El Amigo
Seit 1980

Herzlich Willkommen

im

Restaurant „El Amigo"

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Seit über 40 Jahre gibt es **Restaurant „El Amigo"** im Herzen
der Schneider-Wibbel-Gasse in der Düsseldorfer Altstadt.
Die Speisekarte bietet Premium Steaks, frischen Fisch, Meeresfrüchte,
Tapas Variationen, Paella und spanische Desserts.
Ergänzt wird das durch saisonal wechselnde Gerichte.
Auf die Mittagskarte finden Sie täglich günstige Gerichte,
die für eine gelungene Mittagspause sorgen.
Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant,
wir freuen uns, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.
Gerne richten wir Ihnen auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern oder Termine aus.
Sollten Sie Fragen haben, sprechen sie uns bitte an.

Ihr Team vom Restaurant „El Amigo"

CANONITA DE MALLORCA SPRITZ

APERITIVO DEL AÑO 2024

Hier kommt Ihr neuer Lieblingsdrink,

Der Canonita Spritz! Feiner Orangenlikör aus Mallorca
und der herrlich prickelnde Cava ergeben den Sommercocktail schlechthin!
Wir garantieren, an diesem Drink führt im Sommer
zukünftig kein Weg mehr vorbei!

MITTAGSKARTE

(TÄGLICH VON **12.00** BIS **17.00** UHR)

Sopa de patatas Kartoffel-Dillcremesuppe mit Lachsstreifen

Salatbouquet ***„El Viajero"*** mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

Salatvariation ***„El Pescador"*** mit gegrillten Edelfischen

Steaks auf Lavasteingrill

Dazu servieren wir eine Ofenkartoffel und einen Beilagensalat

Hüftsteak

Entrecôte

Gemischter Fleischteller

Rumpsteak

Angus Filetsteak

Fleischspieß

Calamares ***„a la Romana"*** frittierte Tintenfischringe mit Spinat

Putenschnitzel mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat

Schweinesteak mit Spiegelei und Patatas Bravas und Salat

Lammfilet in Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und Spinat

Kaninchen in Knoblauchsauce mit Ofenkartoffel und Salat

Lachsfilet in Hummerkrabbensauce mit Reis und Salat

Schweinefilet – Medaillons mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

Garnelen in Weißweinsauce mit Reis und Salat

Gemischter Fischteller und mit Ofenkartoffel Salat

Helado mixto gemischtes Eis

Entremeses - Vorspeisen - Appetizers

Jamón Serrano con melón
Spanischer Edelschinken mit Melone
Spanish noble ham with melon

Embutidos Ibéricos
Iberische Wurstplatte
Mixed plate of Iberian sausages

Aguacate con gambas
Avocado mit Crevetten rosé
Crevetts rosé with avocado

Datiles con bacon
Datteln im Speckmantel
Dates with bacon

Pimientos de Padron
Mini Paprika mit Meeressalz
Padron peppers

Boquerones fritos
Frittierte Sardellen
Fried anchovies

Sepia a la plancha
Sepia gegrillt mit Salatbouquet
Grilled squids with salad

Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauch
Shrimps in garlic

Calamares a la Romana
Frittierte Tintenfischringe
Fried calamari rings

Chipirones a la plancha
Gegrillter Baby Tintenfische
Grilled Baby squid

Langostinos al Pil Pil
Riesengarnelen in Knoblauch- Chili-Öl (scharf)
King prawns in garlic-chili-oil (hot)

Entremeses de Tapas variados de 2 Personas
Tapas Vorspeisenteller ab 2 Personen
Tapas starters plate from 2 Person

El Amigo
Seit 1980

Ensaladas - Salate - Salads

Ramo de ensalada fresca
Frische Salatbouquet mit Hausdressing
Fresh salad bouquet

Ensalada de tomates y cebollas
Tomaten-Zwiebeln-Salat
Tomatoes onions salad

Ensalada Paisana
Bauernsalat mit Serrano-Edelschinken und Manchego-Käse
Farmersalad with Serrano ham and Manchego cheese

