Tapas und Raciones

aus der kalten Küche

	Tapa	Ración
Jamón serrano		
Luftgetrockneter Serranoschinken	6,00	12,00
Salpicón de Marisco		
Meeresfrüchtesalat	6,00	12,00
Ensaladilla Rusa		
Spanischer Kartoffelsalat mit Gemüse u. Thunfisch	6,00	12,00
Queso Manchego		
Schafskäse aus La Mancha	6,00	12,00
Plato Ibérico		
mit Schinken, Manchego-Käse, Salami und Lomo		16,00
Boquerones en Vinagre		
Eingelegte Sardellenfilets	5,00	
Alcachofas		
Marinierte Artischockenherzen	6,00	
Pimientos del Piquillo		
Mild eingelegte Ofenpaprika	5,00	
Mejillones a la Vinagreta		
Gekochte Miesmuscheln in Kräutervinaigrette	5,00	
Aceitunas, grüne Oliven	4,50	
Alcaparras, Riesenkapern	4,50	
Allioli		
Hausgemachte Knoblauchmayonnaise	6,00	

Tapas und Raciones

aus der warmen Küche

	Tapa	Ración
Patatas Bravas Feurig scharfe Kartoffelecken	5,50	11,00
Tortilla Spanisches Kartoffelomelette mit Allioli	6,00	12,00
Gambas al Ajillo Geschälte Garnelen in Knoblauchöl		12,00
Chorizo al Jerez[*4*5*6] Paprikawurst in Sherry		7,00
Pulpo a la Gallega Seepolyp nach galizischer Art		14,00

Unsere gemischten Tapas Variadas

Vorspeisenteller für zwei Personen

Jamón Serrano, Meeresfrüchtesalat, mild eingelegte Zwergauberginen, Oliven, marinierte Artischockenherzen, eingelegte Sardellenfilets, spanische Tortilla, Allioli, Ensaladilla Rusa 22,00

. . . **für 3 Personen** zusätzlich mit Gambas al Ajillo und Patatas Bravas

. . . **ab 4 Personen** zusätzlich mit Gambas al Ajillo und Patatas Bravas und Chorizo al Jerez pro Person 17,50

Ensaladas

Bunte Salate der Saison an hauseigenem Olivenöl-Balsamico-Dressing

Ensalada Mixta

mit marinierten Artischockenherzen 12,00

Ensalada con Queso

mit frischem Schafskäse 15,00

Ensalada Don Jamón

mit luftgetrocknetem Serranoschinken 16,00

Ensaladas Templadas

Lauwarme Salatkreationen

Ensalada con Salmón

mit Lachsstreifen vom Grill 18,00

Ensalada con Gambas

mit geschälten Riesengarnelen vom Grill 19,50

Ensalada con Cordero

mit Lammfilet, in der Pfanne geschwenkt 21,00

Pescados y Mariscos

Fisch und Meeresfrüchte

Zu allen Gerichten reichen wir bunte Salate, serviert in der Tonterrine, und unsere beliebten Röstkartoffeln

Sepia a la Plancha

Zart gegrillter Tintenfisch mit Allioli 21,00

Merluza a la Plancha

Fein gewürzter Seehecht vom Grill,
frisches Marktgemüse 24,00

Merluza a la Romana

In Bierteig gebackener Seehecht, Mandelcrème,
frisches Marktgemüse 25,00

Gambas a la Plancha

Gegrillte Riesengarnelen mit Allioli 27,00

Parrillada Mixta

Eine Auswahl frischer Tagesfische und Meeresfrüchte vom Grill:
Riesengarnele, Sepia, Miesmuschel, Lachs,
Seehecht und Zander, Allioli 31,00

...noch mehr Schätze aus dem Meer

Bacalao a la Llauna

Gebackene Filets vom Stockfisch
mit einer herzhaften Knoblauch-Paprika-Schmelze,
frisches Marktgemüse, Röstkartoffen,
bunte Salate vorab 26,00

Lenguado a la Plancha

Gegrillte Seezunge an Zitronenbutter dazu
Safranreis, bunte Salate vorab 32,00

La Paella

Ab zwei Personen, nur auf Vorbestellung

Paella Mixta

mit Meeresfrüchten und Fisch,
Fleisch und Geflügel pro Person 21,00

Paella Marisco

mit Fisch und Meeresfrüchten pro Person 23,00

Carnes y Aves

Fleisch und Geflügel

Zu allen Gerichten reichen wir bunte Salate, serviert in der Tonterrine, und unsere beliebten Röstkartoffeln

Pollo al Ajillo

Herzhaftes Knoblauchhühnchen mit Grilltomate 23,00

Solomillo de Cerdo al Vino Tinto

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende
im Serranoschinkenmantel,
Riojaweinsoße, Grillgemüse 26,00

Variación de Cordero

Lammfilets im Rosmarinmantel und im Ofen
geschmortes Lammcarrée unter der Kräuterkruste,
mediterranes Grillgemüse und Riojaweinsoße 31,00

Solomillo de Buey

Filet vom argentinischen Angusrind
mit pfannengeschwenkten Egerlingen. Sie haben die Wahl:

Riojaweinsoße oder
Pfefferrahmsoße oder
Kräuterbutter 38,00

Lomo de Res

Argentinisches Rumpsteak mit einem Spieß von
geschälten Riesengarnelen,
mediterranes Grillgemüse 34,00