

TAPAS

Tapas vegetal

Pimientos de Padrón (vegan) **6,80**
frittierte Bratpaprika mit Meersalz

Papas Arrugadas con Mojo **6,10**
Kartoffeln kanarischer Art mit hausg. Mojo verde (vegan)

Patatas bravas (veggie) **6,30**
frittierte Kartoffelecken mit pikanter Tomatensauce und Aioli

Champinones al ajillo (vegan) **6,80**
gebratene Champignons mit Knoblauch und Paprika

Bernjenas a la miel (veggie) **7,20**
frittierte Aubergine mit Honig

Queso Manchego y Membrilla **7,90**
3 Monate gereifter Hartkäse vom Schaf mit Quittengelée (veggie)

Queso de cabra con marmelada de tomate **6,90**
gratinierter Ziegenkäse mit hausgem. Tomatenmarmelade (veggie)

Tortilla española (veggie) **6,50**
Stück vom Kartoffel Omelette

Aceitunas mixtas (vegan) **4,80**
gemischte, marinierte Oliven

Pan con Aioli (veggie) **3,50**
Brot mit Aioli

Tapas de carne

Jamón Serrano **8,50**
Luftgetrockneter, spanischer Reserva-Schinken (12 Monate gereift)

Jamón Iberico Pata negra **13,90**
Luftgetrockneter, spanischer Schinken vom Iberico Eichel-Schwein

Croquetas de Jamón **6,80**
2 hausgemachte Kroketten mit einer Farce aus Jamón Serrano Schinken

Pollo al ajillo **7,00**
Hähnchen in Knoblauchsud

Entrecôte con Chimichurri **14,90**
Argentinisches Rinder-Steak in Tranchen, dazu Salsa Chimichurri

Chorizo a la cidra **6,90**
gebratene Spanische Wurst in Apfelweinsud

Carrillada de ternera **8,50**
Töpfchen mit geschmortem Ochsenbacken in Rotweinsauce

Dátiles con Bacon **6,30**
5 Datteln im Speckmantel

Albondigas en Salsa Tomate **7,50**
3 Hackbällchen (Rind) in Tomatensauce

Queso de cabra con Bacon **7,90**
3 Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Honig und Kräuter

Tapas de pescado

Pulpo al Gallega **14,90**
Oktopus typisch galizischer Art auf Kartoffelbett

Boquerones en vinagre **6,80**
in Essig eingelegte Sardellen

Boquerones fritos **6,90**
frittierte Sardellen

Gambas al ajillo **13,50**
Garnelen in Knoblauch-Chili Öl, in der Eisenpfanne Pfanne serviert

Gambas a la plancha **12,80**
4 gebratene Groß-Garnelen mit Limetten-Aioli

Chipirones al ajillo **9,90**
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch und Chili

Chipirones fritos **9,90**
frittierte Baby Calamari mit Limetten-Aioli

Calamar a la plancha **8,90**
gebratene Tintenfischtube, Salat-Bouquet

Salmón a la naranja **9,80**
gebratenes Lachfilet an Orangensauce