Ensalada con hinojo y cangrejos de rio
Bunter Salat mit Fencheln, Flußkrebsen und Orangenfilets
Colorful Salad with Fennel, crayfisch and orange fillets

Ensalada con pechuga de pollo
Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen und süß-pikanter Chilisauce
Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet and spicy Chili sauce

Ensalada „*El Amigo*“
Bunter Salat, Hausdressing, Lachsfiletstreifen und Gambas
Salad with house dressing, salmon and gambas

Sopas – Suppen – Soups

Sopa de pescado
Fischsuppe
Fishsoup

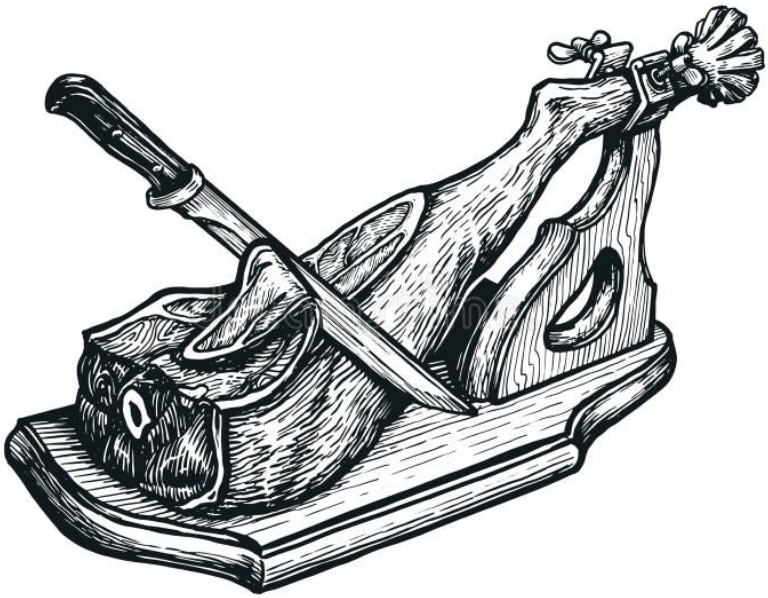
Crema de tomate
Tomatencremesuppe
Tomato cream soup

Sopa de cebolla „*El Amigo*”
Zwiebelsuppe
Onion soup

PATA NEGRA JAMÓN DE BELLOTA

Iberischer Eichelschinken

36 Monate schonend luftgetrocknet und gereift.



Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und

frisch von der Keule geschnitten.

El Amigo
Seit 1980

Pescado - Fisch – Fish

Salmon en su crema con camarones
Lachssteak in Cremesauce mit Crevetten
Salmon steak in cream sauce with shrimps

Cazuela de pescado mixto
Gemischte Fischspezialitäten in der Tonschale
Mixed fish specialities, served in ceramic bowl

Rape en salsa de mostaza
Seeteufel in körniger Senfsauce
Monkfish in a grainy mustard sauce

Lenguado *„El Amigo"*
Seezunge im Ganzen, kross gebraten
Whole sole fried until crispy

Langostinos *„Mar de Plata"* salsa de bogavante-champiñones
Riesengarnelen mit Hummer-Champignonsauce
King prawns with lobster-mushroom sauce

Variación de pescado mixto a la plancha
Gemischter Fischteller vom Grill
Mix fish grill

Carne - Fleisch – Meat

Pincho de carne *„El Bandido"*
Fleischspieß
Meat skewer

Chuletas de cordero con hierbas
Lammkotellets mit Kräutern
Lamb chops with herbs

Solomillo de cordero a la pimienta
Lammfilet in Pfeffersauce
Lamb fillet in pepper sauce

Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto
Schweinefilet in Pflaumen-Rotweinsauce
Pork tenderloin in plum-red wine sauce

Bife de Chorizo en salsa de champiñones y Brandy
Rumpsteak in Champignon-Brandy-Sauce
Rumpsteak in mushroom-brandy-sauce

Angus Cuadril a la pimienta
Angus Hüftsteak in Pfeffersauce
Angus Sirloin steak in pepper sauce

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir passende zweierlei Tagesbeilagen!

