weißwein,	Glas	€ 4,80
Roséwein (Spanien)	Flasche	€ 23,90
Prosecco		€ 7,90
Sekt		€ 5,90
Sekt Rosé		€ 6,90
Champagner		€ 8,90

Bitte fragen Sie auch nach unsere **COCKTAILS & MORE**
sowie **WEINKARTE** und lassen sich für inspirieren.

www.restaurant-bulevar.es