

TAPAS STARTER

Accitunas	
Oliven	5,50
Alioli & pan	
Knoblauch Dip & Brot (vegane Variante mit 1€ Aufpreis)	4,50
Jamón Serrano Gran Reserva	
Serrano-Schinken	14,90
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	9,90
Fritura Mixta ^{Nuevo}	
Frittierter Mix Teller mit Calamares, Boquerones & Gambas frittierte Tintenüschringe, 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

Patatas bravas [▼]	
Bratkartoffeln in scharfer Sauce	7,90
Papas arrugadas con mojo verde [▼] ^{Nuevo}	
Kanarische Runzelkartoffeln & einer grünen Mojo Sauce	8,90
Patatas con alioli [▼]	
Pellkartoffeln mit Alioli (vegane Variante mit 1€ Aufpreis)	7,90
Pimientos de Padrón [▼]	
Kleine Bratpaprika mit groben Meersalz	8,90
Berenjenas con miel [▼]	
Frittierte und in Milch eingelgte Aubergine mit Honig (vegane Variante mit 1€ Aufpreis)	11,90
Pisto manchego [▼]	
Gemüsepfanne aus La Mancha	11,90
Espinacas al ajete [▼]	
Spinat mit Knoblauch	8,90
Champiñones al ajillo [▼]	
Champignons mit Knoblauch	9,50
Champiñones con hierbas [▼]	
Champignons mit Kräutern	9,50
Coca de escalivada con salsa romesco [▼]	
Blechkuchen mit geschmorten Gemüse und Romesco Sauce	15,90

TAPAS VERO DURAS

Albóndigas en salsa	
5 Rindfleischbällchen in einer Weisswein-Safran Sauce	15,90
Pinchos morunos	
2 Schweinespieße nach Maurischer Art	15,90
Chorizo a la plancha	
gegrillte Chorizo	8,90
Croquetas de jamón ibérico	
5 hausgemachte Krokettten mit Iberico Schinken	15,90
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	35,50
Solomillo al brandy con pasas & cebolla	
Schweinefilet in Brandy flambiert, Rosinen & geschmorte Zwiebeln	17,50
Pollo al ajillo	
Hähnchen im Knoblauchöl	14,50
Croquetas de pollo caseras	
5 hausgemachte Hähnchen Krokettten	14,50
Trinxat con carillera de ternera	
Kohl-Kartoffel-Püreewürfel mit geschmorten Rinderbäckchen	18,50
Chuletillas de cordero	
4 gegrillte Lammkoteletts	21,90
Torreznos con puré a la vera ^{Nuevo}	
Gebratener Bauchspeck mit Püree und einer feinen Paprika Sauce	14,90

Paella mixta	
Paella mit Meeresfrüchten, Seezunge & Hähnchen Preis pro Person (45 min ab 2 Personen)	22,90
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)	25,90
Parillada de pescados y mariscos	
Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch	35,90
Parillada de carne	
Fleisch Grill Teller Chorizo, 200g Roastbeef, 150g vom Secreto Ibérico, 4 Schweinemedallions und 2 Lammkoteletts	49,90

PAELLAS SEGUROS

TAPAS CARNIE

TAPAS DEL MAR

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 + 6 Gambas	15,90 18,90
Ensalada mar y tierra	
Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	15,90
Dressing	
Vinaigrette	

DULCES

Pulpo a la gallega	
Oktopus nach Galicischer Art	19,90
Gambas al ajillo	
Garnelen in Knoblauchöl	16,90
Langostinos a la plancha	
4 Riesengarnelen gegrillt	25,90
Calamares a la plancha & alioli negro y cebolla	
Gegrillte Tintenüfische, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln	15,90
Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino	
4 Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce	17,90
Pulpo a la brasa con puré a la vera	
Gegrillter Oktopus 120g mit einem Kartoffelpüree mit einer feinen Paprika Sauce	26,90
Calamares Andaluza	
Frittierte Tintenüschringe	10,90
Boquerones fritos	
Frittierte Sardellen	10,50
Pimientos de piquillo rellenos con gambas	
4 Paprikaschoten gefüllt mit Gambas	16,90

Ensaladas	
Goxua	
Baskischer Nachtsch mit Sahne, Vanillecreme, Biscuitboden, karamellisiert	8,50
Filloas gallegas	
2 Crêpes mit - einer hausgemachten Orangenmarmelade - gefüllt mit einer Schokoladen Creme und Puderzucker	je 8,90
Tarta de queso vasca	
Baskischer Käsekuchen	7,90