

Tapas

Pan con Ali Oli – Brot mit Knoblauchcreme

Olivas – eingelegte Oliven

Chorizo mit Padrones – Paprikawurst mit grünen Paprikaschotten

Albondigas – Fleischbällchen in pikanter Sauce

Patatas Bravas mit Ali Oli – Kartoffelecken mit Ali Oli

Canutillos con queso de cabra – Ziegenkäse Röllchen mit Schinken

Jamon y queso – Käse/Schinken Platte

Pincho Moruno con patatas bravas – Schweinespieß mit Bravas

Pechuga de Pollo – Hähnchenbrust in Mango Sauce

Queso de cabra – Paniertes Ziegenkäse in Mango Sauce

Datteln im Speckmantel

Tortilla Española

Tortilla Chorizo

Gebackene Sardellen

Gambas Al Ajillo – Garnelen in Knoblauch und Olivenöl

Gambas vom Grill – Garnelen vom Grill

Empanadillas de Atun – Gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch

Empanadillas de verdura – Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

Rabas de calamar frito – Calamares frittiert

Muslitos de Mar – Krebsschenkel

Champiñones Al Ajillo – Champignons in Öl und Knoblauch

Schweinefilet in Portwein mit Canarias Kartoffeln

Aubergine gefüllt mit Ziegenkäse Creme

Queso de cabra – Ziegenkäse mit Honig und Thymiane überbacken

Filete con salsa de mostaza – Schweinefilet in Honig Senf Soße

Gemüsepfanne

Boquerones Al Vinagre – eingelegte Sardellen

Plato de Tapas Mixta – gemischter Tapas Teller

Paella (ab 2 Personen)

Spanische Fischsuppe

Salate

Ensalada Sevillana – Gemischter Salat mit Öl und Essig

Ensalada con atún – Thunfischsalat

Desert

Crema Catalana – Cremespeise mit Karamell Kruste

Higos – Flambierte Feigen begleitet mit Vanille Eis

Tarta de Santiago – Mandeltorte begleitet mit Vanille Eis

Schokoladensouffle mit Vanille Eis