

Tapas y Raciones

KLEINE UND GROSSE VORSPEISEN (TAPA / RACIÓN)

Jamón Serrano

luftgetrockneter Serrano-Schinken

5.00 / 10.00

Tortilla Española

Kartoffelomelette

4.90 / 9.50

Ensaladilla Rusa

spanischer Kartoffelsalat

5.00 / 10.00

Salpicón de Marisco

Meeresfrüchtesalat

5.00 / 10.00

Patatas Bravas

feurig scharfe Röstkartoffeln

4.50 / 9.00

Chorizo al Jerez

scharfe Paprikawurst in Sherry

7.00

Pulpo a la Gallega

Seepolyp nach galizischer Art

11.00

Berenjenas embuchadas

eingelegte Zwergauberinen

4.50

Boquerones en Vinagre

eingelegte Sardellenfilets

4.50

Gambas al Ajillo

geschälte Riesengarnelen in Knoblauchöl

11.00

Queso Manchego

Rohmilchkäse vom Schaf aus der La Mancha

4.50 / 9.00

Plato Ibérico

Serranoschinken, luftgetrocknete Wurstspezialitäten & Manchegokäse

16.00

Mejillones a la Vinagreta

eingelegte Miesmuscheln

4.50 / 10.00

Alcachofas aliñadas

Salat von marinierten Artischockenherzen

4.50

Tapas y Raciones

KLEINE UND GROSSE VORSPEISEN (TAPA / RACIÓN)

Aceitunas

Oliven 4.00

Alcaparras

Riesenkarpfern 4.00

Alioli

hausgemachte Knoblauchmayonnaise 4.50

Tapas Variadas

GEMISCHTE VORSPEISENVARIATIONEN

Kleine Tapasvariation

für zwei Personen 18.00 (für zwei)

Große Tapasvariation

(ab drei Personen) 14.50 (pro Person)

Ensaladas

SALATVIELFALT

Ensalada Mixta

Knackig frische Salate der Saison 11.50

Ensalada con Queso

Bunte Salate mit frischem Schafskäse 12.80

Ensalada Don Jamón

Bunte Salate mit Serranoschinken 14.00

Wir servieren alle Salate mit unserem hauseigenem Olivenöl-Balsamicodressing

Sopas

AUS DEM SUPPENTOPF

Sopa de Pescado

Deftige Fischsuppe mit Meeresfrüchten 12.50

Crema de Tomate

Tomatemcrèmesuppe mit Sahnehäubchen 7.00

Consomé al Jerez

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Sherry und Ei 8.00

Pescado y Mariscos

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Sepia a la Plancha

gegrillte Sepie mit Alioli und Weissbrot 17.00

Gambas a la Plancha

Riesengarnelen vom Grill mit Alioli und Weissbrot 19.50

Merluza a la Plancha

gegrillter Seehecht mit Gemüse und Röstkartoffeln 17.50

Merluza a la Romana

in Bierteig gebackener Seehecht an Mandelcrème,
mit Gemüse und Röstkartoffeln 18.50

Especialidades de Bacalao

KREATIONEN VOM STOCKFISCH

Bacalao a la Llauna

Gebackener Stockfisch mit Paprika-Knoblauchschnitzel,
dazu Röstkartoffeln 21.00

Bacalao al Ajoarriero

Stockfisch mit Riesengarnelen und Meeresfrüchten,
im Paprika-Tomatensud, im Pfännchen serviert 22.50

AB ZWEI PERSONEN UND MEHR...

La Parrillada

Eine Auswahl frischer Tagesfische und Meeresfrüchte vom Grill;

dazu Alioli und Röstkartoffeln. Bunte Salatterrine vorab.

27.00 (pro Person)

La Zarzuela

Eine Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten im Tontopf geschmort,

im mediterranen Gemüsesud gegart

28.00 (pro Person)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir knackig bunte Salate in der Tonterrine

La Paella

SPANISCHES NATIONAL REISGERICHT, IN DER ORIGINALPFANNE SERVIERT,

AB ZWEI PERSONEN. VORBESTELLUNG ERBETEN !

Mixta

mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel

16.50 (pro Person)

Marisco

mit Fisch und Meeresfrüchten

18.00 (pro Person)

Carne y Aves

FLEISCH UND GEFLÜGEL

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR BUNTE SALATE UND UNSERE
BELIEBTEN RÖSTKARTOFFELN

Pollo a Ajillo

Knoblauchhähnchen mit Grilltomate

18.00

Solomillo al Vino Tinto

Zart gegrillte Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel,

Grillgemüse

21.00

Lomo de Res

Argentinisches Rumpsteak mit einem Spieß von geschälten

Riesengarnelen, Oliven-Zucchini Gemüse

27.00

Variación de Cordero

Lammfilets im Rosmarinmantel und im Ofen geschmortes

Lammkarrée, Riojaweinjus, Grillgemüse

26.00

Solomillo de Buey

Filet vom Argentinischen Angusrind, wahlweise mit

Riojaweinsoße, Pfefferrahm oder Kräuterbutter

32.00

Conejo a la Castellana

Im Ofen geschmortes Kaninchen, mit mediterranem

Gemüse im Pfännchen serviert

26.00

*Lassen Sie sich überraschen von unseren wechselnden Tagesangeboten
von fangfrischen Fischen, besonderen Fleischspezialitäten oder
neuen Tapaskreationen*

Alle Preise verstehen sich in € incl. der gesetzlichen MwSt.