

TAPAS

Verduras mixtas (vegan) gemischtes Antipasti nach Tagesangebot	4,90	Chorizo en vino y tomate Spanische Wurst mit Rotwein- Tomatensauce	6,00
Pimientos de Padron (vegan) frittierte Bratpaprika mit Meersalz	5,80	Datiles con Bacon 4 Datteln im Speckmantel	4,50
Papas Arrugadas con Mojo Kartoffeln kanarischer Art mit hausg. Mojo verde (vegan)	5,20	Albondigas en Salsa Tomate 3 Bio-Hackbällchen (Rind/Schwein) in Tomatensauce	6,50
Papas Bravas (veggie) frittierte Kartoffelecken mit pikanter Tomatensauce und Aioli	5,20	Pincho de Cordero (ca.140g) Lammspieß auf maurische Art mariniert, mit Paprika-Hummus	8,50
Champinones al ajillo (vegan) gebratene Champignons mit Knoblauch und Paprika	5,40	Queso de cabra con Bacon 3 Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Honig	6,00
Queso Manchego y Membrilla 3 Monate gereifter Hartkäse vom Schaf mit Quittengelée (veggie)	5,80	Pulpo al Gallega Oktopus typisch galizischer Art auf Kartoffelbett	10,90
Queso de cabra con miel Mit Honig und Kräutern gratinierter Ziegenkäse (veggie)	5,50	Boquerones fritos frittierte Sardellen	6,50
Tortilla Tapa (veggie) Stück vom vegetarischen Omelette	4,80	Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauch-Chili Öl, in der Eisenpfanne Pfanne serviert	8,90
Aceitunas mixtas (vegan) gemischte, marinierte Oliven	3,50	Gambas la plancha 4 gebratene Groß-Garnelen	8,50
Jamon Serrano Luftgetrockneter, spanischer Reserva- Schinken (12 Monate gereift)	5,90	Lulas em alho Baby Calamari gebraten mit Knoblauch und Chili	7,50
Croquetas de Jamon 2 hausgemachte Krokettten mit Serrano Schinken	6,00	Chipirones fritos frittierte Baby Calamari	6,50
Pollo en Salsa de Sherry Bio-Hähnchen in Sherrysauce	6,90	Pastéis de Bacalhau Stockfischkrokettten portug. Art	6,00
		Setas con nata y nueces Pfifferlinge in Sahnesauce und Walnüssen	6,50

PLATOS FUERTES

Ensaladas kleiner Salat mit Hausdressing	5,80	Misto de Peixe (1 Person)	17,90
großer Salat mit Hausdressing	7,50	(2 Personen)	33,00
gemischter Salat mit Hausdressing und Honig gratiniertem Ziegenkäse	12,90	Fischteller mit Doradenfilet, Lachsfilet, Baby Calamari, Gamba und Muscheln. Dazu Papas Arrugadas und Salat	
Paella (für 2 Personen) Mit Fisch und Meeresfrüchten	28,90	Rip Eye Steak (Entrecôte)	18,50
Mit Fisch und Bio-Hähnchen	28,90	Argent. Rinder-Steak mit Gemüse, Papas Arrugadas und Salat	
Jede weitere Person + 14,00€ Vegetarische Paella	21,00		