

TAPAS

Estofado de setas (vegan) Frisches veganes Edelpilz-Ragout mit Maronen	6,90	Conejo a al andaluza geschmortes Beelitzer Kanninchen-Keulen Ragout, andalusischer Art	7,90
Pimientos de Padron (vegan) frittierte Bratpaprika mit Meersalz	5,80	Chorizo en vino y tomate Spanische Wurst mit Rotwein-Tomatensauce	6,00
Papas Arrugadas con Mojo Kartoffeln kanarischer Art mit hausg. Mojo verde (vegan)	5,20	Datiles con Bacon 4 Datteln im Speckmantel	4,50
Papas Bravas (veggie) frittierte Kartoffelecken mit pikanter Tomatensauce und Aioli	5,20	Albondigas en Salsa Tomate 3 Bio-Hackbällchen (Rind/Schwein) in Tomatensauce	6,50
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	Carpaccio de Atun Carpaccio vom frischen Thunfisch	5,90
Tortilla Tapa (veggie) Stück vom vegetarischen Omelette	4,80	Boquerones fritos frittierte Sardellen	6,50
Aceitunas mixtas (vegan) gemischte, marinierte Oliven	3,50	Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauch-Chili Öl, in der Eisenpfanne Pfanne serviert	8,90
Jamon Serrano Luftgetrockneter, spanischer Reserva-Schinken (12 Monate gereift)	5,90	Gambas la plancha 4 gebratene Groß-Garnelen	8,50
Croquetas de Jamon 2 hausgemachte Krokettten mit Serrano Schinken	6,00	Lulas em alho Baby Calamari gebraten mit Knoblauch und Chili	7,50
Pollo en Salsa de Sherry Bio-Hähnchen in Sherrysauce	6,50	Chipirones fritos frittierte Baby Calamari	6,50
		Pastéis de Bacalhau Portug. Stockfisch Krokettten	6,00

PLATOS FUERTES

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

**at the moment no card payment possible !!
im Moment keine Kartenzahlung möglich !!**

Postres Tages-Desserts bitte fragen !!