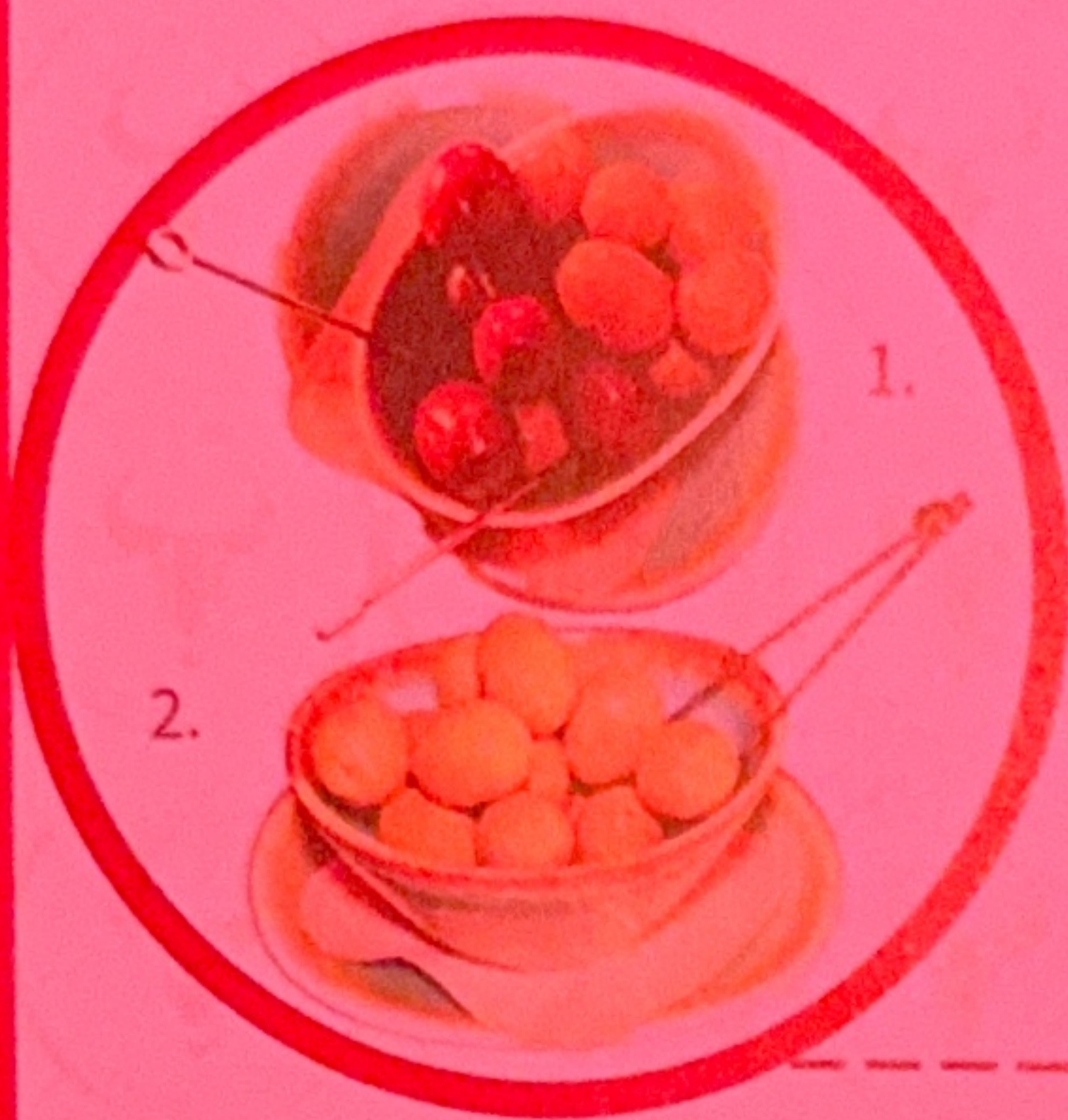


Tapas vegetarians / Vegetarische Tapas



1. Aceitunas variadas
Spanische schwarze und
grüne Oliven.

5,90€

2. Aceitunas rellenas D.
Spanische gefüllte Oliven.

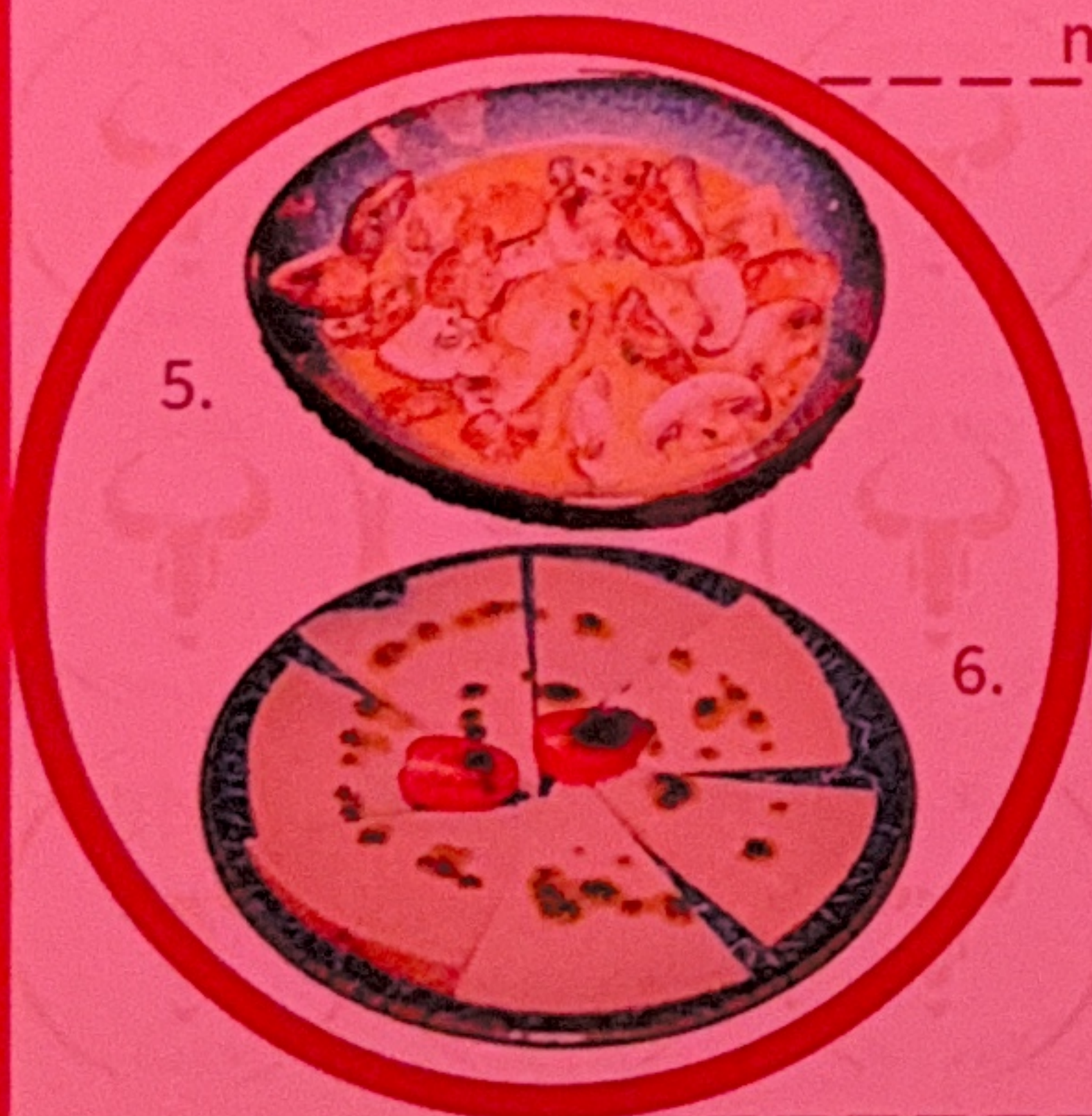
6,90€

8,90€

3. Pan con Tomate A.
Baguette mit
Cherrytomaten,
Schalotten, Basilikum und
Petersilie.

10,90€

4. Tortilla de Patata C.
Spanisches
Kartoffel-Zwiebel-Omelett
