

Vor.-Nachname:
Anschrift:
Telefonnummer:

Unsere Tapas Spezialitäten des Hauses

AUFSCHNITT & APPETIZER

Jamon Serrano 7.8

Serranoschinken// 18 Monate gereift

Jamon Iberico Bellota 16.5

Ibericoschinken// Pata Negra//Reserva
36 Monate gereift

Manchego 8.7

Manchegoauswahl // mit Feigensenf

Aceitunas 3.4

Gemischte spaniasche Oliven

Pan con Tomate 4.9

Geröstetes Brot // Tomate // frischer
Knoblauch

Pan 1.7

Frisches Weißbrot

VEGETARISCH

Champions 4.9

Mit Zwiebeln// in Knoblauch gebraten

Verduras Mixtas 4.9

Marktfrisches Gemüse// gegrillt
Oder gedünstet

Pimientos de Padron 5.8

Grüne Bratpepperoni//Meersalzflakes

Guacamole en Mortero 8.8

Avocado// Zwiebeln// Tomaten
Limette// Creme Fraiche//Koriander
Im Mörser zum selber machen

Patatas con queso 5.7

Dünne Kartoffelstifte// Hartkäse
Trüffelöl

Patatas arrugadas con Aioli 7.9

Kleine Kartoffeln mit Schale
//nach kanarischer Art // Petersilienaioli

Queso de cabra con 8.6

Frutas del bosque
Flambierter Ziegenkäse // Waldfrüchte
Licor 43

Ensalada de Tomate con 7.9

Burrata
Tomatensalat // Zwiebeln// Burrata

Fleisch

Datiles con bacon 4.9

Datteln//knuspriger Speckmantel

Albondigas 6.5

Fleischbällchen//
würzige Tomatensauce

Panceta de Cerdo 9.5

Schweinebauch//
24 Std im eigenen Saft gegart//
Kartoffelpüree/Trüffel

Chorizo al grill 4.8

Spanische Paprikawurst
gegrillt// pikant

Morcilla a la plancha 5.8

Spanische Blutwurst // gegrillt

Chuletas de cordero 7.8

Lammkotlettes // vom Grill

Montaditos de pechuga 8.9
de pollo con queso azúl

Hähnchenbrustfilet// auf gerösteten
Brotstücken// Sauce vom Blauschimmelkäse

Vor.-Nachname:
Anschrift:
Telefonnummer:

Fisch & Meer

Chipirones a la plancha Tintenfisch// mit Olivenöl // gegrillt	7.9	Ensalada de Espinacas con Calamares fritos Babyblattpinac Salat mit Trüffelöl// frittierten Calamari	13.9
Pulpo a la plancha Oktopus//mit Olivenöl// Paprika	12.6	Atún al Grill Gegrillter Thunfisch	10.5
Boquerones fritos Sardellenfilets //ausgebacken in Öl	7.9	Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauch an Olivenöl//Chili Petersilie	9.9
Ceviche mixto Rohes Fisch // Limette// Chili// Koriander	8.9		

SPECIAL OFFER AUS DEM DRY AGER

Rumsteak vom Black Angus	12.5 je 100g	Entrecôte vom Retinto	12 je 100g
Rinderfilet vom Black Angus	16.5 je 100g	Iberico Kotletts	9 je 100g
Rib-Eye vom Black Angus	16.5 je 100g	Lammkarree	13.9 je 100g
Japanisches Wagyu-Beef aus Kobe	auf Nachfrage		

Beilagen

Gemischter Salat mit Hausdressing	4.9
Marktfrisches Gemüse // gegrillt	4.9
Kanarische Kartoffeln mit Petersilien Aioli	5.7
Hausgemachte Patatas fritas Mit Trüffelöl und geriebenen Manchego	7.9

Saucen

Aioli	1.9
Hausgemachte Kräuterbutter	1.9
Sauce vom Blauschimmelkäse	2.5

Desserts des Hauses

Crema Catalana Katalanische Creme // Orangen-Vanillecreme // karamellisiert	5.5	Tarta de Santiago Traditioneller spanischer Mandelkuchen	6.8
Tortita de chocolate Schokoladenküchlein //mit flüssigem Kern // Kugel Eis von der „kleinen Eisfabrik“ 15 min Zubereitungszeit	6.9	Eisvariation 3 verschiedene Eisnocken aus der „kleinen Eisfabrik“ Unser Personal berät sie gern über die Neuheiten	5.5
Dessert-Allerlei Eine kleine Auswahl aus unserem Dessertsortiment //ab 2 Personen Pro Person 8.9			

Dessertweine sehr gerne auf Anfrage

Wir wünschen einen guten Appetit