



Teilen macht Freu(n)de.....

Ensaladas & Sopa

Gazpacho 15.50

Tomaten | Gurke | Peperoni

Lechuga 9.00

Blattsalat | Cherrytomaten | Croûtons

Ensalada de Hinojo 16.50

Fenchel | Orangenfilets | Cranberrys
Walnuss | Zitronenvinaigrette

Ensalada de Verano 16.50

Blattsalat | Feigen | Beeren
Hausdressing

Pan de Cristal

Clásico 14.00

Rosmarin | Knoblauch | Olivenöl

Burrata 20.50

Burrata | Cherrytomaten
Basilikum Pesto

Jamón 23.50

Jamón Serrano | |Parmesan
Rucola Pesto

Plato frío

Plato de la Casa 35.50

Aioli | Grüne Oliven | Schwarze
Oliven | Getrocknete Tomaten
Salchichón Ibérico | Chorizo Picante
Jamón Serrano



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich
unsere Mitarbeiter gerne

Tatar

Tatar Casa 1/2 29.50

1/1 38.50

Handgeschnittenes Black Angus
Rindsfilet (CH) | Frühlingszwiebeln
Kapern | Essiggurken

Tatar Mediterráneo 1/2 29.50

1/1 38.50

Handgeschnittenes Black Angus
Rindsfilet (CH) | Frühlingszwiebeln
Essiggurken | Kapern | Grüne Oliven
Schwarze Oliven

Tartar de Atún 1/2 26.50

1/1 35.50

Thunfisch | Avocado | Schalotten
Cherrytomaten | Limetten | Sesamöl

Tapas frías

Aioli 9.00

Kalte Knoblauchcreme

Crema de Mozzarella 10.50

Mozzarella | Ricotta | Olivenöl
Honig | Walnuss | Basilikum

Aceitunas 9.50

Grüne Oliven | Schwarze Oliven

Filetes de Anchoa 11.50

Spanische Sardellenfilets
Olivenöl

Queso Manchego 13.50

Spanischer Schafskäse

Chorizo Picante 14.50

Spanische Paprikawurst

Salchichón Ibérico 14.50

Luftgetrocknete Wurst vom
Iberico Schwein

Jamón Serrano 16.50

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien

Higos con Jamón Serrano 16.50

Feigen | Jamón Serrano | Balsamico
Vinaigrette

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich
unsere Mitarbeiter gerne

Tapas calientes


Berenjena 9.50
Frittierte Aubergine | Honig | Fleur de Sel

Pimientos de Padrón 10.50
Frittierte Paprikaschoten | Fleur de Sel

Calabacín relleno 11.50
Zucchini | Cherrytomaten | Parmesan
Paniermehl | Olivenöl

Champiñones al Ajillo 11.50
Champignons | Knoblauchöl
Petersilie

Patatas Bravas 12.00
Röstkartoffeln | Tomaten-Chili Sauce

Croquetas de Espinaca  10.50
Spinat | Kartoffel | Crème fraîche

Croquetas de Queso  11.50
Cheddar Käse | Kartoffel | Pikante
Cocktailsauce

Croquetas de Jamón  12.50
Jamón Serrano | Kartoffel | Chorizo
Mayo

Tortilla Lindau 11.50
Spanischer Kartoffelkuchen

Tortilla con Bacón 12.00
Spanischer Kartoffelkuchen | Speck

Patatas fritas
KL. Portion Pommes 8.00
GR. Portion Pommes 15.00

Patatas dulces fritas
KL. Süsskartoffel Pommes 8.50
GR. Süsskartoffel Pommes 16.00


Gambas al Ajillo 12.50
Bio Black Tiger Crevetten
Knoblauch | Olivenöl

Calamares a la Linda 13.50
Panierte Calamares | Knoblauchcreme

Gambas à la plancha 28.00
Riesengarnelen | Knoblauch
Olivenöl | Limette | Chiliflocken


Pulpo à la plancha 29.50
Gegrillte Oktopus | Rucola | Limetten

Queso de Cabra con Miel 15.50
Gratinierter Ziegenkäse
Rosmarinhonig

Queso Brie Empanado  15.50
Paniertes Brie | Preiselbeersauce

Dátiles con Bacón 10.00
Datteln | Speck

Albóndigas 13.50
Rindfleischkugeln | Tomatensauce

Dedos de Pollo  15.50
Panierte Chicken Filets | Chorizo
Mayo

Costillares 28.50
500g Spareribs

Filete a la plancha
120g 29.50
240g 53.50

Tranchiertes Black Angus Rindsfilet
(CH) überbacken mit Café de Paris
Butter

Uns gibt es auch mit glutenfreier Panade

Glutenfreies Brot 2.50 

WARENHERKUNFT

Schweiz: Schwein | Rind

Spanien: Salchichón Ibérico | Chorizo Picante
Jamón Serrano

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter gerne