



Speisekarte

Wir laden Sie ein mit uns ein spanisches Festmahl zu feiern. Wir verwöhnen Sie mit einer Vielzahl unserer kleinen, bunten Tapas, den typischen spanischen Gerichten. Zelebrieren Sie das Zusammensein und die Verbundenheit mit Freunden, Familie und Kollegen und teilen Sie ihr Essen und die Freude daran!

KALTE TAPAS

Mo.-Fr. von 17 – 24 Uhr, Sa. Von 11 – 24 Uhr

Jamón Serrano

(Luftgetrockneter Schinken) ³

Jamón Pata Negra Iberico

(24 Monate gereift) ³

Lomo Ibérico

(Luftgetrocknetes Schweinefilet) ³

Chorizo cular

(Paprikawurst) ³

Salchichón

(Salami) ³

Queso Manchego curado

(Schafskäse) ³

Queso Manchego semicurado

(Mischkäse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch) ³

Queso de Cabra

(eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl und Kräuter) ³

Variado Ibérico

(gemischter Schinken-, Wurst-, Käseteller) ³

Jamon/Manchego

(Schinken-, Käseteller) ³

Ensaladilla rusa

(Kartoffelsalat mit Thunfisch, Gemüse, Oliven) ⁶

Ensalada de tomate y atún

(Tomaten mit Thunfisch und Zwiebeln)

Pulpo a la vinagreta

(Tintenfischsalat)

Boquerones en vinagre

(marinierte Sardellenfilets)

Anchoas

(gesalzene Sardellenfilets)

Oliven grün / schwarz

(geschwärzt) oder gemischt ⁶

Alcachofas

(marinierte Artischocken)

Banderillas

(sauer pikant eingelegte Gemüsespießchen)

Pimientos

(marinierte Paprika)

Bohnensalat

(weisse Bohnen mit Serrano Schinken) ³

WARMER TAPAS Mo.-Do. von 17 – 22.00 Uhr, Fr. & Sa. Von 11 – 23.00 Uhr**Tortilla Española**

(spanisches Kartoffelomelett)

Patatas fritas & Alioli

(frittierte Kartoffeln mit Knoblauchmayonnaise)

Patatas fritas & Salsa Brava

(frittierte Kartoffeln mit pikanter Paprikasoße)

Croquetas de jamon mit Salsa Brava

(Schinkenkroketten) ^{3 5}

Pimientos de Padron

(kleine grüne Bratpaprika)

Champiñones al ajillo

(gebratene Champignons mit Olivenöl und Knoblauch)

Chorizo a la sidra

(gebratene Paprikawurst) ³

Pulpo a la gallega

(Tintenfisch mit Olivenöl und Paprikagewürz) gibt es bis 24.00 Uhr

Calamares a la andaluza con alioli

(gebackene Tintenfischringe)

Sepia a la plancha con alioli

(gebratener Tintenfisch)

Pulpo a la plancha

(Gegrillter Pulpoarm mit Olivenöl und Paprikagewürz)

Gambas al ajillo

(geschälte, gebratene Gambas in Knoblauchöl mit Chili)

Gambas a la plancha

(7 Stück in der Schale gegrillte Gambas mit Knoblauchöl)

Plato misto con alioli

(Variation von Sepia und Gambas a la plancha, gebackene Calamares und Alioli)

Rückensteak vom Iberischen Schwein aufgeschnitten

(ca. 180 g gegrilltes Ibericosteak mit Meersalz und Olivenöl)

Entrecôte aufgeschnitten

(ca. 180 g gegrilltes Entrecôte mit Meersalz und Olivenöl)

Portion Brot oder Portion Alioli extra

Portion Salsa Brava

Weitere Tapas & warme Gerichte siehe Tageskarte.

Paella mixta auf Vorbestellung!

Alle kalten Tapas und Paella auf Vorbestellung auch zum Mitnehmen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserer Allergienkarte!