

Navajas- Schwertmuscheln

Sind ca. 10cm lange, zylinderförmige Muscheln die im Sand in der Gezeitenzone leben. Die sogenannten Siphon sind kleine Röhren an beiden Enden liegend welche zur Nahrungsaufnahme und Ausscheidung dienen. Ebenso bedient sich die Muschel deren als Fuß zur Fortbewegung. Sie werden gesammelt, bei Meeresfrüchten spricht man von ernten und auf Auktionen versteigert.

Almejas- Venusmuscheln

Umfasst eine große Familie, der Kundige unterscheidet jedoch mehrere Unterarten. Fleischige Venusmuscheln werden von Liebhabern gerne roh verzehrt. Kleinere Arten oder Exemplare finden in kombinierten Gerichten, wie der Paella ihren Platz. Ihr Lebensraum ist ebenfalls der sandiger Küstenraum.

Ostras- Austern

Der in Europa, meist roh mit evtl. Zitronensaft beträufelt, verzehrte Meeresbewohner zählt heute zu den Luxusgütern. Vor der Industrialisierung und der einhergehenden Verschmutzung der Gewässer war die empfindliche Auster in Küstenregionen Massenware. Da sie reich an Vitaminen A und B ist, doch kaum Fett oder Kohlehydrate enthält ist sie durchaus ein Lebensmittel das in Menge verzehrt werden kann ohne zu sättigen. Ihre Beliebtheit hat Sie mit Sicherheit auch, wie alles lebendfrische Meeresgetier, der afrodisierenden Wirkung zu verdanken. Die in Spanien gezüchtete Familie gehört zur seltenen Art der europäischen Auster und gilt als fleischiger und schmackhafter als die in Frankreich und Deutschland meist gezüchtete pazifische Felsenauster.

Mejillon- Miesmuschel

Die Galicische Miesmuschel ist das erste Meeresprodukt welches durch die EU eine geschützte Ursprungsbezeichnung erhielt. Die Begrenzung der Zuchtgebiete und ständige Qualitätskontrolle der Gewässer und verarbeitenden Betriebe wird durch die Consello de Regulador kontrolliert. Die Zuchtbetriebe befinden sich in den 5 Rias Baixas, den ins Landesinnere greifenden Meeresarmen. Nach der Ernte von den "Bateas", Flöße von den Seile mit den Muschel in die Tiefe reichen, werden sie wie die anderen Muschel Arten ebenso in Hälterungsbecken 48 Std. gereinigt. Die Reinigung erfolgt durch die Muschel selbst, die etwa täglich 200 lt. Wasser filtriert und so evtl. Schadstoffe oder Verunreinigungen abgibt. Das verwendete Wasser stammt aus den Rias und wird ebenso ständig kontrolliert. Bei evtl. Unregelmäßigkeiten werden die betroffenen Regionen gesperrt und der Handel unterbunden.



Meeresfrüchte

Marisco
vivo



Marabú
RESTAURANTE

3 Ostras grandes sobre socalo de hielo 10,50.-€
3 Stk. Grosse Gallizische Austern auf Eissockel serviert
3 Pcs. of colchester oysters on top of ice socle

Almejas en Salsa de Tomate 15,00.-€
Venusmuscheln in Tomatensauce
Venus shells in tomatoe sauce

Navajas a la plancha con Limón 14,00.-€
Schwertmuscheln vom Grill mit Zitrone
Razor shells grilled with lemon

Mejillones en Vino blanco 9,50.-€
Miesmuscheln in Weisswein gedünstet
Shell mussels in white vine

Variado de Moluscos 19,50.-€
Auswahl unserer Muscheln verschieden zubereitet
Mixed shell dish

Vieras con Salsa de Mariscos gratinado 15,00.-€
Jakobsmuschel mit Meeresfrüchtesauce überbacken
Scalop gratinated with sea food sauce

Para 2 Personas / für 2 Personen / up to 2 Persons

Arroz caldoso con Bogavante 56,00.-€
Salftige Paella mit Hummer und Muscheln
Juicy rice dish with lobster

Langosta cubana a la crema gratinada con Queso 60,00.-€
Kubanische Languste in Pernodrahm mit Käse überbacken
Gratinated spiny lobster in pernod cream and cheese

Otros generos les servimos gustosamente por encargo
Gerne berücksichtigen wir Ihre Sonderwünsche
We are pleaeased to satisfy your special orders

Marabú
RESTAURANTE

I.G.I.C 5% no incluido
MwSt. 5% nicht inklusive
V.A.T. 5% not included

