

Tapas und Raciones

aus der kalten Küche

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

Tapas und Raciones

aus der warmen Küche

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

19,00

... 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 15,50

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

Sopas

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Crema de Tomate

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

7,00

Consomé al Jerez

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit pochiertem Ei und Sherry*

8,50

Sopa de Pescado

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Fischfilets

12,00

Carnes y Aves

Fleisch und Geflügel

Zu allen Gerichten reichen wir bunte Salate und Röstkartoffeln

Pollo al Ajillo

Herzhaftes Knoblauchhähnchen mit Grilltomate 19,50

Solomillo de Cerdo al Vino Tinto

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende im Serranoschinkenmantel, Rioja-weinsoße, Grillgemüse 23,00

Variación de Cordero

Lammfilets im Rosmarinmantel und geschmortes Lammcarrée unter der Kräuterkruste, Grillgemüse und Rioja-weinsoße 28,00

Conejo a la Castellana

Im Ofen geschmortes Kaninchen mit frischen Gemüsen gegart, im Pfännchen serviert 28,00

Solomillo de Buey

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

Rioja-weinsoße oder

Pfefferrahmsoße oder

Kräuterbutter

36,00

Lomo de Res

Argentinisches Rumpsteak mit einem Spieß von geschälten Riesengarnelen, mediterranes Grillgemüse 29,00

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

19,50

Merluza a la Plancha

*Fein gewürzter Seehecht vom Grill,
frisches Marktgemüse*

21,00

Merluza a la Romana

*In Bierteig gebackener Seehecht, Mandelcrème,
frisches Marktgemüse*

22,00

Gambas a la Plancha

Gegrillte Riesengarnelen mit Allioli

23,00

Parrillada Mixta

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

29,00

...noch mehr Schätze aus dem Meer

Bacalao a la Llauna

Gebackene Filets vom Stockfisch
mit einer herzhaften Knoblauch-Paprika-Schmelze,
frisches Marktgemüse

23,00

Bacalao al Ajoarriero

Filets vom Stockfisch mit Riesengarnelen und
Meeresfrüchten, im Kräutersud gegart,
im Pfännchen serviert

25,00

La Zarzuela

Eine Fischkasserolle mit ausgewählten Meeresspezialitäten,
im Kräutersud geschmort, der Tonterrine serviert,
dazu Reis (ab 2 Personen)

pro Person 31,00

La Paella

Ab zwei Personen, nur auf Vorbestellung

Paella Mixta

mit Meeresfrüchten und Fisch,
Fleisch und Geflügel

pro Person 18,00

Paella Marisco

mit Fisch und Meeresfrüchten

pro Person 19,50