TAPAS

Croquetas de calabaza **6,00**
Kürbs-Kroketten mit Gorgonzola
und Chashew-Joghurt-Dip (veggie)

Estofado de setas (veggie) **6,50**
Frisches Edelpilz-Ragout mit Maronen

Pimientos de Padron (vegan) **5,80**
frittiere Bratpaprika mit Meersalz

Papas Arrugadas con Mojo **5,20**
Kartoffeln kanarischer Art mit
hausg. Mojo verde (vegan)

Papas Bravas (veggie) **5,20**
frittierte Kartoffelecken mit pikanter
Tomatensauce und Aioli

Champinones al ajillo (vegan) **5,40**
gebratene Champignons mit
Knoblauch und Paprika

Queso Manchego y Membrilla **5,80**
3 Monate gereifter Hartkäse vom Schaf
mit Quittengellee (veggie)

Queso de cabra con miel **5,50**
Mit Honig und Kräutern gratinierter
Ziegenkäse (veggie)

Tortilla Tapa (veggie) **4,80**
Stück vom vegetarischen Omelette

Aceitunas mixtas (vegan) **3,50**
gemischte, marinierte Oliven

Jamon Serrano **5,90**
Luftgetrockneter, spanischer Reserva-
Schinken (12 Monate gereift)

Croquetas de Jamon **6,00**
2 hausgemachte Kroketten mit
Serrano Schinken

Pollo en Salsa de Sherry **6,50**
Bio-Hähnchen in Sherrysauce

Mejilla de Buey **6,80**
geschmortes Ochsenbacken_Ragout
in Port-und Rotwein

Chorizo en vino y tomate **6,00**
Spanische Wurst mit Rotwein-
Tomatensauce

Datiles con Bacon **4,50**
4 Datteln im Speckmantel

Albondigas en Salsa Tomate **6,50**
3 Bio-Hackbällchen (Rind/Schwein)
in Tomatensauce

Carpaccio de ciervo **7,50**
Carpaccio vom Hirschrücken an
Preiselbeer-Marinade

Queso de cabra con Bacon **6,00**
3 Ziegenfrischkäse im Speckmantel
mit Honig

Pulpo al Gallega **10,90**
Oktopus typisch galizischer Art
auf Kartoffelbett

Boquerones fritos **6,50**
frittierte Sardellen

Gambas al ajillo **8,90**
Garnelen in Knoblauch-Chili Öl,
in der Eisenpfanne Pfanne serviert

Gambas la plancha **8,50**
4 gebratene Groß-Garnelen

Lulas em alho **7,50**
Baby Calamari gebraten mit
Knoblauch und Chili

Chipirones fritos **6,50**
frittierte Baby Calamari

Bacalhau com Natas **6,90**
Portug. Stockfisch-Kartoffel-Auflauf

PLATOS FUERTES

Ensaladas
kleiner Salat mit Hausdressing **5,80**
großer Salat mit Hausdressing **7,50**
gemischter Salat mit Hausdressing **12,90**
und Honig gratiniertem Ziegenkäse

Paella (für 2 Personen)
Mit Fisch und Meeresfrüchten **28,90**
Mit Fisch,Meeresfrüchte u. Bio-Hähnchen **28,90**
Jede weitere Person + 14,00€
Vegetarische Paella **21,00**

Misto de Peixe (1 Person) **17,90**
(2 Personen) **33,00**
Fischteller mit Doradenfilet, Lachsfilet,
Baby Calamari, Gamba und Muscheln.
Dazu Papas Arrugadas und Salat

Rip Eye Steak (Entrecôte) **18,50**
Argent. Rinder-Steak mit Gemüse,
Papas Arrugadas und Salat

at the moment no card payment possible !!
im Moment keine Kartenzahlung möglich !!