



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“

Chamigo

Seit 1980

CANONITA DE MALLORCA SPRITZ



*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!*

7,90 €

GLÜHWEIN



*Langsam kommt wieder die Zeit wo man sich morgens zwischen
Kaffee und Glühwein entscheiden muss.*

6,90 €

MITTAGSKARTE

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

<i>Sopa de patatas</i> Kartoffel-Dillcremesuppe mit Lachsstreifen	8,90 €
<i>Salatbouquet „El Viajero“</i> mit Hähnchenbruststreifen und Champignons	16,90 €
<i>Salatvariation „El Pescador“</i> mit gegrillten Edelfischen	19,90 €



Steaks auf Lavasteingrill

Dazu servieren wir eine Ofenkartoffel und einen Beilagensalat

<i>Hüftsteak</i>	18,90 €	<i>Rumpsteak</i>	21,90 €
<i>Entrecôte</i>	19,90 €	<i>Angus Filetsteak</i>	24,90 €
<i>Gemischter Fleischteller</i>	21,90 €	<i>Fleischspieß</i>	19,90 €



<i>Calamares „a la Romana“</i> frittierte Tintenfischringe mit Spinat	16,90 €
<i>Putenschnitzel</i> mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat	19,90 €
<i>Schweinesteak</i> mit Spiegelei und Patatas Bravas und Salat	17,90 €
<i>Lammfilet</i> in Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und Spinat	22,90 €
<i>Kaninchen</i> in Knoblauchsauce mit Ofenkartoffel und Salat	21,90 €
<i>Lachsfilet</i> in Hummerkrabbensauce mit Reis und Salat	21,90 €
<i>Schweinefilet – Medaillons</i> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	19,90 €
<i>Garnelen</i> in Weißweinsauce mit Reis und Salat	22,90 €
<i>Gemischter Fischteller</i> und mit Ofenkartoffel Salat	23,90 €



<i>Helado mixto</i> gemischtes Eis	6,90 €
------------------------------------	--------



Seit 1980

RECOMENDACIÓN

Empfehlung



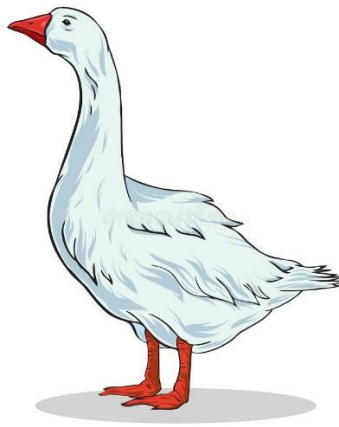
<i>Escalopa de ternera Original Kalbsschnitzel mit Scheibenkartoffeln und Salatbouquet</i>	29,90 €
<i>Filete de gallineta Rotbarschfilet gebacken mit Scheibenkartoffeln und Spinat</i>	23,90 €
<i>Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Salatbouquet</i>	27,90 €
<i>Costillar de cordero de Nueva Zelanda Karree vom Neuseeland Lamm mit Kräutern, Pommes frites und Pfannengemüse</i>	32,90 €
<i>Plato vegetal Vegetarischer Teller, Pimientos de Padron, Paprika, Zucchini, Champignons, Ofenkartoffel</i>	16,90 €
<i>Dorade Royal im Ganzen gebraten mit Kräuter-Knoblauchfüllung Salzkartoffeln und Salatbouquet</i>	24,90 €

MUSCHELZEIT



<i>Muschelcremesuppe</i>	8,90 €
<i>Muscheln „ Rheinischer Art “ mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	19,90 €
<i>Muscheln „ Provencial Art “ mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	19,90 €
<i>Muscheln in Hummersauce mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	19,90 €
<i>Muscheln „ Pil-Pil “ Knoblauch-chili, mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	19,90 €

Chamigo
Seit 1980



...Martinsgansessen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 9,90 €

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds

Geschmorte Gänsebrust 29,90 €

Soße, hausgemachter Kartoffelkloß, Rotkohl, karamellisierten Maronen und Preiselbeer-Apfel

