

tapas variadas

aceitunas marinadas marinierte oliven

ensalada de garbanzos

kichererbsensalat mit schwarzkümmel und paprika

gazpacho andaluz

kalte spanische gemüsesuppe im tontöpfchen

boquerones en olio mit knoblauch & kräutern

pimientos de padrón

kleine grüne brat-paprikaschoten mit flor de sal

pimientos e aceitunas fríos

paprika & oliven mit frischkäse in olio

dátiles con bacón datteln im speckmantel

pan con tomate & jamón serrano

gegrilltes spanisches brot mit zerdrückter tomate, olio, flor de sal und einer scheibe serrano schinken

carne cruda y jamón

plato de embutidos ibéricos iberische wurstplatte

mit jamón serrano, chorizo, salchichón und getrocknetem schweinefilet

carpaccio de lomo ibérico de bellota

angegrilltes carpaccio vom ibérico schweinefilet mit gewürzöl

croquetas

croquetas de jamón gebackene schinkenkroketten

croquetas de espinacas gebackene spinatkroketten

patatas calientes

tortilla española con sobrasada

spanisches omelette mit kartoffeln und sobrasada

papas arrugadas con mojo verde y rojo

kleine kartoffeln in der schale mit meersalz gekocht

patatas bravas con mojo verde y rojo

gebackene kartoffelwürfel mit sherry-essig

butifarra de españa

butifarra blanca perol

kleine helle spanische bratwürstchen

choricitos picantes

gegrillte chorizowürstchen

alle bratwürste werden mit spanischen bohnen und in olio gerötetes brot serviert

pescado a la plancha

pulpo atlántico

in rotwein gekocht und angegrillt mit spanischer cremolata

rape rebozado

seeteufel in safran-backteig mit salsa de valencia

camarones de agua salada salzwassergarnelen

mit jungem knoblauch und feinstem olivenöl

carne a la plancha

gegrilltes iberisches bellota schwein

saftig angegrillt einfach mit „flor de sal“, je nach verfügbarkeit exklusiv importiert aus den savannen der extremadura; ein unverwechselbares aroma und ein wahres erlebnis in sachen schwein und aroma

pinchitos catalanes

marinierte schweinespieße gewürzt,

wie in katalonien mit dem berühmten rauch-paprika

postre

Crema Catalan

Klassische gebrannte Vanillecreme mit Orangenabrieb und Honig verfeinert

queso manchego „12 monate gereift“

aus der region la mancha mit wechselnden frucht-senf-saucen

2018

Speisenfolge laut Küchenchef