Recomendación

Empfehlung

Escalopa de ternera Original Kalbsschnitzel
mit span. Scheibenkartoffeln und Beilage Salat

Filete de gallineta Rotbarschfilet gebacken
mit span. Scheibenkartoffeln und Spinat

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Salatbouquet

Costillar de cordero de Nueva Zelanda
Karree vom Neuseeland Lamm mit Kräutern,
Pommes frites und Pfannengemüse

Plato vegetal Vegetarischer Teller
Pimientos de Padron, Paprika, Zucchini, Champignons, Ofenkartoffel

Dorade Royal im Ganzen gebraten mit Kräutern gefüllt,
mit Salzkartoffeln und Salatbouquet

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce

Steaks

Auf dem Lavasteingrill

Angus Cuadril – Hüftsteak
Sirloin Steak
200 g
300 g

Bife de Chorizo – Rumpsteak
Rump steak
200 g
300 g
400 g

Entrecot - Entrecôte
Rib Eye Steak
300 g
400 g

Solomillo de ternera - Filetsteak
Tenderloin steak
150 g Lady Steak
250 g
350 g

Pincho *„Tierra y Mar"*
Spieß - skewer
150 g Filet, 3 Garnelen
150 g Tenderloin, 3 Prawns

Iberico de cerdo - Schweinesteak
Iberico pork steak
ca. 320 g

Pechuga de Pollo – Maishähnchenbrust
Corn chicken breast
250 g

Chuletas de cordero – Lammkoteletts
Lamb Chops
ca. 250g – 6 Stück, 6 pieces

Guarnicion – Beilagen – Side dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Patata asada - baked potato
Pommes Frites
Patata frita - fries
Salzkartoffeln
Patatas hervidas - boiled potatoes
Champignons
Champiñones - mushrooms
Champignonsauce
Salsa de champiñones Mushrooms sauce
Beilagensalat
Ensalada – Salad
Gurken Salat
Ensalada de pepino – cucumba salad
Tomaten-Zwiebel-Salat
Ensalada tomates cebolla-Tom. onion

Maiskolben
Panocha - corn cob
Spinat
Espinacas - spinach
Pfannengemüse
Verduras salteadas – fried vegetables
Reis
Arroz - rice
Senfsauce
Salsa de mostaza – mustard sauce
Sauce Bernaise
Salsa Bernaise
Rotweinsauce
Salsa de vino tinto – red wine sauce
Pfeffersauce
Salsa de pimienta - peppersauce

El Amigo
Seit 1980

Especialidades – Spezialitäten – Specialties

Desde 2 Personas – Ab 2 Personen – From 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo
Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel
Mixed Grill – Beef, lamb, chicken

Parillada de pescado
Gemischte Fischgrillplatte
Mixed fish grill

Zarzuela de pescado con arroz
Gemischte Edelfischpfanne mit reis
Mixed noble fish pan with reis

Paella *„El Amigo"*
Klassische Paella mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse
Traditional Paella with fish, seafood, poultry and vegetables

Paella de Mariscos
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
Paella with fish and seafood

Chateaubriand ab 2 Personen und 500 g
Zartes Filet-Tenderloin Premium am Stück gegrillt und danach in den Tranchen serviert
Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.

Postres – Desserts

Tarta de Santiago
Spanische Mandelkuchen
Spanish almond cake

Tarta de chocolate a la vainilla
Schckoladenkuchen mit Vanillesauce
Chocolate cake with vanilla sauce

Flan *„El Amigo"*
Spanischer Karamelpudding
Spanisch caramel pudding

Crema Catalana
Katalanische Creme
Catalonian creme

Piña con helado de vainilla
Ananas mit Vanilleeis
Pineapple with icecream

Queso Manchego
Spanische Käse