

Tapas vegetarias / Vegetarische Tapas

- | | |
|--|--------|
| 1. Aceitunas variadas <small>D.O.P.</small>
Spanische schwarze und grüne Oliven | 5,90€ |
| 2. Aceitunas rellenas <small>D.O.P.</small>
Spanische gefüllte Oliven | 6,90€ |
| 3. Pan con Tomate <small>A.P.</small>
Baguette mit Sherrytomaten,
Schalotten, Basilikum und Petersilie | 8,90€ |
| 4. Tortilla de Patata <small>C.P.</small>
Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett
mit Aioli | 10,90€ |
| 5. Champinones Ajillo <small>O.P.G.</small>
Frische BIO Champignons in frischem Knoblauchöl
mit einer Sherrysauce und frischer Petersilie | 13,90€ |
| 6. Patatas Bravas <small>C.P.G.</small>
Kartoffelecken mit Aioli | 9,90€ |
| 7. Queso Manchego – Grand Reserva <small>G</small>
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€ |
| 8. El Brocoli al Andaluz <small>G.H.M.</small>
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
Tomaten-Sherrysauce | 16,90€ |
| 9. Brocoli <small>G</small>
Frischer BIO Brokkoli in Butter gewendet | 10,90€ |
| 10. Espinacas al Andaluz <small>G.H.M.</small>
Frischer BIO Spinat mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
Tomaten-Sherrysauce | 16,90€ |
| 11. Espinacas <small>G</small>
Frischer BIO Spinat in Butter gewendet | 10,90€ |
| 12. Pimientos de Padron
Kleine grüne Paprikaschoten mit Gourmet Salzflöcken | 10,90€ |
| 13. Gratinierter Ziegenkäse Spezialität des Hauses
Zweierlei Ziegenkäse bei welchem der erste mit braunem Zucker
karamellisiert, der Zweite mit einer Pistazien-Nuss Panade frittiert
und mit fruchtig pikanter Feigensauce serviert wird. <small>A.E.C.E.G.P.H.</small> | 19,90€ |
| 14. Baby Buffalo Mozzarella <small>E.</small>
Mit frischer Basilikumsauce und Balsamico | 9,90€ |



Tapas de Carne / Fleischtapas

- | | |
|--|--------------------------------|
| 15. Dátiles con Bacon <small>O.P.</small>
Datteln im Speckmantel | 3 Stk. 9,90€
6 Stk. 15,90€ |
| 16. Albondigas al Andaluz <small>A.C.G.H.P.M.</small>
Original andalusische Hackfleischbällchen
mit Pinienkernen in würziger Tomatensauce | 3 Stk. 11,90€
6 Stk. 19,90€ |
| 17. Jamón Iberico Gran Reserva vom Vorder- oder Hinterbein <small>O.P.</small>
Original spanischer Serranoschinken, 34 Monate gereift. KÖNIGSKLASSE Joselito ist bekannt für seine hochwertigen Produkte und die lange Tradition in der Herstellung von Schinken. Der 100% Iberico Joselito Gran Reserva aus Salamanca ist mit seinem süßen Geschmack ein echter Genuss. Seit 1868 wird die Tradition über Generationen weiter gegeben um den besten Schinken der Welt herzustellen. | 50 g. 20,90€
100 g. 38,90€ |
| 18. Serrano Schinken Gran Reserva <small>O.P.</small>
Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird | 14,90€ |
| 19. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez <small>A.H.L.O.P.G.</small>
BIO Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter Tomaten- Sherrysauce | 16,90€ |
| 20. Pinchos morunos <small>F.L.</small>
Eingelegter maurischer Fleischspieß vom Schweinefilet | 17,90€ |
| 21. Brocetas de Pollo <small>F.L.</small>
Eingelegter maurischer Hühnerspieß vom Hühnerfilet | 16,90€ |
| 22. Corona de Cordero <small>O.P.L.</small>
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager | 3 Stk. 24,90€
6 Stk. 46,80€ |
| 23. Pollo a la Andaluza <small>A.O.</small>
BIO Hühnerbrust Geschnetzeltes, in frischer Thymian, Oregano, Sherrysauce gewendet | 17,90€ |
| 24. Der Flamequin <small>A.C.O.P.</small>
Der Flamequin ist ein traditionelles Gericht aus Córdoba, Schinken mit Käse umwickelt und paniert | 10,50€ |
| 25. Champinones al Ajillo con Pollo <small>O.P.G.L.</small>
Frische BIO Champignons und BIO Hühnerfilet in frischem Knoblauch und Petersilie mit Sherrysauce | 19,90€ |
| 26. Entrecôte <small>G.</small>
In Scheiben geschnittenes Dry Aged Entrecôte mit einer Eltoro Gewürzmischung in Butter gebraten 200g
(solange wir es in unserem Reifekühlschrank haben) | 37,00€ |



Tapas de pescado y marisco / Tapas vom Fisch und Meeresfrüchten



28. **Calamares al Andaluz** O.A. **14,90€**
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken mit Aioli



29. **Calamares con Tomates** A.C.O.D.R. **14,90€**
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken in leicht pikanter Tomatensauce



30. **Boquerones Fritos** A.D. **14,90€**
Kleine frittierte Sardellen



31. **Boquerones con Vinagre** D.O. **12,90€**
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie



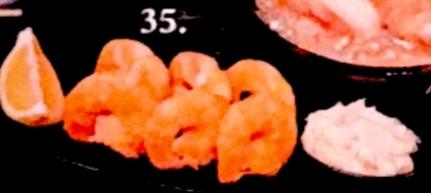
32. **Mejilones con Tomate** D.O.P.R.G. **4 Stk. 14,90€**
Grünschalmuschel in leicht pikanter Tomatensauce



33. **Gambas al Andaluz** D.O.P.R.G. **6 Stk. 20,90€**
Garnelen in Sherry geschwenkt mit frischem Knoblauch und frischen Tomaten (leicht pikant)



34. **Gambas al Ajillo** D.O.P.R.G. **6 Stk. 20,90€**
Garnelen in pikantem Knoblauchöl



35. **Frittierte Gambas Black Tiger** C.B. **6 Stk. 17,90€**



36. **Pulpo a la gallega** B.G.R. **20,90€**
Tintenfisch mit Knoblauch auf Gallicische Art (leicht pikant und täglich begrenzt)



37. **Gambitas a la Jardinera** D.O.P.R.G. **20,90€**
Zehn Schrimps mit BIO Gemüse in frischer Tomaten-Knoblauch-Sherrysauce (leicht pikant)



38. **Templado de Pulpo, Gambas y Gambon** B.G.R. **27,90€**
Gegrillter Tintenfisch, Gambas und Schrimps auf Kartoffel mit Knoblauch und Olivenöl (leicht pikant und täglich begrenzt)



39. **Aioli** C. **3,90€**
Cremige Sauce aus frischem Knoblauch und Olivenöl



40. **Brotkorb** F. **3,90€**