Braised goose breast, sauce, homemade potato dumpling, red cabbage, caramelized chestnuts and cranberry apple

Geschmorte Gänsekeule 29,90 €

Soße, hausgemachter Kartoffelkloß, Rotkohl, karamellisierten Maronen und Preiselbeer-Apfel

Braised goose leg, sauce, homemade potato dumpling, red cabbage, caramelized chestnuts and cranberry apple

El Amigo
Seit 1980

WEIN DES MONATS



López de Haro - Crianza

Einfachheit und Eleganz eines klassischen Rioja

Hacienda López de Haro Tempranillo präsentiert sich in einem intensiven Kirschrot mit violetten Nuancen, die seine Jugend widerspiegeln. In der Nase stechen Aromen von Waldfrüchten wie Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren hervor, begleitet von subtilen Gewürznoten und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur und eine ausgewogene Säure, die ihm eine große Persistenz verleihen. Es ist ein geschmeidiger und leicht fruchtiger Wein, ideal für jede Gelegenheit.

Flasche 0,75 l – 28,90 €

Glas 0,20 l – 8,90 €



Seit 1980

ENTREMESES - VORSPEISEN - APPETIZERS

<i>Jamón Serrano con melón</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Spanischer Edelschinken mit Melone</i>	
<i>Spanish noble ham with melon</i>	
<i>Aguacate con gambas</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Avocado mit Crevetten rosé</i>	
<i>Crevetts rosé with avocado</i>	
<i>Dátiles con bacon</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Datteln im Speckmantel</i>	
<i>Dates with bacon</i>	
<i>Pimientos de Padron</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Mini Paprika mit Meeressalz</i>	
<i>Padron peppers</i>	
<i>Boquerones fritos</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Frittierte Sardellen</i>	
<i>Fried anchovies</i>	
<i>Sepia a la plancha</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Sepia gegrillt mit Salatbouquet</i>	
<i>Grilled squids with salad</i>	
<i>Gambas al ajillo</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Garnelen in Knoblauch</i>	
<i>Shrimps in garlic</i>	
<i>Calamares a la Romana</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Frittierte Tintenfischringe</i>	
<i>Fried calamari rings</i>	
<i>Chipirones a la plancha</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Gegrillter Baby Tintenfische</i>	
<i>Grilled Baby squid</i>	
<i>Langostinos al Pil Pil</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Riesengarnelen in Knoblauch- Chili-Öl (scharf)</i>	
<i>King prawns in garlic-chili-oil (hot)</i>	
<i>Entremeses de Tapas variados de 2 Personas</i>	<i>pro Person 18,90 €</i>
<i>Tapas Vorspeisenteller ab 2 Personen</i>	
<i>Tapas starters plate from 2 Person</i>	



Seit 1980

ENSALADAS - SALATE - SALADS

<i>Ramo de ensalada fresca</i> Frische Salatbouquet mit Hausdressing <i>Fresh salad bouquet</i>	9,90 €
<i>Ensalada de tomates y cebollas</i> Tomaten-Zwiebeln-Salat <i>Tomatoes onions salad</i>	10,90 €
<i>Ensalada Paisana</i> Bauernsalat mit Serrano-Edelschinken und Manchego-Käse <i>Farmer salad with Serrano ham and Manchego cheese</i>	16,90 €
<i>Ensalada con pechuga de pollo</i> Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen und süß-pikanter Chilisauce <i>Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet and spicy Chili sauce</i>	18,90 €
<i>Ensalada „El Amigo“</i> Bunter Salat, Hausdressing, Lachsfiletstreifen und Gambas <i>Salad with house dressing, salmon and gambas</i>	19,90 €