mit Aioli.



5. Champinones Ajillo O.G.
Frische BIO Champignons in Knoblauch
mit einer Sherrysauce und frischer
Petersilie.

13,90€

6. Queso Manchego – Grand Reserva G.
Hochwertiger spanischer Schafskäse aus
Kastilien-La Mancha hergestellt aus roher
Schafsmilch und 12 Monate gereift.
Perfekt für Aperetifs, Käsebretter, Salate und als
Tapas mit Wein.

16,90€

7. Patatas Bravas con Aioli C.
Kartoffelecken mit Aioli.

9,90€

8. Patatas Bravas con salsa de Tomate picante 9,90€
Kartoffelecken mit scharfer Tomatensauce.





9. El Broccoli al Andaluz G.O.

16,90€

Frischer BIO Brokkoli mit Kichererbsen, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomaten-Sherrysauce.

10. Broccoli G.

10,90€

Frischer BIO Brokkoli in Butter gewendet.

16,90€

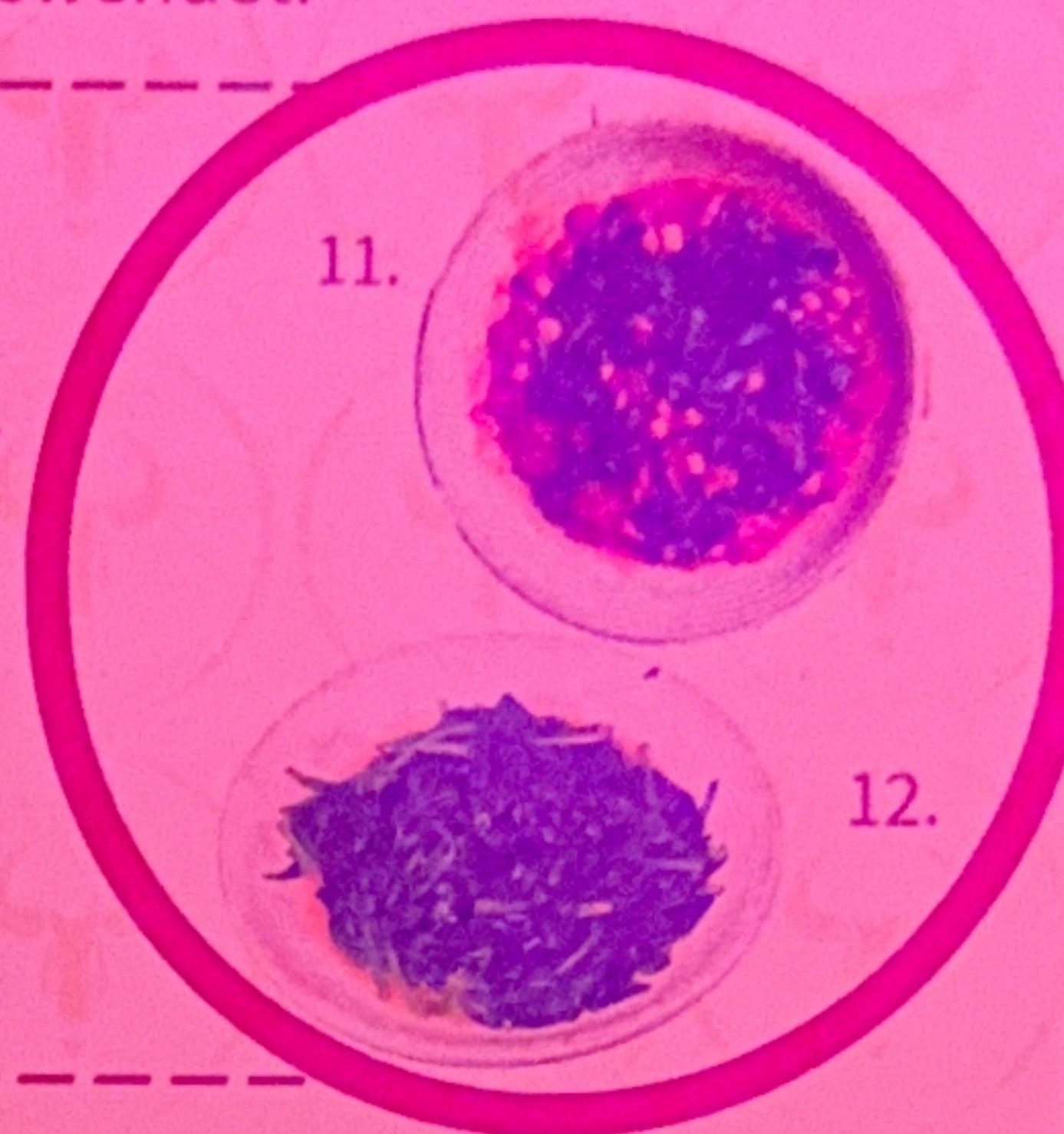
11. Espinacas al Andaluz G.O.

