

Tapas Classic

Kanarische Runzelkartoffeln

dreierlei Mojo-Saucen, auf Wunsch Vegan
5,50€

Knuspriges Knoblauchbrot

warm serviert^{A1}
3,20€

Trüffelbrot aus dem Ofen

warm serviert^{A1}
3,80€

Auberginenmousse

Minze/ Zitronenolivenöl
5,90€

Traditionelle Kartoffel-Tortilla

an Tomaten-Salsa Sauce^{A3}
4,50€

Pimientos de Padrón (Paprika)

mit Meersalz
5,60€

Ibericokäse

Mischung aus Kuhmilch/
Schafmilch/Ziegenmilch^{A7}
4,80€

Süßkartoffelpommes

mit Kräuterfrischkäse, auf Wunsch Vegan^{A7}
5,70€

Marinierte spanische Oliven

grün/schwarz
4,50€

Frittierte Kartoffelspalten

Parmesan/ Basilikum/ Sourcreme A7
5,90€

Marinierte Minimozzarella

Cocktailtomaten/ Basilikumpesto^{A7}
4,80€

Chorizo-Paprika Salami

Würzig
4,70€

Datteln im Speckmantel

mit Avocado-Dip^{A8}
5,90€

Gebratene Champignons

mit Knoblauch/ Petersilie
5,80€

Liebezeit Tapasplatte

Tapasvariation Classic und Deluxe
20,00€ pro Person

Tapas Deluxe

Hackfleischbällchen

an Tomatensoße/ pikant/ im Tontiegel
7,90€

Lammnüsschenspieße

auf Mango-Chutney/Couscous
14,90€

Schinken vom Iberico Schwein

aus Eichelmast
8,80€

Gebackener Schafskäse

an Paprika/ wildem Oregano/ Olivenöl^{A7}
7,80€

Baby Calamaris

vom Grill mit Zitrone/ Kräutern ^{A12,7,9}
9,90€

Gebackene Sardellen

mit Zitrone/Safranaoli ^{A12}
6,80€

Unser Geheimtipp

Meeresfrüchtesalat mariniert ^{A12,7,9}
13,90€

Fleisch-Garnelen Feuerspieße

mit Datteln/Mango Chutney
am Tisch flambiert ^{A12}
12,50 €

Andalusische Fischfrikadellen

an Tomaten-Paprika Salsa/
serviert im Tontiegel ^{A12}
8,90€

Arancini Reisbällchen

gefüllt mit Auberginen/ sonnengetrockneten
Tomaten
9,80€

Frittierte Calamariringe ^{7,9}

mit Zitronenaioli
11,90€ ^{A12}

Gambas

mit Knoblauch/ Olivenöl im Tontiegel ^{A12,7,9}
9,80€

Gazpacho

kalte spanische Tomatensuppe, auf
Wunsch vegan
6,90€

Chili-Zigarren

dünne Teigrollchen gefüllt mit Schafskäse^{A7}
und Spinat
9,80€

Panierte Hähnchenfiletstreifen

mit süßsaurer Sauce ^{A1}
8,80€

Liebezeit Tapasplatte

Tapasvariation Classic und Deluxe
20,00€ pro Person

Salate

Alicante

mit gratiniertem Ziegenkäse an Wildthymianhonig^{A7}

13,50€

Madrid

Rumpsteakstreifen 150g vom Grill/ Mozzarella/
gehobelter Ibericokäse/ Melone^{A7}

16,50€

Sevilla

Hähnchenbruststreifen/ Andalusia-Gewürz/
frische Ananas/ geröstete Nüsse^{A3}

15,50€

Valencia

Variationen vom Grillgemüse/
gehobelter Ibericokäse/ Oliven^{A7}

14,50€

Barcelona

Thunfisch/ Bio-Ei/ Oliven/ Paprika/ Zwiebeln/ Artischocken/ Bohnen/
Käse^{A2,A7,3}

14,50€

Malagá

Calamaris/ Sardellen/ Garnelen/ Meeresfrüchte/ Aioli-Dip^{A12,7,9}

18,00€

Zu jedem Salat servieren wir offenfrisches Brot

Tellergerichte

Karotten Ingwer Creme Suppe

mit Avocado creme

7,80€

Doradenfilet Royal

mit Schmorgemüse/ Paella Reis ^{A12}

24,00€

Valencianische Paella

mit Hähnchen/ Meeresfrüchte/ in einer Gußeisenpfanne serviert ^{A3,A7,A12,3}

26,00€

Muschelförmige Pasta

mit Rindfleischstreifen/ Tomatensoße/
gehobelter Manchegokäse ^{A7}

15,50€

Scampis mit Bandnudeln

an einer leichten Safran-Käse Sauce ^{A3,A7,A12,3}

17,00€

Wiener Schnitzel ^{A5,A7,3,5}

Vom Iberico Schweinefilet mit Runzelkartoffeln und Beilagensalat

16,00 €

Champignon Rahmschnitzel ^{A5,A7,3,5}

Vom Iberico Schweinefilet mit Runzelkartoffeln und Beilagensalat

17,50 €

Black Angus Rumpsteak 250g vom Grill

auf mediterranem Gemüse/ Kartoffelspalten

28,00€

Vegetarisch

gegrilltes Gemüse/ Schafskäse/ an Tomatensoße gratiniert/
aus dem Tontiegel ^{A7}

17,00€

3-Gang Menü Surprise

I.

Vorspeise

II.

Hauptgang

III.

Dessert

39,00€

Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit einem leckeren 3-Gänge Menü, das all Ihre Erwartungen übertrifft!

Desserts

Leckere Spanische Crema catalana A3, A7

7,50€

Hausgemachter Schokokuchen
mit flüssigem Kern/ Ananas-Safran-Konfikt/

Servierzeit 15min A1, A3, A7

9,00€