

Tapas

520.-Pan al ajo_a

Knoblauchbrot(warm)

522.-Pan con jamón _a

Brotscheiben mit Serranoschinken(warm)

523.-Pollo adobado

Gegrilltes ,mariniertes Hähnchen(warm)

524.-Pescaditos fritos_{1,3,4,5}

Kleine frittierte Fische und Meeresfrüchte(warm)

525.-Rabas de calamares_{a,4,6,e}

Frittierte Tintenfischstreifen in Bierteig(warm)

526.-Pimiento padrón

Frittierte grüne Peperoni aus Spanien(warm)

527.- Gambas al ajillo (warm)_f

Garnelen in Knoblauchsoße

528.-Papas arrugadas con mojo

Pellkartoffeln auf kanarischer Art mit Mojo(warm)

529.-Pinchito de Alcachofas_{a,6}

Artischockenspieß auf einer Mangosauce(warm)

530.- Croquetas de jamón y queso (warm)

Hausgemachte Serranoschinken-Käsekröketten

531.- San Jacobas de calabacin con queso y jamón

Panierte Zucchini gefüllt mit Serranoschinken und Käse(warm)

532.- Pinchito de queso_{a,b,c}

Käsespieß in Speckmantel mit einer Mangosauce (warm)

533.-Berenjenas rebozadas_{a,c}

Panierte Auberginen(warm)

534.-Pimientos del piquillo_{d,g}

Kleine gefüllte Paprikaschoten(warm)

535.-Tapas mixtas

5 verschiedene Tagestapas(wird von der Küche ausgewählt)

536.-Porcion de queso Manchego _g

Kleine Portion Manchegokäse

47.- Extra Portion Brot_a

Tapas

10.-Aceitunas_f

Oliven

12.-Patatas bravas

Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce(warm)

14.-Boquerones en vinagre de ajo_d

Sardellen in Knoblauchmarinade(Kalt)

15.-Chipirones al ajo_e

Babytintenfisch in Knoblauchmarinade(warm)

16.-Chipirones en salsa de tomate_e

Babytintenfisch in Tomatensauce(warm)

17.-Champinones al ajillo

Champignons in Knoblauchsauce(warm)

18.-Tortilla española _c

Kartoffelomelett(warm)

19.-Albondigas en salsa de tomate_{a,c}

Fleischbällchen in Tomatensauce(warm)

20.-Pinchito de pollo

Gegrillter ,marinierter Hähnchenspieß(warm)

21.-Datiles con bacon

Frittierte,gerollte Datteln mit Speck(warm)

23.-Alli olli_g

Knoblauchmayonnaise

24.-Jamón serrano

Serranoschinken

25.-Chorizo a la riojana

Paprikawurst auf Rioja-Art(warm)

26.- Gambas a la plancha₆

Gegrillte Gambas mit Schale(warm)

27.-Pinchito de gambas₆

Gambasspieß(warm)

28.- Almejas “Marineras”(en vino blanco, ajo y Perejil)_g

Venusmuscheln in Weisswein, Knoblauch und Petersilien

29.-Boquerones fritos_{d,a}

Frittierte Sardellen (warm)

Sopas/Suppen

30.-Sopas del día

Hausgemachte Tagessuppe

31.-Sopa de ajos

Knoblauchsuppe

33.-Sopa de pescado y mariscos^{b,d,e}

Fisch-Meeresfrüchtesuppe

Ensaladas/Salate

40.-Ensalada mixta

Gemischter Salat

41.-Ensalada de queso^g

Käsesalat

42.-Ensalada de jamón

Serrano Schinkensalat

43.-Ensalada Tropical

Hähnchenbrustsalat mit Ananas und Melone

44.-Ensalada de queso de cabra gratinado con nueces^{g,fi}

Gratinierter Ziegenkäsecamembert auf einem bunten Salat mit Walnüssen und Cranberries