Frischer BIO Spinat mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomaten-Sherrysauce.

10,90€

12. Espinacas G.

Frischer BIO Spinat in Butter gewendet.



13. Pimientos de Padron

Kleine grüne Paprikaschoten.

10,90€

14. Dos tipos de queso A.E.G.

13,90€

Ein Duo aus Paprika-Käse und fruchtigem Ananas-Mandel-Käse- ein überraschender Genuss zwischen Schärfe und Süße, serviert mit Chutney-Sauce (variiert).

19,90€

15. Gratinierter Ziegenkäse Spezialität des Hauses

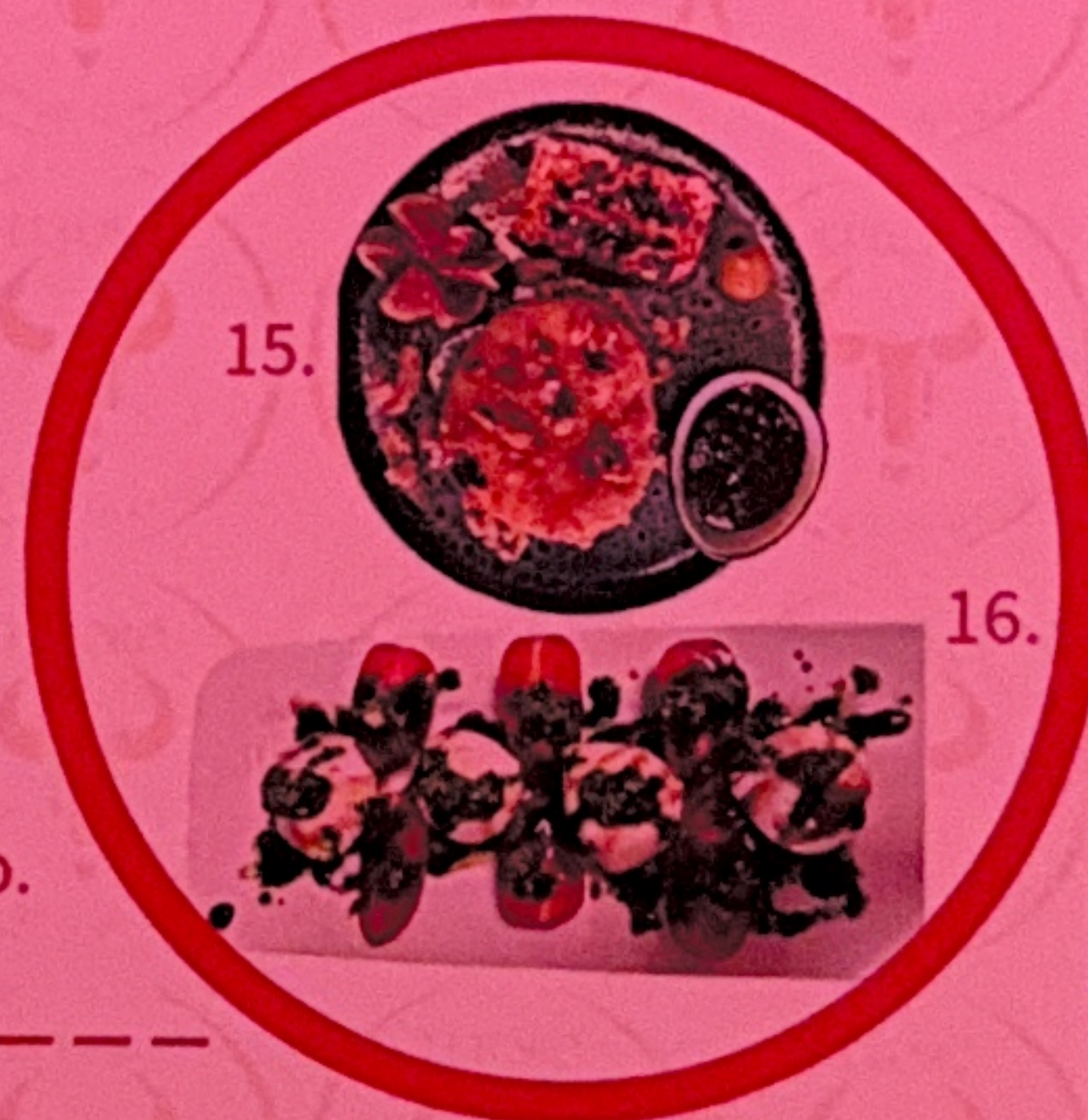
A.C.E.G.H.

Zweierlei Ziegenkäse mit karamellisiertem braunen Zucker und fruchtig pikanter Feigensauce.

9,90€

16. Baby Buffalo Mozzarella G.

mit frischer Basilikumsauce und Balsamico.



Tapas de Carne/Fleischtapas

17.



17. Datiles con Bacon
Datteln im Speckmantel.

3 Stk. 9,90€
6 Stk. 18,80€

18.



18. Albondigas al Andaluz C.E.
Original andalusische Hackfleischbällchen mit
Pinienkernen in würziger Tomatensauce.

3 Stk. 11,90€
6 Stk. 22,80€

16,90€

19. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez G.O.
BIO Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter
Tomaten-Sherrysauce.

17,90€

20. Pinchos morunos G.
Eingelegter maurischer Fleischspieß vom
Schweinefilet.

19.



20.



21. Brocetas de Pollo G.

Eingelegter maurischer
Hühnerspieß vom Hühnerfilet.

16,90€

21.



22. Corona de Cordero G.
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager.

3 Stk. 24,90€
6 Stk. 46,80€

22.



23. Pollo a la Andaluza A.G.O.
BIO Hühnerbrust Geschnetzeltes in
frischem Thymian, Oregano und
Sherrysauce gewendet.

17,90€

24. Der Flamenquín A.C.G.
Der Flamenquín ist ein traditionelles
Gericht aus Córdoba, Schinken mit Käse
umwickelt und paniert.

10,90€

23.



24.



25.



