

Aperitive /

- 2,5 € Grüne Oliven / gefüllte Oliven ☒
- 3 € Schwarze Kalamata Oliven ☒ ✓
- 3 € Gemischte Oliven ☒ ✓
- 7,9 € 30 - 45 Herzmuscheln (aus der Dose) ☒
- 4,8 € Käsewürfel in Olivenöl mit mini Toasts ✓ ☒

Tapas /

- 5,8 € Gebackene Kartoffelstückchen mit einer scharfen Sauce von Lasal del Varador ☒ ✓
- 5,8 € Mit Knoblauch gebackene Kartoffelstückchen ☒ ✓
- 5,8 € Gemüsekroketten aus dem Ofen (4 Stück) ✓ ☒ ☒
- 5,8 € Hähnchenkroketten aus dem Ofen (4 Stück) ☒
- 6 € Tintenfischkroketten aus dem Ofen (4 Stück) ☒
- 6 € Pilzkroketten aus dem Ofen (4 Stück) ☒ ☒ ✓
- 6 € Auswahl von Kroketten (4 Stück) ☒ ☒
- 9 € Gebackene Hühner-Nuggets Lasal del Varador art ☒
- 12,5 € Anchovis mit geröstetem und Tomaten eingeriebenem Brot (3 Stück)
- 12 € Geräucherte Sardinen mit geröstetem und Tomaten eingeriebenem Brot (3 Stück)
- 13,8 € Teller vom feinsten Ibérico-Schinken mit geröstetem Brot und Tomaten
- 7,8 € Gedämpfte Muscheln ☒
- 8,5 € Muscheln nach Seemannsart ☒
- 8,8 € In Wein gekochte Muscheln mit Fenchel ☒
- 10,5 € Gegrillte Herzmuscheln ☒
- 9,5 € Kleine frittierte Fische
- 9,7 € Frittierte Sardellen
- 12,8 € Nach andalusischer Art fritierter Kalmar aus dem Mittelmeer
- 12 € Kleine gegrillte Kalmar ☒
- 12,8 € Krake auf galizische Art "Lasal del Varador" ☒
- 12,5 € Ceviche mit Fisch aus dem Maresme ☒
- 13,5 € Gegrillte Schwertmuscheln ☒
- 15,5 € Auswahl von gedämpften Muscheln ☒
- 16,5 € Gegrillte Venusmuscheln ☒
- 22 € Gegrillte mittelgroße Garnelen aus Arenys de Mar ☒

Dies sind die aus ökologischem Anbau kommende

Lebensmittel die wir in Lasal del Varador benutzen: Mehl, Vollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Paniermehl, Brot, Maismehl, Eier, Olivenöl, Essig, Salz, Hefe, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, Sesam, Sojasauce, Tofu, Algen, Ketchup, Senf, Hülsenfrüchte, zwischen 80 % und 95 % vom Obst und Gemüse je nach Jahreszeit, Rosinen, Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Kaffee, Kakao, Weine, Milch, Yoghurt, Sojamilch, Hafermilch, Zucker, Agave, Honig, Quittenmarmelade, Marmeladen, Yogi Gewürz und Kräuter-Tee, Fruchtsäfte, Tomaten von Cal Valls, Eis von Bodevici. Wir bereiten unsere Mayonnaise und Knoblauchmayonnaise mit Sojamilch und ökologischem Olivenöl vor.

Vorspeisen / 80-95 % sind ökologische Gemüse

- 5,8 € Gaspacho (typischer oder mit Wassermelone gemacht) ☒ ✓
- 8 € Gartensalat ☒ ✓ ☒
- 8,8 € Salat mit Parmesan, sonnengetrocknete Tomaten und Mandeln ☒ ✓ ☒ ☒
- 9 € Salat mit hiesigen Erdbeeren und frischem Ziegenkäse ☒ ✓ ☒ ☒
- 8,5 € Salat mit eingemachten Gemüse aus dem Maresme ☒ ✓
- 7,8 € Tomaten aus dem Maresme, Frühlingszwiebel und Oregano ☒ ✓
- 8,8 € Tomaten aus dem Maresme, Mozzarella aus Ampurien und Olivenpasten vinaigrette ☒ ✓ ☒
- 10,5 € Tomaten aus dem Maresme, Frühlingszwiebel und Anchovis aus dem Mittelmeer ☒
- 8,5 € Ofen-gebackenes Gemüse Lasal del Varador ☒ ✓
- 9,5 € Tofu-burger mit Ofen-gebackenem Gemüse ☒ ✓

