

Menu I

Cestito de pan
Frisch gebackenes Bauernbrot

Alioli
zarte Knoblauchcreme

Aceitunas
gemischte Oliven

Tortilla española
spanisches Kartoffelomelette

Tabla mixta
Auswahl an spanischen Aufschnitt (jamón serrano, salchichón, chorizo, manchego)

Crema de Atún
leichte Thunfischcreme

Endsalada de Remolacha
knackiger Salat von der Roten Beete

Anchoas en aceite de oliva con patatas fritas
Anchovis in Olivenöl mit ausgebackenen Kartoffelecken

Queso en tocino con confitura de frutas del bosque
Ziegenkäse im Speckmantel mit hausgemachter Waldfruchtconfiture

Dátiles en Tocino
riesen Medjool Datteln im knusprigen ausgebackenem Speckmantel

Pimientos del Padrón con su picadillo crujiente
frittierte Pimientos del Padrón mit Meersalz gewürzt

Patatas fritas con 3 salsas (Mojo rojo, mojo verde, alioli)
ausgebackene Kartoffelecken mit dreierlei Dips

Gambas al ajillo
Garnelen in mit Knoblauch aromatisierten Olivenöl

Secreto ibérico a la plancha trinchado con patatas y pimientos
tranchiertes "geheimes Filet" vom iberischem Schwein mit Kartoffeln und Pimientos del Padrón

Baby calamares fritos con Alioli
ausgebackener, zarter Baby Kalmar mit Alioli

Bandeja de Postres Crema catalana, Bomba de chocolate, Churros con chocolate y Tarta de Queso
Dessertplatte mit Crema Catalana, Bomba de Chocolate, Churros mit Schokoladendip und hausgemachtem Käsekuchen

Preis pro Person 32,00 Euro
inkl. Lieferung, Leihmaterial und Abholung MwSt. inbegriffen

Menü II

Cestito de pan
Frisch gebackenes Bauernbrot

Alioli
zarte Knoblauchcreme

Aceitunas
gemischte Oliven

Tortilla española
spanisches Kartoffelomelette

Tabla mixta
Auswahl an spanisdchen Aufschnitt (jamón serrano, salchichón, chorizo, manchego)

Mojama de atún del estrecho con pan tostado
luftgetrocknete Thunfischfiletscheiben aus Cádiz auf geröstetem Bauernbrot

Ensalada de la huerta con anchoas y ajo-perejil
Bunter Tomatensalat mit Anchovis und hauseigenem Dressing

Patatas fritas con 4 salsas (salsa brava, mojo rojo, mojo verde, alioli)
frittierte Kartoffelecken mit viererlei Dips (pikanter Tomatensoße, Mojo Rojo, Mojo Verde, Alioli)

Samosas de carrilleras de vaca gallega fritos con su jugo
ausgebackene Teigtaschen, gefüllt mit Rinderbäckchen aus Galizien mit schmackhafter Soße

Mejillones tigre
gefüllte und panierte Miesmuscheln

Deditos de pollo empanados con salsa de mostaza y miel
panierte Hühnerbruststreifen mit Honig- Senfsoße

Verdura mixta salteada con mojo verde
in der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Mojo verde

Fritura de pescados y mariscos andaluza
ausgebackener Fisch und Meeresfrüchte mit Alioli

Gambas al ajillo Garnelen
in mit Knoblauch aromatisierten Olivenöl

Parrillada de carnes
große Platte von typisch spanischen Grillfleisch:
Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art, Medaillons vom Rinderentrecote mit Speck ummantelt,
"geheimes Filet" vom iberischem Schwein und Lammkoteletts

Bandeja de Postres
Gemischte Dessertplatte Crema catalana, Bomba de chocolate, Churros con chocolate y Tarta de Queso

Flasche Cava oder Rioja 0,75l

Preis pro Person 39,00 Euro
inkl. Lieferung, Leihmaterial und Abholung MwSt. inbegriffen