

Tapas Classic

Kanarische Runzelkartoffeln

dreierlei Mojo-Saucen

6,50 €

Knuspriges Knoblauchbrot

warm serviert

3,20 €

Trüffelbrot aus dem Ofen

warm serviert

4,50 €

Auberginenmousse

Minze/ Zitronenolivenöl

5,90 €

Traditionelle Kartoffel-Tortilla

an Tomaten-Salsa Sauce

4,50 €

Pemento de Patrón (Paprika)

mit Meersalz

6,20 €

Manchegokäse

Mischung aus Kuhmilch/
Schafmilch/Ziegenmilch

4,80 €

Süßkartoffelpommes

mit Kräuterfrischkäse

5,70 €

Marinierte spanische Oliven

grün/schwarz

4,50 €

Frittierte Kartoffelspalten

Parmesan/Basilikum/Sourcreme

6,40 €

Marinierte Minimozzarella

Cocktailtomaten/ Basilikumpesto

4,80 €

Chorizo-Paprika Salami

Würzig

4,70 €

Datteln im Speckmantel

mit Avocado-Dip

5,90 €

Gebratene Champignons

mit Knoblauch/Petersilie

6,50 €

Liebezeit-Überraschungsplatte

Tapas Variation Classic und Deluxe

20,00 € pro Person

Hackfleischbällchen

an Tomatensoße/ pikant/ im Tontiegel
8,90 €

Lammnüsschenspieße

auf Mango-Chutney/CousCous
14,90 €

Schinken vom Iberico Schwein

aus Eichelmast
8,80 €

Gebackener Schafskäse

an Paprika/ wildem Oregano/ Olivenöl
7,80 €

Baby Calamaris

vom Grill mit Zitrone/ Kräutern
9,90 €

Gebackene Sardellen

mit Zitrone/Safranaoli
6,80 €

Unser Geheimtipp

Meeresfrüchtesalat mariniert
13,90 €

Fleisch-Garnelen Feuerspieße

mit Datteln/Mango Chutney
am Tisch flambiert
12,50 €

Andalusische Fischfrikadellen

an Tomaten-Paprika Salsa/
serviert im Tontiegel
8,90 €

Arancino Reisbällchen

gefüllt mit Auberginen/
sonnengetrockneten Tomaten
9,80 €

Frittierte Calamariringe

mit Zitronenaioli
11,90 €

Gambas

mit Knoblauch/ Olivenöl im Tontiegel
9,80 €

Gazpacho

Kalte spanische Tomatensuppe
6,90 €

Chili-Zigarren

dünne Teigröllchen gefüllt mit
Schafskäse und Spinat
9,80 €

Panierte Hähnchenfiletstreifen

mit Süß-Sauer Sauce
9,80 €

Liebezeit-Überraschungsplatte

Tapas Variation Classic und Deluxe 20,00€ pro Person

Salate

Alicante

Mit gratiniertem Ziegenkäse an Wildthymianhonig
13,50 €

Madrid

Rumpsteakstreifen 150g vom Grill/ Mozzarella/
gehobelter Manchegokäse/ Melone
16,50 €

Sevilla

Hähnchenbruststreifen/ Andalusia-Gewürz/
frische Ananas/ geröstete Nüsse
15,50 €

Valencia

Variationen vom Grillgemüse/
gehobelter Manchegokäse/ Oliven
14,50 €

Barcelona

Thunfisch/ Bio-Ei/ Oliven/ Paprika/ Zwiebeln/
Artischocken/ Bohnen/ Käse
14,50 €

Malagá

Calamaris/ Sardellen/ Garnelen/
Meeresfrüchte/Aioli-Dip
18,00 €

Zu jedem Salat servieren wir Ofenfrisches Brot

Tellergerichte

Galizische Kichererbsen-Cremesuppe

7,80 €

Doradenfilet Royal

mit Schmorgemüse/ Paella Reis

24,00 €

Valencianische Paella

mit Hähnchen/ Meeresfrüchte/ in einer
Gußeisenpfanne serviert

26,00 €

Muschelförmige Pasta

mit Rindfleischstreifen/ Tomatensoße/
gehobelter Manchegokäse

15,50 €

Scampis mit Bandnudeln

an einer leichten Safran-Käse Sauce

17,00 €

Black Angus Rumpsteak 250g vom Grill

auf mediterranem Gemüse/ Kartoffelspalten

26,00 €

Vegetarisch

gegrilltes Gemüse/ Schafskäse/ an Tomatensoße gratiniert/aus
dem Tontiegel

17,00 €

Trilogie vom Schweinefilet

an Dreierleisaucen/ Pfeffersauce/ Dijon-Senf/ Bernaise /
Kartoffelspalten/ Grillgemüse

24,00 €

3-Gang Menü Surprise

I.

Vorspeise

II.

Hauptgang

III.

Dessert

39,00€

Unser Küchenchef verwöhnt sie mit einem leckeren 3-Gänge Menü, dass all ihre Erwartungen übertrifft!

Desserts

Leckere Spanische Cremé Catalana

7,50 €

Hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem
Kern/ Ananas-Safran Konfekt/Servierzeit
15min

11,00 €