SOPAS – SUPPEN – SOUPS

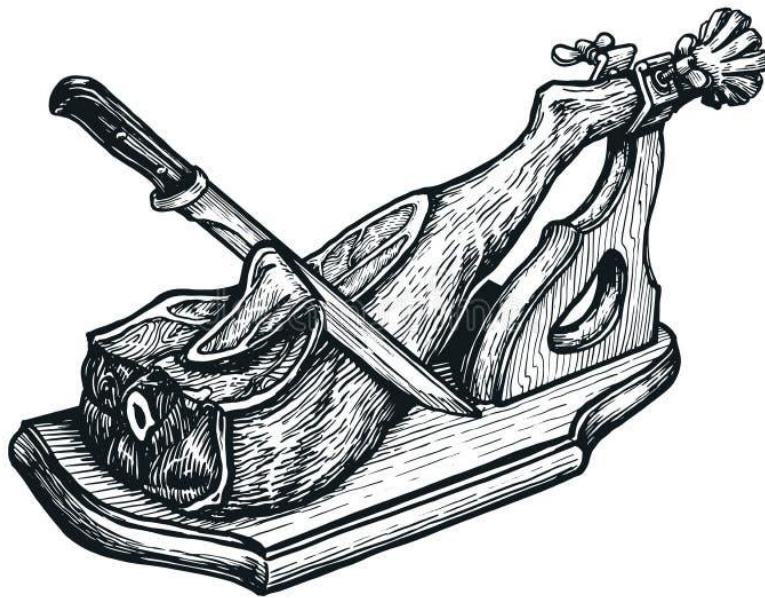
<i>Sopa de pescado</i> Fischsuppe <i>Fishsoup</i>	13,90 €	<i>Crema de tomate</i> Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i>	8,90 €
<i>Sopa de cebolla „El Amigo“</i> Zwiebelsuppe <i>Onion soup</i>	8,90 €		

El Amigo
Seit 1980

PATA NEGRA JAMÓN DE BELLOTA

Iberischer Eichelschinken

36 Monate schonend luftgetrocknet und gereift.



*Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und
frisch von der Keule geschnitten.*

Portion 22,90 €



Seit 1980

PESCADO - FISCH - FISH

<i>Salmon en su crema con camarones</i>	26,90 €
Lachssteak in Cremesauce mit Crevetten <i>Salmon steak in cream sauce with shrimps</i>	
<i>Cazuela de pescado mixto</i>	28,90 €
Gemischte Fischspezialitäten in der Tonschale <i>Mixed fish specialities, served in ceramic bowl</i>	
<i>Rape en salsa de mostaza</i>	29,90 €
Seeteufel in körniger Senfsauce <i>Monkfish in a grainy mustard sauce</i>	
<i>Lenguado „El Amigo“</i>	39,90 €
Seezunge im Ganzen, kross gebraten <i>Whole sole fried until crispy</i>	
<i>Langostinos „Mar de Plata“ salsa de bogavante-champiñones</i>	30,90 €
Riesengarnelen mit Hummer-Champignonsauce <i>King prawns with lobster-mushroom sauce</i>	
<i>Variación de pescado mixto a la plancha</i>	31,90 €
Gemischter Fischteller vom Grill <i>Mix fish grill</i>	

CARNE - FLEISCH - MEAT

<i>Pincho de carne „El Bandido“</i>	26,90 €
Fleischspieß <i>Meat skewer</i>	
<i>Solomillo de cordero a la pimienta</i>	29,90 €
Lammfilet in Pfeffersauce <i>Lamb fillet in pepper sauce</i>	
<i>Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto</i>	23,90 €
Schweinefilet in Pflaumen-Rotweinsauce <i>Pork tenderloin in plum-red wine sauce</i>	
<i>Bife de Chorizo en salsa de champiñones y Brandy</i>	31,90 €
Rumpsteak in Champignon-Brandy-Sauce <i>Rumpsteak in mushroom-brandy-sauce</i>	
<i>Angus Cuadril a la pimienta</i>	21,90 €
Angus Hüftsteak in Pfeffersauce <i>Angus Sirloin steak in pepper sauce</i>	

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir passende zweierlei Tagesbeilagen!



