# TAPAS STARTER

**Accitunas**
Oliven — 4,90

**Alioli & pan**
Knoblauch Dip & Brot — 3,90
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

**Jamón Serrano Gran Reserva**
Serrano-Schinken — 15,90

**Tabla de manchego**
Manchego Käse — 9,90

**Starter Mix für 2 Personen** Nuevo
1/2 Portion Jamón 1/2 Queso Manchego
Pan Aioli, Oliven & 4 Datteln im Speckmantel — 25,90

**Dátiles con panceta**
6 Datteln im Speckmantel — 8,90

**Fritura Mixta** Nuevo
Frittierter Mix Teller mit Calamares, Boquerones & Gambas
frittierte Tintenfischringe, Sardellen und Garnelen — 18,90

**Queso frito con mermelada** Nuevo
Frittierter Manchego Käse mit einer Hausgemachten Paprika Marmelade — 9,90

Portion Extra Brot — 2,50

# TAPAS VEROPDURAS

**Patatas bravas**
Bratkartoffeln in scharfer Sauce — 6,90

**Papas arrugadas con mojo verde** Nuevo
Kanarische Runzelkartoffeln & einer grünen Mojo Sauce — 7,90

**Patatas con alioli**
Pellkartoffeln mit Alioli — 6,90
(**vegane** Variante mit 1€ Aufpreis)

**Pimientos de Padrón**
Kleine Bratpaprika mit groben Meersalz — 7,90

**Berenjenas con miel**
Frittierte und in Milch eingelgte Aubergine mit Honig — 10,90
(**vegane** Variante mit 1€ Aufpreis)

**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 CARNE

**Albóndigas en salsa**
5 Rindfleischbällchen in einer Weisswein-Safran Sauce — 14,90

**Pinchos morunos**
2 Schweinespieße nach Maurischer Art — 12,90

**Chorizo a la plancha**
gegrillte Chorizo — 7,90

**Croquetas de jamón ibérico**
5 hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken — 14,90

**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 — 16,90

**Pollo al ajillo**
Hähnchen im Knoblauchöl — 15,50

**Croquetas de pollo caseras**
5 hausgemachte Hähnchen Kroketten — 15,50

**Trinxat con carillera de ternera**
Kohl-Kartoffel-Püreewürfel mit geschmorten Rinderbäckchen — 17,50

**Chuletillas de cordero**
4 gegrillte Lammkoteletts — 19,90

**Torreznos con puré a la vera** Nuevo
Gebratener Bauchspeck mit Püree und einer feinen Paprika Sauce — 14,90

# PAELLAS & SEGUNDOS

**Paella mixta**
Paella mit Meeresfrüchten, Seezunge & Hähnchen
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen) — 21,90

**Paella vegetariana**
Eine **vegane** Gemüsepaella
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen) — 19,90

**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

# TAPAS DEL MAR

**Pulpo a la gallega**
Oktopus nach Galicischer Art — 19,90

**Gambas al ajillo**
Garnelen in Knoblauchöl — 15,90

**Almejas a la marinera** Nuevo
Venusmuscheln in einer Marinera Sauce aus Paprika und Weißwein — 16,90

**Langostinos a la plancha**
4 Riesengarnelen gegrillt — 21,90

**Calamares a la plancha & alioli negro y cebolla**
Gegrillte Tintenfische, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln — 12,90

**Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino**
4 Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weisswein-sauce — 16,90

**Pulpo a la brasa con puré a la vera** Nuevo
Gegriller Oktopus 120g mit einem Kartoffelpüree mit einer feinen Paprika Sauce — 26,90

**Calamares Andaluza**
Frittierte Tintenfischringe — 9,90

**Boquerones fritos**
Frittierte Sardellen — 9,50

**Pimientos de piquillo rellenos con gambas** Nuevo
4 Paprikaschoten gefüllt mit Gambas — 14,90

# ENSALADAS

**Burrata con una ensalada de peras y remolacha** Nuevo
Burrata mit einem Birnen und Rote Beete Salat mit einer Vermouth & Orangensaft Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen — 16,90

**Ensalada mixta**
Gemischter Salat — 12,90
+ 6 Gambas — 18,90

**Ensalada mar y tierra**
Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln — 15,90

**Dressing**
Vinaigrette

# DULCES

**Goxua**
Baskischer Nachtisch mit Sahne, Vanillecreme, Biscuitboden, karamellisiert — 6,90

**Filloas gallegas**
2 Crêpes mit
- einer hausgemachten Orangenmarmelade
- gefüllt mit einer Schokoladen Creme und Puderzucker — je 7,90

**Tarta de queso vasca**
Baskischer Käsekuchen — 6,90