

# TAPAS STARTER

<b>Accitunas</b> Oliven	4,90
<b>Alioli &amp; pan</b> Knoblauch Dip & Brot (vegane Variante mit 1C Aufpreis)	5,90
<b>Jamón de cebo Ibérico</b> Hinterschinken vom Ibérico Schwein	15,50
<b>Tabla de Manchego</b> Manchego Käse	9,90
<b>Starter Mix für 2 Personen</b> <small>Nuevo</small> 1/2 Portion Jamón 1/2 Queso Manchego Pan Aioli, Oliven & 4 Datteln im Speckmantel	25,90
<b>Dátiles con panceta</b> 6 Datteln im Speckmantel	8,90
<b>Fritura Mixta</b> <small>Nuevo</small> Frittierter Mix Teller mit Calamares, Boquerones & Gambas frittierte Tintenišhringe, Sardellen und Garnelen	18,90
Portion Extra Brot	2,50

<b>Patatas bravas</b> <small>✓</small> Bratkartoffeln in scharfer Sauce	6,90
<b>Papas arrugadas con mojo Verde</b> <small>✓</small> <small>Nuevo</small> Kanarische Runzelkartoffeln & einer grünen Mojo Sauce	7,90
<b>Patatas con alioli</b> <small>✓</small> Pellkartoffeln mit Alioli ( <b>vegane</b> Variante mit 1C Aufpreis)	6,90
<b>Pimicntos de Padrón</b> <small>✓</small> Kleine Bratpaprika mit groben Meersalz	7,90
<b>Berenjenas con miel</b> <small>✓</small> Frittierte und in Milch eingelgte Aubergine mit Honig ( <b>vegane</b> Variante mit 1C Aufpreis)	10,90
<b>Pisto Manchego</b> <small>✓</small> Gemüsepfanne aus La Mancha	10,90
<b>Espinacas al ajete</b> <small>✓</small> Spinat mit Knoblauch	8,50
<b>Champiñones al ajillo</b> <small>✓</small> Champignons mit Knoblauch	8,90
<b>Champiñones con hierbas</b> <small>✓</small> Champignons mit Kräutern	8,90
<b>Coca de escalivada con salsa romesco</b> <small>✓</small> Blechkuchen mit geschmorten Gemüse und Romesco Sauce	12,90

# TAPAS VERO DURAS

# TAPAS DEL MAR

<b>Albóndigas en salsa</b> 5 Rindfleischbällchen in einer Weisswein-Safran Sauce	15,90
<b>Pinchos morunos</b> 2 Schweinespieße nach Maurischer Art	11,90
<b>Chorizo a la plancha</b> gegrillte Chorizo	7,50
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> 5 hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken	15,90
<b>Secreto Ibérico a la plancha</b> 100% vom schwarzen Ibérico Schwein. Durch die Ernährung von Eicheln bekommt das Fleisch einen besonderen saftigen Geschmack, 300g vom Secreto Ibérico	51,50
<b>Solomillo al brandy con pasas &amp; cebolla</b> Schweinefilet in Brandy flambiert, Rosinen & geschmorte Zwiebeln	16,90
<b>Pollo al ajillo</b> Hähnchen im Knoblauchöl	12,50
<b>Croquetas de pollo caseras</b> 5 hausgemachte Hähnchen Kroketten	12,90
<b>Trinxat con carillera de ternera</b> Kohl-Kartoffel-Püreewürfel mit geschmorten Rinderbäckchen	17,50
<b>Chuletillas de cordero</b> 4 gegrillte Lammkoteletts	19,90
<b>Torreznos con puré a la vera</b> <small>Nuevo</small> Gebratener Bauchspeck mit Püree und einer feinen Paprika Sauce	14,90

<b>Pulpo a la gallega</b> Oktopus nach Galicischer Art	19,90
<b>Gambas al ajillo</b> Garnelen in Knoblauchöl	15,90
<b>Langostinos a la plancha</b> 4 Riesengarnelen gegrillt	21,90
<b>Calamares a la plancha &amp; alioli negro y cebolla</b> Gegrillte Tintenišche, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln	12,90
<b>Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino</b> 4 Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce	16,90
<b>Pulpo a la brasa con puré a la vera</b> <small>Nuevo</small> Gegrillter Oktopus 120g mit einem Kartoffelpüree mit einer feinen Paprika Sauce	26,90
<b>Salpicón de frutos del mar</b> <small>Nuevo</small> Marinierter Meeresfrüchte Salat aus Oktopus, Gambas & Miesmuscheln mit Paprika & Zwiebeln	15,90

# TAPAS CARNÉ

# PAELLAS & SEGU NDOS

<b>Paella mixta</b> Paella mit Meeresfrüchten, Seezunge & Hähnchen Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)	21,90
<b>Paella vegetariana</b> <small>✓</small> Eine <b>vegane</b> Gemüsepaella Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)	19,90
<b>Paella negra</b> Sepia Tinte, Seezunge & Calamares Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)	22,90
<b>Parillada de pescados y mariscos</b> Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch	54,50

<b>Burrata con una ensalada de peras y remolacha</b> <small>Nuevo</small> Burrata mit einem Birnen und Rote Beete Salat mit einer Vermouth & Orangensaft Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen	16,90
<b>Ensalada mixta</b> Gemischter Salat + 6 Gambas	12,90 18,90
<b>Ensalada mar y tierra</b> Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	15,90

## Dressing

Vinaigrette

# DULCES

<b>Goxua</b> Baskischer Nachtisch mit Sahne, Vanillecreme, Biscuitboden, karamellisiert	6,90
<b>Filloas gallegas</b> 2 Crêpes mit einer hausgemachten Orangenmarmelade	7,90
<b>Tarta de queso vasca</b> Baskischer Käsekuchen	6,90

# ENSAL ADAS