Reisgerichte / mindestens 2 Personen _ Preis pro Person

- 13,4 € Fideua (mit Nudeln gemachte Paella)
- 13,8 € Risotto mit Gemüsen und Tofu ☒ ✓
- 13,8 € Schwarzer Reis (mit Tintenfischtinte gekocht) ☒
- 14,5 € Meeresfrüchte Paella nach Lasal del Varador Art ☒
- 15,5 € Risotto mit Seeteufel und Kraken ☒
- 16,5 € Risotto mit Seeteufel und Venusmuscheln ☒
- 17 € Risotto mit Drachenkopf ☒
- 17,8 € Risotto ☒
- 24 € Risotto mit Hummer (halber pro Person) ☒

Bis zu acht Tischgästen können Sie zwei verschiedene Reisgerichte bestellen, falls Sie mehr als acht Tischgäste sind können sie bis zu drei verschiedene Reisgerichte pro Tisch bestellen. Nach 21 Uhr, bereiten wir nur die Meeresfrüchte Paella vor, andere Reisgerichte müssen vorzeitig bestellt werden.

Frischer Fisch - Tagesfang /

- 15 / 25 € Frischer Fisch - Tagesfang (Wildfisch)* ☒
- 25 € Auswahl an Fisch aus dem Maresme im Ofen ☒
- 14 € Gegrillter Tintenfisch aus dem Mittelmeer* ☒

Ökologisches Fleisch /

- 11,8 € Kalbfleisch Hamburger 200gr.* ☒

* kommt mit Beilage

- ☒ Glutenfrei
- ✓ Vegetarisch
- ☒ Mit Laktose
- ☒ Mit Trockenfrüchten und Nüssen, Sesam oder Senf

Sagen Sie uns bitte im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz bescheid

 Slow Food
Catalunya
Km 0

Für unsere kleine Gäste /

- 8,5 € Ökologisches Hühnerfilet mit Kartoffeln ☒
- 8,5 € Ökologisches Kalbfleisch-Hamburger ☒
- 7,5 € Makkaronis mit hausgemachter Tomatensauce ✓

Hausgemachte Nachtische /

- 4 € Naturjoghurt mit Marmelade oder mit Honig und Nüssen ☒ ✓ ☒ ☒
- 4,5 € Gläschen mit drei Geschmäckern ☒ ✓ ☒
- 4,5 € Quarkpudding ☒ ✓ ☒
- 5 € Katalanische Cremespeise ☒ ✓ ☒
- 5,8 € Schokoladencoulant (15 Minuten) ✓ ☒
- 6,8 € Schokoladencoulant mit Vanilleeis (15 Minuten) ✓ ☒
- 5,5 € Tiramisu ✓ ☒
- 5 € Zitronenkuchen mit Baiser ✓ ☒
- 5 € Karottenkuchen mit Schokolade ☒ ✓
- 5 € Veganischer Kuchen mit Rootbeeten, Schokolade und Bananen ✓
- 5 € Brownie ☒ ✓ ☒
- 6 € Brownie mit Vanilleeis ☒ ✓ ☒
- 5 € Gefrorener Yoghurtshake mit Erdbeeren aus dem Maresme ☒ ✓ ☒

Auswahl von Nachtischen aus Mataró /

- 5,5 € Knuspriger Schokoladenkuchen von Uñó gemacht ☒ ✓ ☒
- 5,5 € Knuspriges Eis von Granja Caralt gemacht ☒ ✓ ☒
- 4,8 € Ökologisches Eis von Bodevici gemacht ☒ ✓ ☒ *

*Einige Eissorten können Laktose enthalten.

Kaffees /

- 3,5 € Frappé
- 3 € Wiener Kaffee ☒
- 5,5 € Irischer Kaffee ☒

Wir haben Sojamilch Reismilch und Hafermilch / Süßmittel: Rohrzucker, Atzavara (Agave), Honig, Stevia und Saccharin.

- 2,7 € Geröstetes und mit Tomaten eingeriebenes Brot ✓
- 1,2 € Portion Brot ✓
- 2,5 € Glutenfreies Brot ☒ ✓ ☒ ☒

/// Alle unsere Preise sind inklusive Mwst.

SOMMERKONZERTE / JEDEN DONNERSTAG ABEND (23.30 h)

+ 34 93 114 05 80 _ 634 515 715
www.lasaldelvarador.com _ reserves@lasal.com
Folgen Sie uns auf Facebook



SAISON . 2017

ÖKOLOGISCHE KÜCHE AM RAND DES MEERES

TAPAS, PAELLAS & COCKTAILS

LASAL DEL VARADOR

_ MATARÓ _



Restaurant Slow Food

ENTDECKEN SIE UNSERE NEUE KARTE VON COCKTAILS UND GIN-TONICS _ IM SOMMER GIBT ES JEDEN DONNERSTAG LIVE MUSIK UM 23.30H