25. Serrano Schinken Gran Reserva
Luftgetrocknete spanische Spezialität,
die aus dem Fleisch von weißen
Schweinen hergestellt wird.

50 gr. 14,90€
100 gr. 28,80€

26.

**26. Champinones al Ajillo con Pollo** G.O.

19,90€

FrISChe BIO Champignones und BIO Hühnerfilet in frischem Knoblauch und Petersilie mit Sherrysauce.

27.

**27. Entrecôte** G.

In Scheiben geschnittenes Dry Aged Entrecôte mit einer Eltoro Gewürzmischung in Butter gebraten 200 gr. (solange wir es in unserem Reifekühlschrank haben).

37,00€

Tapas de pescado y mariso/ Tapas vom Fisch und Meeresfrüchten

28. Calamares al Andaluz A.C.R.

Mehlierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken mit Aioli

14,90€



28.

29. Calamares con Tomate A.C.R.

Mehlierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken in leicht pikanter Tomtensauce.

14,90€

29.



30.

**30. Boquerones Fritos** A.D.

Kleine frittierte Sardellen.

14,90€



31.

31. Boquerones con Vinagre D.

In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie.

12,90€

14,90€

32. Mejilones con Tomate G.O.R.

Grüschalmuschel in leicht pikanter Tomtensauce.

13,90€

33. Filete de lucho perca al estilo parisino D.A.C.

Zanderfilet nach Pariser Art.

32.



33.





34. Gambaas al Andaluz *B.G.O.*
Garnelen in Sherry geschwenkt mit
frischem Knoblauch und frischen
Tomaten (leicht pikant).

