

Tapas Classic

 **Kanarische Runzelkartoffeln**

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

 **Süßkartoffelpommes**

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

 **Knuspriges Knoblauchbrot**

warm serviert^{A1}
 3,20€

 **Marinierte spanische Oliven**

grün/schwarz
 4,50€

 **Trüffelbrot aus dem Ofen**

warm serviert^{A1}
 3,80€

 **Frittierte Kartoffelspalten**

Parmesan/ Basilikum/ Sourcreme A7
 5,90€

Auberginenmousse

Minze/ Zitronenolivenöl
 5,90€

 **Marinierte Minimozzarella**

Cocktailtomaten/ Basilikumpesto^{A7}
 4,80€

 **Traditionelle Kartoffel-Tortilla**

an Tomaten-Salsa Sauce^{A3}
 4,50€

Chorizo-Paprika Salami

Würzig
 4,70€

 **Pimientos de Padrón (Paprika)**

mit Meersalz
 5,60€

Datteln im Speckmantel

mit Avocado-Dip^{A8}
 5,90€

 **Ibericokäse**

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

 **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 Teigröllchen 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€