

TAPAS STARTER

Aceitunas	
Oliven	5,50
Alioli & pan	
Knoblauch Dip & Brot	4,50
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)	
Jamón serrano gran reserva	
Serrano-Schinken	14,90
Tabla de manchego	
Manchego Käse	9,90
Starter Mix für 2 Personen	
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	
Frittierter Mix Teller mit Calamares, Boquerones & Gambas frittierte Tintenfischringe, Sardellen und Garnelen	18,90
Queso frito con mermelada	
Frittierter Manchego Käse mit einer Hausgemachten Paprika Marmelade	9,90
Huevos a la flamenca Nuevo	
Gebackene Eier flämmischer Art mit Chorizo, passierte Tomaren und Erbsen	12,90
Portion Extra Brot	2,50

Patatas bravas ✓	
Bratkartoffeln in scharfer Sauce	7,90
Papas arrugadas con mojo verde ✓	
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	13,90

TAPAS VER DURAS

Albóndigas en salsa	
5 Rindfleischbällchen in einer Weisswein-Safran Sauce	15,90
Pinchos morunos	
2 Schweinespieße nach Maurischer Art	13,90
Chorizo a la plancha	
gegrillte Chorizo	8,90
Croquetas de jamón ibérico	
5 hausgemachte Kroketten 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	33,50
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 Kroketten	14,50
Trinxat con carillera de ternera	
Kohl-Kartoffel-Püreewürfel mit geschmorten Rinderbäckchen	18,50
Chuletillas de cordero	
2 Lammkoteletts	13,90
4 Lammkoteletts	25,90
Churrasco ibérico Nuevo	
ca. 450 Gramm 100% Ibérico Spareribs mit einer typischen galicischen Marinade aus Kräutern und Weißwein	22,90

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)	23,90
Parillada de pescados y mariscos	
Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch	35,90

PAELLAS & SEGUINDOS

TAPAS DEL MAR

Burrata con una ensalada de peras y remolacha	
Burrata mit einem Birnen und Rote Beete Salat mit einer Vermouth & Orangensaft Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen	16,90
Ensalada mixta	
Gemischter Salat + 6 Gambas	13,90 18,90
Ensalada de berenjena asada Nuevo	
Gebackener Auberginen-Salat mit Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten und geriebener Manchego Käse	14,90
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	23,90
Calamares a la plancha & alioli negro y cebolla	
Gegrillte Tintenfische, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln	13,90
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 Tintenfischringe	10,90
Boquerones fritos	
Frittierte Sardellen	10,50
Sepia a la Plancha Nuevo	
Gegrillte Tintenfische	13,90

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

ENSALADAS