6 Stk. 20,90€
9 Stk. 26,90€



35. Gambas al Ajillo *B.G.*
Garnelen in pikantem Knoblauchöl.

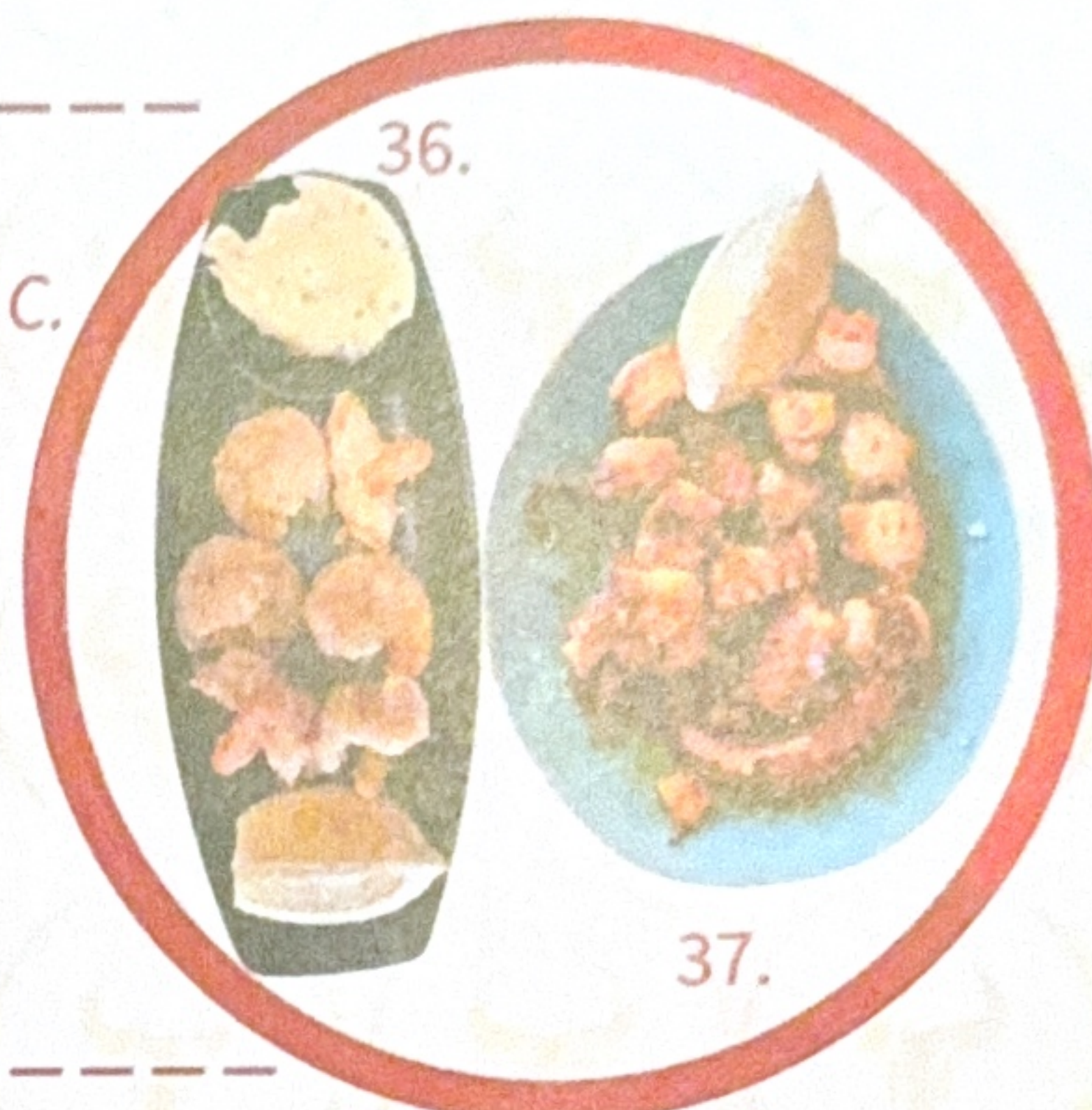
6 Stk. 20,90€
9 Stk. 26,90€

6 Stk. 17,90€

36. Frittierte Gambas Black Tiger *A.B.C.*
Serviert mit hausgemachter Aioli.

20,90€

37. Pulpo a la Gallega *G.R.O.*
Tintenfisch mit Knoblauch nach
Gallicische Art (leicht pikant und
täglich begrenzt).



38. Templado de Pulpo, Gambas y Gambón *B.G.R.*

Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und
Schrimps mit Kartoffelecken, Knoblauch
und Olivenöl (leicht pikant).

27,90€

39. Pulpo a la Parilla *B.*

Gegrillter Oktopusarm, serviert mit einer
Zitronenspalte.

