

Flying Tapas Menu

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

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

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
Dessertplatte mit Crema Catalana, Bomba de Chocolate, Churros mit Schokoladendip

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