Entradas/Vorspeisen

50.-Plato de verduras grilladas con pan al ajo

Mit Knoblauch und Petersilie gegrilltes Gemüse, dazu ein Knoblauchbrot

54.-Melon con jamón Serrano

Serrano Schinken mit Melone

55.-Embutido variado

kf gr

Gemischter Aufschnitt (kalt)

57.-Plato de queso variado_g

kf gr

Gemischter Käseteller

59.-Tabla de embutidos y queso_g

kf gr

Gemischte Platte mit Aufschnitt und Käse

Paellas

70.-Paella Valenciana (ab 2 Personen) _{b,d,e} pro Person

Paella mit Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Schwein und Gemüse

71.-Paella de pescado (ab 2 Personen) _{b,d,e} pro Person

Paella mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

72.-Paella de carne (ab 2 Personen) pro Person

Paella mit Fleisch und Gemüse

73.-Paella vegetariana (ab 2 Personen) pro Person

Paella mit Gemüse

Wartezeit besteht aus mindestens 35 - 45 Minuten

Aves / Geflügel

81.-Pollo a la champagna_g

Hähnchen in Champagnersauce

82.-Pollo al ajillo

Hähnchen in Knoblauchsauce

83.-Higado de Ganzo grillado con cebolla caramelizada_g

pure de patatas y punta de Manzana

*Gegrillte Gänseleber mit karamelisierten Zwiebeln auf
Kartoffelpüree mit Apfelspalten*

Pescados y mariscos / Fischgerichte

91.-Dorada al grill_a

Dorada von Grill serviert mit gegrilltem Gemüse

98.-Zarzuela de pescados_a

Typisch spanischer Fischtopf verfeinert mit Tomatensauce

99.-Chipirones grillados con patatas y verdura grillada

*Gegrillte Babytintenfische serviert mit Rosmarinkartoffeln
und gegrilltem Gemüse*

104.-Calamar relleno de patata y mejillones en salsa de vino, servido con verduras grilladas₆

*Mit Kartoffel und Muschelfleisch gefüllter Tintenfisch serviert
mit gegrilltem Gemüse und mit Weißweinsosse verfeinert*

106.-Gambas al ajillo ₆

Garnelen in einer Knoblauch-Chilli-Sauce

109.-Parrillada de pez y marisco_{6,b,d,e}

*Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten vom Grill serviert mit gegrilltem
Gemüse*

alle Gerichte werden mit einer Salatbeilage serviert

Carnes / Fleischgerichte

120.-Rabadilla montada con huevo, papas fritas y salsa de mostaza

Gegrillter zarter Hüftsteak abgedeckt mit einem Spiegelei, serviert mit einer Senfsoße und frittierte Kartoffeln.

124.-Chuletas de cordero

Gegrillte Lammkoteletts serviert mit frittierten Kartoffeln

127.-Chorizo a la grilla

Gegrillte Paprikawurst serviert mit frittierten Kartoffeln

128.-Pincho moruno

Gegrillter, marinierter Fleischspieß (vom Schwein) serviert mit frittierten Kartoffeln

129.-Parrilada de carne

Gemischte Grillplatte serviert mit frittierten Kartoffeln

alle Gerichte werden mit einer Salatbeilage serviert

Dessert / Postres

150.-Flan de la casa_{c,g}

Spanischer Karamelpudding

151.-Crema catelana_{c,g}

Feine Vanille-Zimt-Creme mit Karamellhäubchen

152.- Torrijas de mi abuela con helado de vainilla_{a,c,g}

Torrijas (Spanische Arme Ritter) mit Zimt und Zucker und eine Kugel Vanilleeis

153.-Gemischtes Eis_g

Extras

46.-Portion Mojo (typisch spanische Sauce)

45.-Kleiner Beilagensalat

a Glutenhaltiges Getreide; b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Weichtiere; f geschwärzt; g Milch; h Nüsse