Seit 1980

STEAKS

Auf dem Lavasteingrill

Angus Cuadril – Hüftsteak

Sirloin Steak

200 g

18,90 €

300 g

27,90 €

Bife de Chorizo – Rumpsteak

Rump steak

200 g

21,90 €

300 g

31,90 €

400 g

42,90 €

Entrecot - Entrecôte

Rib Eye Steak

300 g

33,90 €

400 g

44,90 €

Solomillo de ternera – Filetsteak

Tenderloin steak

150 g Lady Steak

23,90 €

250 g

38,90 €

350 g

49,90 €

Pincho „Tierra y Mar“

Spieß - skewer

150 g Filet, 3 Garnelen

31,90 €

150 g Tenderloin, 3 Prawns

Iberico de cerdo - Schweinesteak

Iberico pork steak

ca. 320 g

32,90 €

Pechuga de Pollo – Hähnchenbrust

Corn chicken breast

250 g

23,90 €

Chuletas de cordero – Lammkoteletts

Lamb Chops

ca. 250g – 6 Stück, 6 pieces 31,90 €

GUARNICION – BEILAGEN – SIDE DISHES

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

4,90 €

Patata asada - baked potato

Pommes Frites

4,00 €

Patata frita - fries

Salzkartoffeln

4,00 €

Patatas hervidas - boiled potatoes

Champignons

4,00 €

Champiñones - mushrooms

Champignonsauce

4,00 €

Salsa de champiñones Mushrooms sauce

Beilagensalat

5,00 €

Ensalada – Salad

Gurken Salat

6,00 €

Ensalada de pepino – cucumba salad

Tomaten-Zwiebel-Salat

6,00 €

Ensalada tomates cebolla-Tom. onion

Maiskolben

5,00 €

Panocha - corn cob

Spinat

4,00 €

Espinacas - spinach

Pfannengemüse

5,00 €

Verduras salteadas – fried vegetables

Reis

4,00 €

Arroz - rice

Senfsauce

4,00 €

Salsa de mostaza – mustard sauce

Sauce Bernaise

4,00 €

Salsa Bernaise

Rotweinsauce

4,00 €

Salsa de vino tinto – red wine sauce

Pfeffersauce

4,00 €

Salsa de pimienta - peppersauce



Seit 1980

ESPECIALIDADES – SPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES

Ab 2 Personen – From 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo <i>Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel</i> <i>Mixed Grill – Beef, lamb, chicken</i>	<i>pro Person</i>	31,90 €
Parillada de pescado <i>Gemischte Fischgrillplatte</i> <i>Mixed fish grill</i>	<i>pro Person</i>	31,90 €
Zarzuela de pescado con arroz <i>Gemischte Edelfischpfanne mit reis</i> <i>Mixed noble fish pan with reis</i>	<i>pro Person</i>	30,90 €
Paella „El Amigo“ <i>Klassische Paella mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse</i> <i>Traditional Paella with fish, seafood, poultry and vegetables</i>	<i>pro Person</i>	26,90 €
Paella de Mariscos <i>Paella mit Fisch und Meeresfrüchten</i> <i>Paella with fish and seafood</i>	<i>pro Person</i>	25,90 €
Chateaubriand <i>ab 2 Personen und 500 g</i> <i>pro 100 Gramm</i> Filet-Tenderloin Premium <i>am Stück gegrillt und danach in den Tranchen serviert.</i> <i>Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.</i>		18,90 €

POSTRES – DESSERTS

Tarta de Santiago <i>Spanische Mandelkuchen</i> <i>Spanish almond cake</i>		8,90 €
Tarta de chocolate a la vainilla <i>Schokoladenkuchen mit Vanillesauce</i> <i>Chocolate cake with vanilla sauce</i>		10,90 €
Flan „El Amigo“ <i>Spanischer Karamellpudding</i> <i>Spanisch caramel pudding</i>		8,90 €
Crema Catalana <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalonian creme</i>		8,90 €
Piña con helado de vainilla <i>Ananas mit Vanilleeis</i> <i>Pineapple with ice cream</i>		9,90 €
Queso Manchego <i>Spanische Käse</i> <i>Spanisch cheeses</i>		12,90 €