

Kalte Tapas

20.	Pan Con Aioli Knoblauch Creme mit Brotkorb	4.50
21.	Queso salsa de Albahaca Schafskäsecreme mit Knoblauch, Basilikum und Petersilie	4.50
22.	Queso salsa de Tomate Weichkäse Creme mit Tomate und Knoblauch	4.50
23.	Aceitunas Condimentados Marinierte Oliven	5.50
24.	Pan con Tomate 2. Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan	8.50
25.	Boquerones en vinagre Sardellen in Kräuternessig und Knoblauchmarinade	6.50
26.	Pimientos y Calabacin Frische Paprika und Zucchini gegrillt und mariniert	7.50
27.	Rindercarpaccio Frische Rinderscheiben mit Parmesan und Rucola	12.50

Suppen

28.	Crema de Tomate Tomatencremesuppe	7.90
29.	Sopa de Pescado Fischsuppe	11.50
30.	Sopa de Boletus Steinpilzcremesuppe	9.50

Warme Tapas

31.	Dátiles con Bacon Datteln in Speckmantel	6.50
32.	Patatas Aioli Kartoffelwürfel mit Aioli	5.50
33.	Patatas Bravas Kartoffelwürfel mit pikanter Tomatensoße	5.50
34.	Verduras a la parilla Pfannengemüse	6.50
33.	Champiñones al ajillo Champignons in Knoblauchöl	6.50
34.	Chorizo a la plancha Gegrillte spanische Paprikawurst	7.50
35.	Alitas de pollo Würzige Hähnchenflügel	7.50

36.	Brocheta de Pollo	8.50
	Kleiner Hähnchenspieß mit Bravas Sauce	
37.	Brocheta de cerdo	9.10
	Kleines Schweinefilet am Spieß mit Bravassauce	
38.	Brocheta de Salmon	10.50
	Lachsspieß im Sesammantel mit Senfmarinade	
39.	Albóndigas Rodena	7.30
	Fleischklößchen in pikanter Tomatensauce	
40.	Gambas a la Plancha	9.50
	4 Große gegrillte Garnelen	
41.	Gambas empanadas	9.20
	Panierte und frittierte Garnelen	
42.	Calamares fritos	7.50
	Frittierte Tintenfischringe	
43.	Gambas al ajillo	9.50
	Garnelen in würziger Knoblauchsauce	
44.	Sepia a la Plancha	10.30
	Sepia vom Grill	
45.	Boquerones fritos	6.90
	Panierte und frittierte Sardellen	

46.	Muslitos de mar Frittierte Krebscheren	6.30
47.	Mejillones en tomaten Greenshell Muscheln in Tomatensauce	9.50
48.	Tapa de Espinacas Blattspinat in Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat	6.90
49.	Cabra con bacon Ziegenkäse im Speckmantel mit Obst und Honig glasiert	10.50
50.	Pulpo a la Plancha Gegrillter Oktopus	9.80
51.	Espárragos empanadas Paniertes grüner Spargel	7.50
52.	Cabra con nuez y castaña Ziegenkäse mit Walnuss und Kastanie	10.50

Tapasplatten

53.	Tapas diversas Mixta Tapasplatte mit Fleisch und Fisch	24.50
54.	Tapas diversas vegetales Tapasplatte vegetarisch	20.90

55.	Plato de quesos Gemischte Käseplatte	15.50
-----	---	-------

Tortillas

56.	Tortilla española Eieromelette mit Kartoffeln und Zwiebeln	7.50
57.	Tortilla de setas Eieromelette mit Champignons	7.50
58.	Tortilla de gambas Eieromelette mit Garnelen	9.90
59.	Tortilla de Chorizo Eieromelette mit Paprikawurst	9.50
60.	Tortilla de verdura Eieromelette mit Gemüse	8.50
61.	Tortilla de espinacas Eieromelette mit Spinat	7.90

Paella

Unsere Paella wird aus hauseigenem Fond frisch zubereitet. Wir verwenden Safranfäden und Original Paella-Reis. **Ab 2 Personen!** Wartezeit etwa 45-60 Minuten

62.	Paella de pescado	19.90 P.p
-----	-------------------	-----------

Paella-Pfannengericht mit Fisch

63.	Paella de carne	19.90 P.p
-----	-----------------	-----------

Paella-Pfannengericht mit Fleisch

64.	Paella Mixta	22.90 P.p
-----	--------------	-----------

Paella-Pfannengericht mit Fleisch und Fisch

Grillgerichte

65.	Pollo a la plancha	23.90
-----	--------------------	-------

Saftiges Hähnchenfilet vom Lavasteingrill mit Pommes Frites und Salat

66.	Entrecôte	34.90
-----	-----------	-------

Entrecôte vom Black Angus 300g mit Grillkartoffeln, Schmorzwiebeln und Bratpaprika, dazu Beilagensalat

67.	Filete de cerdo a la pimienta	24.90
-----	-------------------------------	-------

Frisches Schweinefilet vom Lavastein mit würziger Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelecken und Salat

68.	Filete de vaca	29.90
	Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus ca. 250g vom Lavasteingrill mit, Pommes Frites und Salat	
69.	Pincho de ternera	23.90
	Roastbeef am Spieß vom Lavagrill mit Süßkartoffelpommes und Salat	
70.	Pincho de cerdo	22.90
	Schweinefilet am Spieß vom Lavagrill mit Pommes Frites und Salat	
71.	Pincho de pollo	22.90
	Hähnchenfilet am Spieß vom Lavagrill mit Kartoffelecken und Salat	
72.	Parrillada de Carne	31.90
	Gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenfilet, serviert mit Kartoffelgratin und Salat	
73.	Salmo a la Plancha	26.90
	Frischer Lachsfelil vom Grill, Serviert mit rosmarin-Kartoffel und Salat	

Salat

74.	Ensalada de Cabra con nuez y castaña Salat mit gebackenem Ziegenkäse, dazu karamellisierte Maronen und Walnüsse	17.90
75.	Ensalada mixta Gemischter Salat	5.90
76.	Ensalada de tomate y cebolla Kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	5.50
77.	Ensalada fresca con tiras de Salmón Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen	18.90
78.	Ensalada fresca con carne de ternera Salatvariation mit Roastbeefstreifen	18.90
79.	Ensalada fresca con gambas Salatvariation mit Garnelen	19.50
80.	Ensalada fresca con tiras de pollo Salatvariation mit gegrillten Hähnchenfilet und Champions	16.90
81.	Ensalada de Cabra con Bacon Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel	17.50

Dressing:

Joghurt

Balsamico-Vinaigrette

Essig-Öl

Honig-Senf

Desserts

90. Crema Catalana	7.50
Katalanische Crema mit flambierter Zuckerkruste	
91. Pastel de chocolate	9.50
Heißer Schoko-Soufflé mit Walnusseis und Sahnehaube	
92 Churros	8.10
Spanisches Gebäck mit Schokosoße	
93. Helado de naranja	6.10
Spanische Orangeneis	
94. Helado de limón	6.10
Spanische Zitroneneis	
Hausgemachte Lotos-Cheese-Cacke	9.50

