



KALTE TAPAS / VORSPEISEN

No. 1	AIOLI MIT BROT ^{(a), (i)} <i>hausgemachte Knoblauchcreme</i>	3,8
No. 2	MOJO VERDE <i>Paprika-Kräuter Dip</i>	3,8
No. 3	ACEITUNAS MARINADAS <i>marinierte grüne & dunkle Oliven mit Kräutern</i>	3,8
No. 4	ROLLOS DE QUESO CREMA ^{(d), (i)} <i>Trio Frischkäse Röllchen mit Serrano Schinken, Manchego und gebeiztem Lachs</i>	6,8
No. 5	SELECCION DE LA CASA ⁽ⁱ⁾ <i>Hauchdünn geschnittener Serrano Schinken, Chorizo und Salchichon Salami und mariniertes Antipasti Gemüse</i>	8,8
No. 6	VARIEDADOS DE QUESO ^{(d), (i)} <i>Manchego Käse & Fetacreme mit Feigensenf & Brotchips</i>	8,6
No. 7	BOQUERONES EN VINAGRE ^{(b), (i)} <i>marinierte Sardellenfilets</i>	6,3
	EXTRA BROTKORB ⁽ⁱ⁾	1,8

SALATE

- No. 10 SALAT BOWLS** (cf, (1), (1))
Wildkräuter Salat mit Gurken & Tomaten auf Caesar Dressing, wahlweise:
- mit Früchten und gerösteten Kernen **8,5**
 - mit Feta und Oliven **9,5**
 - mit gegrillten Scampi und Aioli **10,5**
- No. 11 ENSALADA RUSA** (a), (cf), (1) **7,8**
Spanischer Kartoffelsalat mit Karotten, Sellerie & Erbsen in Aioli/Joghurt Dressing mit einem Topping aus:
- Avocado Tatar oder Thunfischcreme
- No. 12 ENSALADA DE MARISCOS** (cf), (1) **11,8**
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat aus Oktopus, Tintenfischfilet, Garnelen & Gemüse

SUPPE DES TAGES

- No. 13 KRUSTENTIERSUPPE MIT PERNOD & CROUTONS** **5,8**
Garnelen- / Hummersuppe mit französischem Kräuterschnapps & Buttercroutons (b), (c), (d)
- No. 14 GAZPACHO** **3,5**
Würzige, kalte Tomaten Gemüse Suppe

WARME TAPAS - Vegetarisch

No. 20	VERDURAS SALTEADAS <i>mediterranes, saisonales Pfannengemüse</i>	5,3
No. 21	PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Kleine, grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz</i>	4,8
No. 22	TORTILLA DE PATATAS ^(a) <i>Vegetarische Tortilla aus Ei & Kartoffeln</i>	5,3
No. 23	QUESO FETA ^(a) <i>Gebackener Feta Käse mit Oliven & Cherrytomaten</i>	6,3
No. 24	QUESO DE CABRA ^(a) <i>Flambierter Ziegenkäse auf Feigen & roten Zwiebeln</i>	7,5
No. 25	PATATAS BRAVAS <i>Knusprige Kartoffelecken mit pikanter Sauce</i>	5,5
No. 26	PAPAS ARRUGADAS ⁽¹⁾ <i>Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste & Mojo Verde</i>	5,5
No. 27	CROQUETAS DE CHAMPIÑONES ^{(a), (d), (1)} <i>Hausgemachte, spanische Béchamel Krokette mit Champignon Füllung</i>	6,3

WARME TAPAS - Fleisch

No. 30	DÁTILES CON BACON <i>Datteln im Speckmantel</i>	5,8
No. 31	ALBÓNDIGAS <small>(a), (b), (i)</small> <i>Fleischbällchen aus Rindfleisch in Tomatensauce</i>	6,8
No. 32	POLLO FINO EN SALSA DE JEREZ <i>Hähnchenkeule ohne Knochen in Sherrysauce</i>	6,8
No. 33	PATA DE CONECHO <i>Kaninchenkeule mit Bacon und Gemüse in Weißweinsauce</i>	12,5
No. 34	CHORIZO EN SALSA DE VINO TINTO <i>pikante spanische Paprikawurst in Rotwein Sauce</i>	6,8
No. 35	SURF & TURF <i>Medium gebratene Lammhüfte mit Black Tiger Garnele auf Gemüse</i>	12,5

WARME TAPAS – Fisch

- | | | |
|---------------|---|-------------|
| No. 40 | BOQUERONES FRITOS ^{(b), (1)}
<i>Frittierte Sardellenfilets
mit grobem Meersalz & Zitrone</i> | 8,3 |
| No. 41 | PULPO A LA GALLEGA ^(b)
<i>Oktopus Tentakeln auf Kartoffeln & Gemüse</i> | 12,5 |
| No. 42 | GAMBAS AL AJILLO ^(c)
<i>Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Chili Öl</i> | 10,5 |
| No. 43 | FILETE DE SALMÓN ^(b)
<i>Gebratenes Lachsfilet auf schwarzen Bohnen</i> | 9,8 |
| No. 44 | CROQUETAS DE PESCADO ^{(b), (1)}
<i>Hausgemachte Fischkroketten mit
Kräuter-Minz Dip</i> | 7,2 |

