

TAPAS – kalt

€

- *Aceitunas verdes – grüne Oliven* ^(*) 2,50
- *Alioli – hausgemachte Knoblauchmayonnaise* 2,50
- *Manchego – mittelalter Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch* 3,50
- *Jamon serrano – luftgetrockneter Serrano-Schinken* 4,00
- *Chorizo – pikante Paprikawurst* ^(*,2,9) 3,50
- *Tapas-Teller – Käse, Schinken, Paprikawurst, Alioli und Oliven* ^(*,2,9) 9,00
- *Alcachofas – Salat aus Artischockenherzen mit Zitrone und Olivenöl* 5,00
- *Habas – Salat aus dicken weissen Bohnen, Paprikaschoten, frischen Kräutern und Gemüsevinagrette* 5,00
- *Ensalada rusa – Kartoffelsalat mit Gemüse, Thunfisch und hausgemachter Mayonnaise* 5,00
- *Boquerones en vinagre – Sardellenfilets mariniert in Essig, Öl und Knoblauch* 5,00
- *Salpicon de mariscos – Meeresfrüchtesalat mit Paprikaschoten* 5,00
- *Mejillones – grüne Muscheln mit Gemüsevinagrette* 5,00
- *Gambas con alioli – Garnelen mit Schale im Zitronen-Pfeffer-Sud gekocht, dazu Alioli* 5,00

mehr Brot

- *kleines Körbchen* 0,50
- *grosser Korb* 1,00

TAPAS – warm

€

- *Dátiles con bacon – Datteln im Speck* ^(*2) 5,00
- *Chorizo al vino – Paprikawurst in Rotwein* ^(*1,2) 5,00
- *Chorizo a la plancha – Chorizo vom Grill auf Krautsalat* ^(*1,2) 5,00
- *Arroz de mariscos – Paellareis mit Garnele und Muschel* 5,00
- *Muslitos – Krebsbällchen mit Alioli* ^(*1,9) 5,00
- *Pulpo a la gallega – gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika* 5,50
– und mit Papas 7,50
- *Calamares a la romana – Tintenfischringe im Bierteig, dazu Alioli* 9,50
- *Calamares a la plancha – Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos* 9,50
- *Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen - geschält -* 9,50
im Tontöpfchen mit Knoblauch und Chili gebraten und flambiert
- *Gambas a la plancha – Garnelen vom Grill - mit Schale - dazu Alioli* 9,50
- *Pimientos del padron – fritierte grüne Paprikaschoten* 5,00
- *Patatas con alioli – Röstkartoffeln mit Alioli* 4,00
- *Patatas bravas – Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce* 4,00
- *Papas arrugadas – Kartoffeln mit Schale in Meersalzwasser gekocht,* 5,00
auf drei hausgemachten Mojos
- *Tortilla espanola – Kartoffelomelett mit Ei und Zwiebeln, dazu Alioli* 5,00
- *Espinacas – Blattspinat mit Sahne und Rosinen* 4,50
- *Pisto – Gemüse aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Karotten ...* 5,00
- *Portion Reis / Kartoffeln – als Beilage* 2,50
- *Portion Papas – als Beilage* 3,00

Salate

€

variieren nach Jahreszeit - verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen ...

- *Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebel* 10,50
- *Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln* 10,50
- *Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebel* 10,50
- *Salat mit Seehecht vom Grill und Zitrone* 11,50
- *Kleiner vegetarischer Salat* 5,00
- *Beilagensalat* 2,50

Vegetarische Hauptgerichte

- *Pisto Manchego – Gemüsepfännchen nach Saison mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch ... und Kartoffeln* 8,50
- *Pisto al horno – Gemüsepfännchen aus dem Ofen mit Käse überbacken* 9,50
- *Queso de oveja – Schafskäse aus dem Ofen auf Tomatensauce, mit Blattspinat und Kartoffeln* 11,50

Fleisch

€

- *Pollo al jerez – das Sherryhuhn!* 9,50
zwei Hühnerkeulen werden mit Gewürzen und Kräutern im Ofen gebraten, mit Sherry und Sahne verfeinert, dazu Kartoffeln und Salat
- *Lomo de cerdo* 11,50
Schweinesteak aus dem Rücken
- *Bistec de buey* 14,50
Rindersteak aus der Hüfte (argentinisch)
- *Pincho de cordero* 15,50
Lammfleisch aus der Keule

unser Fleisch – Schwein, Rind und Lamm – wird mit Gewürzen und Öl mariniert und a la plancha – auf der Grillplatte – zubereitet

*dazu gibt es Kartoffelecken und Salat
und wahlweise*

- *Kräuterbutter (ohne Knoblauch)*
- *drei kanarische Mojos*
- *Pfeffersauce mit grünem und rosa Pfeffer (ohne Knoblauch)*

Zu unseren Spezialitäten gehören hausgemachte Mojos – das sind kalte kanarische Saucen auf Basis von Olivenöl, Essig, Knoblauch und Gewürzen, die grüne mit Petersilie und Korianderkraut, die rote und gelbe mit Paprikaschoten püriert. Wir servieren Mojos mit vielen unserer Speisen, allerdings nicht portionsweise

Fisch und Meeresfrüchte

€

- *Merluza a la plancha – Seehecht vom Grill – mit Salat und wahlweise 14,50*
 - Kräuterbutter, Zitrone und Papas (ohne Knoblauch)
 - drei kanarische Mojos und Papas
 - Zitronenbutter und Reis (ohne Knoblauch)
- *Zarzuela – Fisch und Meeresfrüchte im Tontopf 16,50*
Filets von Meeresfischen, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen mit Gemüse und Kartoffeln im Tomaten-Safran-Sud gegart
- *Chocos – kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der 13,50*
Pfanne gebraten mit Reis, Tomatensauce und Salat

Unsere Paella wird bei Bestellung frisch zubereitet – ab 2 Personen – mit Rundkornreis, Gemüse, Gambas, Muscheln, Meeresfrüchten ...

- *.. und Huhn – Paella Valenciana – pro Person 14,50*
- *.. und Fisch – Paella Marinera – pro Person 15,50*

Die Wartezeit beträgt mindestens 40 Minuten... im Hochbetrieb leider auch mal länger – unser Service kann nach Absprache mit dem Koch genauere Angaben machen

Desserts

- *Crema catalana – Vanillecreme mit einem Schuss Anislikör und 5,00*
gebranntem Zucker
- *Churros – ausgebackene Brandteigkringel mit Schokoladensauce 5,00*
- *Lazos blancos – Honigröllchen aus Blätterteig Stück 1,00*
- *Spanisches Eis – je 5,50*
Zitrone / Orange / Kokos / Quark Mandel / Crema Catalana