

## ***Platos de Tapas // Tapasplatten für je eine Person***

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 91 | „Plato de Tapas clásico“<br>spanischer Käse, Serranoschinken,<br>Chicken Wings mit einer Honig- Chili Glasur ,<br>Hackfleischbällchen mit feuriger Tomatensauce,<br>Kartoffelecken | 12,90 € |
| 92 | „Plato de Tapas del mar“<br>Gambas - Dattelspieße mit Allioli, frittiertes Lachs,<br>Boquerones, Tintenfischringe mit Zitronenmayonnaise,<br>Kartoffelecken                        | 13,90 € |
| 93 | „Plato de Tapas vegetariano“<br>Pimientos de Padrón, Süßkartoffelsticks,<br>eingelegtes Gemüse, sautierter Fenchel, Kartoffelecken   | 10,90 € |
| 94 | „Plato de Tapas frias variados“<br>spanischer Käse und Salami, Serranoschinken,<br>Boquerones, Karpfenäpfel und Tomatenpesto   | 11,90 € |
| 95 | „Plato de antipasti“<br>mediterranes Gemüse in Öl, raffiniert gewürzt,<br>Rosmarinkartoffeln, Apfelkapern, Serranoschinken,<br>spanischer Käse                                     | 9,90 €  |
| 97 | „Plato de Tapas de carne“<br>Hähnchenbrust im Knuspermantel mit<br>Thymianmayonnaise, Hackfleischbällchen mit feuriger<br>Tomatensauce, Spieß mit Rindfleisch, Kartoffelecken      | 13,90 € |

## ***Salsa // Dips***

20	Allioli Knoblauchmayonnaise	2,90 €
21	Mojo Verde aus frischen Kräutern, Sardellen und Knoblauch	2,90 €
22	Mojo Rojo Tomaten, Paprika und Knoblauch	2,50 €
24	Tomatenpesto Tomaten, Parmesan und Knoblauch	2,90 €
25	Dip Mix 4 verschiedene Dips	3,50 €
26	mediterraner Dip Tomaten, Basilikum, Schafskäse und Knoblauch	3,10 €
27	Oliventapenade Oliven, Sardellen und Knoblauch	3,10 €

## ***Omelett***

10	Tortilla Española (20cm) Omelett mit Ei, Kartoffeln und Paprika	6,90 €
----	--	--------

## ***Ensalada // Salate***

12	gemischter Salat naturell	5,90 €
	mit Hähnchenbrust	6,90 €
	mit Lachs	7,90 €
	mit Gambas	9,90 €
13	Ensalada de naranja frischer Orangensalat mit Minze und Oliven	3,90 €
14	Ensalada de hinojo con naranjas Fenchelsalat mit Orangen	4,10 €
15	Ensalada de tomate con queso feta Tomatensalat mit Schafskäse	3,90 €

## ***Vegetariana // Vegetarisch***

30	Aceitunas negras y verdes eingelegte grüne und schwarze Oliven	3,60 €
31	Las salmueras eingelegtes Gemüse	3,90 €
32	Pimientos de padrón galicische Paprika mit Meersalz gebraten	3,90 €
33	Las patatas dulces frito frittierte Süßkartoffelsticks	3,90 €
34	Patatas bravas con allioli frittierte Kartoffelecken mit Aioli	2,90 €
35	Las patatas dulces con cilantro Süßkartoffeln mit Korianderquark	3,90 €
36	Queso de cabra frito con allioli frittierter Schafskäse und Aioli	4,80 €
37	El hinojo con queso feta sautierter Fenchel mit Schafskäse	4,30 €

## ***Carne de cerdo y carne de vacuno // Schwein & Rind***

40	Albóndigas en tomate picante de la casa Hackfleischbällchen mit feuriger Tomatensauce	4,50 €
41	Dátiles con bacón Datteln mit Mandel im Speckmantel und Apfel Chili Mousse	4,90 €
42	Empanaditas de carne Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch	4,50 €
43	Cerdo filete en un revestimiento crujiente Schweinelachsfilet im Knuspermantel	4,20 €
44	Pinchos de carne de vacuno in Sojasauce und Ingwer mariniertes Rind "Semerrolle" am Spieß	7,10 €
45	Chorizo Barbacoa frito en tomate picante D.O. Rioja Edle Salamispezialität aus dem Rioja mit feuriger Tomatensauce Denominación de Origen Rioja	4,50 €

## ***Pollo // Geflügel***

50	Pollo en una capa crujiente Hähnchen im Knuspermantel mit Thymianmayonnaise	4,10 €
51	Pollo con salsa de balsámico y piñones gebratene Hähnchenbrust mit Balsamicosauce und Pinienkerne	4,30 €
52	Pollo con champiñones y serrano de Jerez Hähnchen mit Champignons und Serranoschinken gebraten	4,20 €
53	Alas de Pollo Chicken Wings mit einer Honig- Chili Glasur	3,90 €

## ***Pescados y Mariscos // Fisch und Meeresfrüchte***

60	Anchoas o Boquerones salzig und / oder sauer marinierte Sardellen	3,10 €
61	Empanaditas de atún Teigtaschen gefüllt mit Thunfisch	4,10 €
62	Calamares romana frittierte Tintenfischringe und Zitronenmayonnaise	3,60 €
63	Pinchos de merluza en la remolacha Seehechtspieße in Orange und Limette mariniert auf Roter Beete Salat	4,90 €
64	Salmón y queso feta el calabacín Lachs & Schafskäse im Zucchinistreifen mit einer Trüffel - Balsamico Creme	4,90 €
65	Pinchos de gambas y alioli Garnelen und Datteln mariniert in Knoblauch, Chili, Honig mit Aioli serviert	6,20 €

## ***Queso, Jamón y Salchichón // Käse, Schinken & Wurst***

70	Käseteller mit 5 Sorten Käse 3 spanische Hartkäse* und 2 französische Weichkäse* Dazu reichen wir 2 fruchtig, scharfe Dijonsenfvariationen	9,90 €
71	Jamón Serrano 12 Monate gereifter spanischer Schinken*	6,90 €
72	Pata Negra Jamón Iberico Reserva 24 Monate gereifter spanischer Schinken*	13,90 €
73	Salchichón Ibérico und Chorizo spanische Salamispezialität gereift, in Scheiben*	6,70 €

\* Denominación de Origen & Appellation d'Origine Contrôlée

## ***Postres // Dessert***

81	Crema Catalana Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerdecke	4,10 €
85	Parfait oder Sorbet Halbgefrorenes	4,30 €
86	gefüllte Feigen mit Orangenmousse mit frischer Minze und Himbeer ~ Balsamicosauce	4,30 €