

TAPAS CLÁSICAS

Accitunas	
Oliven	4,90
Alioli & pan	
Knoblauch Dip & Brot (vegane Variante mit 1€ Aufpreis)	3,90
Jamón de cebo Ibérico	
Hinterschinken vom Ibérico Schwein	15,50
Tabla de Manchego	
Manchego Käse	9,90
Boquerones en vinagre	
Eingelegte Sardellen	8,90
Dátiles con panceta	
7 Datteln im Speckmantel	9,90
Portion Extra Brot	2,50

Patatas bravas ✓
Bratkartoffeln in scharfer Sauce

6,90

Patatas con alioli ✓
Pellkartoffeln mit Alioli
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

6,90

Pimientos de Padrón ✓
Kleine Bratpaprika mit groben Meersalz

7,90

Berenjenas con miel ✓
Frittierte und in Milch eingelegte Aubergine mit Honig
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

10,90

Pisto Manchego ✓
Gemüsepfanne aus La Mancha

10,90

Espinacas al ajete ✓
Spinat mit Knoblauch

8,50

Champiñones al ajillo ✓
Champignons mit Knoblauch

8,90

Champiñones con hierbas ✓
Champignons mit Kräutern

8,90

Coca de escalivada con salsa romesco ✓
Blechkuchen mit geschmorten Gemüse und Romesco Sauce

12,90

TAPAS VERAS DURAS

Albóndigas en salsa
5 Rindfleischbällchen in einer Weisswein-Safran Sauce

12,90

Pinchos morunos
2 Schweinespieße nach Maurischer Art

11,90

Chorizo a la plancha
gegrillte Chorizo

7,50

Croquetas de jamón ibérico
5 hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken

12,90

Secreto Ibérico a la plancha
100% vom schwarzen Ibérico Schwein. Durch die Ernährung von Eicheln bekommt das Fleisch einen besonderen saftigen Geschmack.
300g vom Secreto Ibérico

31,50

Solomillo al brandy con pasas & cebolla
Schweinefilet in Brandy flambiert, Rosinen & geschmorte Zwiebeln

15,90

Pollo al ajillo
Hähnchen im Knoblauchöl

12,50

Croquetas de pollo caseras
5 hausgemachte Hähnchen Kroketten

11,90

Trinxat con carillera de ternera
Kohl Kartoffel-Püreewürfel mit geschmorten Rinderbäckchen

17,50

Chuletillas de cordero
4 gegrillte Lammkoteletts

19,90

TAPAS DEL MAR

Pulpo a la gallega
Oktopus nach Galicischer Art

19,90

Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauchöl

15,90

Langostinos a la plancha
4 Riesengarnelen gegrillt

21,90

Calamares a la andaluza
Tintenischringe frittiert

9,90

Calamares a la plancha & alioli negro y cebolla
Gegrillte Tintenische, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln

12,90

Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino
4 Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce

16,90

Boquerones fritos
frittierte Sardellen

8,50

Pimientos de piquillo rellenos con gambas
4 gefüllte Paprikaschoten mit Gambas und einer hausgemachten Paprikasauce

13,90

TAPAS CARNÉ

PAELLAS & SEGUINDOS

Paella mixta
Paella mit Meeresfrüchten, Seezunge & Hähnchen
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)

21,90

Paella vegetariana ✓
Eine vegane Gemüsepaeella
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)

19,90

Fideuá
Fideuá mit Meeresfrüchten & Seezunge
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)

21,90

Paella negra
Sepia Tinte, Seezunge & Calamares
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)

22,90

Parillada de pescados y mariscos
Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch

34,50

Parillada de carne
Fleisch Grill Teller
Chorizo, 200g Roastbeef, 150g vom Secreto Ibérico,
4 Schweinemedallions und 2 Lammkotelets

49,90

Ensalada mixta
Gemischter Salat
+ 6 Gambas

12,90

18,90

Ensalada mar y tierra
Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln

15,90

Ensalada de pimientos asados
Gegrillter Paprikasalat

7,90

Dressing

Vinaigrette

DULCES

Coxua
Baskischer Nachtisch mit Sahne, Vanillecreme, Biscuitboden, karamellisiert

6,90

Filloas gallegas
2 Crêpes mit einer hausgemachten Orangenmarmelade

7,90

Tarta de queso vasca
Baskischer Käsekuchen

6,90

ENSALADAS