

El Fritze

DEUTSCH SPANISCHE LIEBLINGSKÜCHE

Tapas-Variation

-rustikales, knuspriges Weißbrot vom original Bäcker Gaus (veg)

-Dips: hausgemachte Aioli „El Fritze“, Mojo-Dip, salsa picante, salsa dulce & Frischkäse-Paprika-Dip (veg)

Aperitivo:

-Original Sangria „Ricardo“(veg)

Kaltes:

-Tortilla „Consuelo“ Kartoffeln, Freilandeier und Olivenöl(veg)

-Manzanilla-Oliven und Kapernäpfel (veg)

-Iberico-Schinken und Chorizo dulce & picante

-Käseplatte von spanischen halbgereiften und gereiften Hartkäsen von Ziege, Kuh und Schaf

- „Insalada rusa“ Thunfisch-Erbesen-Eier-Salat

- Pulpo-Salat a la vinagretta

-Datteln im Speckmantel

Warmes:

-Zucchini-Schafskäse-Croquetas (veg)

-Schrimps-Croquetas



DEUTSCH SPANISCHE LIEBLINGSKÜCHE

- Sobrassada-Croquetas

-Kartoffel-Manchego-Croquetas(veg)

- Gambas a la plancha picante

- „Pollo al ajillo“ zartes Knoblauch-Hühnchen aus dem Ofen o. Dorade Royal

-Pimientos al padron (veg)

Süßes:

Mandel-Ingwer-Karotten-Orangen-Kuchen o. Mandel-SchokoKuchen und frische Früchte

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team vom El Fritze