16,90€

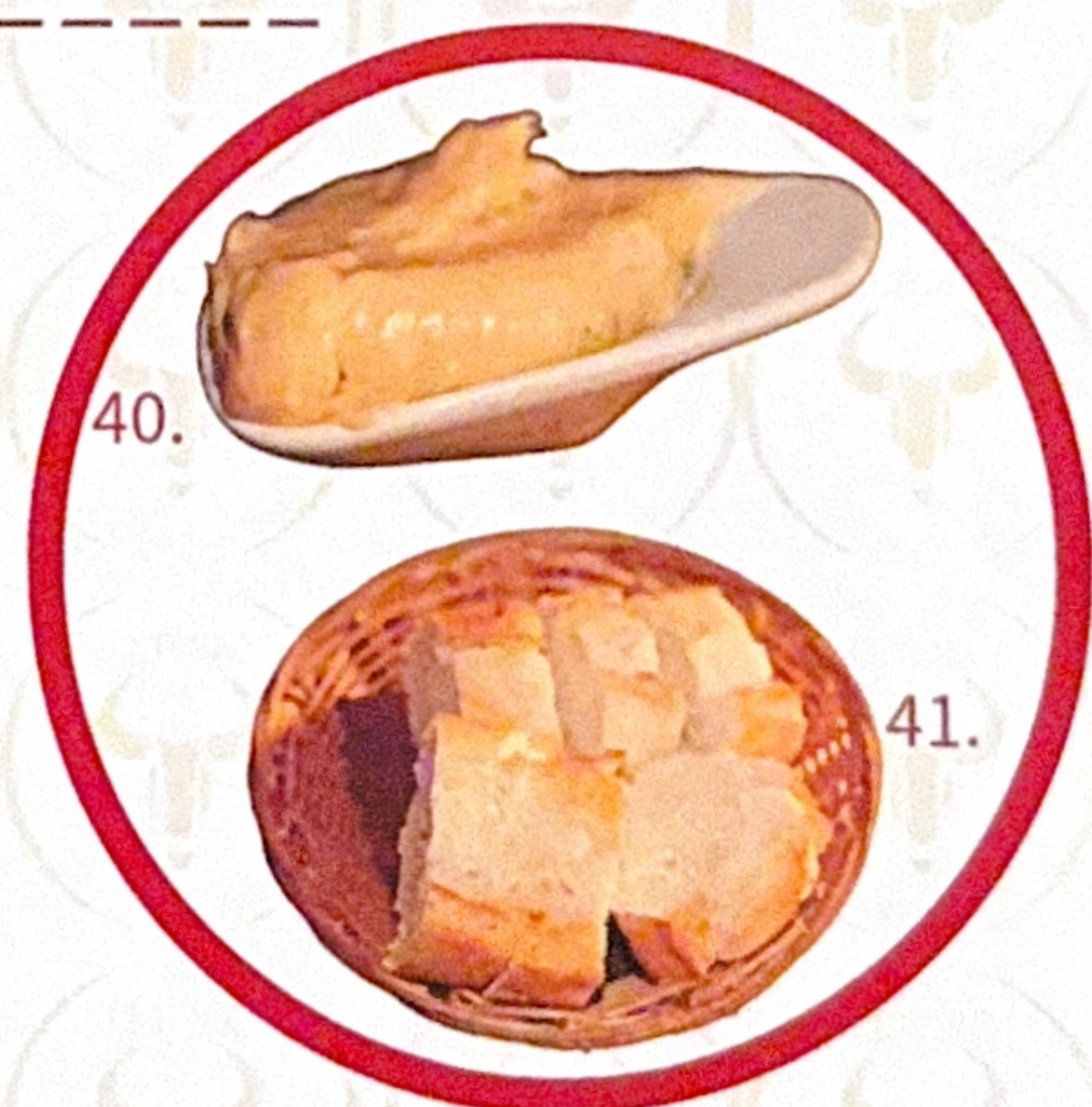
3,90€

40. Aioli *C.*

Hausgemachte cremige Sauce aus
frischem Knoblauch und Olivenöl.

3,90€

41. Brotkorb *A.*



Ensaladas / Salat



42. Trampo Mallorquin

BIO Cherrytomaten, Gurken, Jungzwiebeln, Radieschen, Paprika, Öl und Essig.

10,90€

43. Insalata di Pulpo R.

Tintenfischsalat (täglich begrenzt).

19,90€

Postre / Dessert

7,90€

44. Crema Catalana C.G.

Hausgemachte Crema Catalana mit karamellisierter Zuckerkruste und einer feinen, zitronigen Note.

8,90€

45. Churros A.C.E.G.H.

Spanischer Brandteig mit Orangen- und Zitronenscheiben, Vanille und Pistazien (täglich begrenzt).



(A)G.



Vegetarische Paella
29 € pro Person

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne eine Paella zu:

4 Personen – 4er-Paella
5 Personen – 5er-Paella
6 Personen – 6er-Paella
usw.

Paella kann mit Reis oder mit Fideuà, einer traditionellen spanischen Nudelsorte, zubereitet werden.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unsere Kellner. Sie helfen Ihnen gerne weiter!

Meeresfrüchte Paella
35€ pro Person



(A)B.O.R.