

# Tapas

**Aioli** – Knoblauchmayonnaise € 2,80

**Aioli vegano** – vegane Knoblauchmayonnaise € 2,80

Vegan

**Picos** – typisch andalusische Brotsticks, als Tapasbegleiter € 3,50

**Pan con hierbas frescas** - Knoblauchbrot mit frischen Kräutern € 4,70

**Aceitunas verdes y negras** - schwarze und grüne Oliven<sub>3,4</sub> € 4,90

Vegan

**Pimientos de padrón** - grüne spanische Bratpaprika € 5,70

Vegan

**Patatas bravas** - Kartoffelecken mit salsa brava und Aioli € 6,30

Vegan

**Chorizo a la sidra** - Chorizo Wurst in heißem Cidre € 6,20

**Boquerones en vinagre con cebolla y aceite de oliva** -

eingelegte Sardellenfilets mit Zwiebeln und Olivenöl € 6,40

**Salchichón y chorizo** - spanische luftgetrocknete Salami und Chorizo Wurst € 6,70

**Jamón Serrano** - Serranoschinken € 6,70

**Papas arrugadas con mojo verde y rojo** –

Vegan

runzlige Kartoffeln mit roter und grüner Mojo € 7,30

**Tortilla** – selbstgemachte Tortilla (Omelett) € 7,40

**Setas al ajillo** – Pilze mit Knoblauch € 7,90

Vegan

**Croquetas de jamón serrano** - mit Serranoschinken gefüllte Kroketten € 8,20

**Croquetas de pollo** - mit Hähnchen gefüllte Kroketten € 8,20

**Queso** - spanische Käseauswahl € 8,50

**Pinchos morunos** - marinierte Fleischspieße mit Aioli € 8,90

**Salmón a la plancha** - gegrillte Lachswürfel mit Limetten Crème fraîche € 9,20

**Costilla de ternera estofada en salsa de Rioja**-geschmorte Short Ribs in Riojasauce € 10,40

**Langostinos con datiles y beicon** -

gegrillte Riesengarnelen mit Datteln im Speckmantel<sub>2,3</sub> € 11,40

**Ensalada de pulpo y gambas** – frischer Pulpo-, Garnelensalat € 11,90

**Gambas al ajillo** – Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl € 13,40


## Sopas – Suppen

**Sopa de cebolla** – Suppe von roten Zwiebeln mit frischem Thymian  
und Käsehaube (September-April) € 7,90


**Gazpacho** – erfrischende, kalte Gemüsesuppe (Mai-August) € 9,00 

**Sopa de pescado** – würzige Fischsuppe mit frischen Kräutern € 9,90

## Ensaladas y verduras – Salat und Gemüse

**Ensalada mixta** – kleiner gemischter Salat € 5,90 

**Ensalada española con aceitunas, alcachofas y atún** - gemischter Salat mit grünen  
Oliven, Artischocken und Thunfisch mit Joghurtdressing € 15,90

**Ensalada con verdura a la plancha** - verschiedene Blattsalate mit gebratenem Gemüse  
in Balsamicodressing € 16,50 

**Ensalada con gambas** - gemischter Salat mit gegrillten Garnelen  
und Balsamicodressing € 18,50

**Ensalada pincho** – gemischter Salat mit gegrillten Filetspitzen  
und Joghurt- Knoblauchdressing € 18,50

**Arroz meloso de verduras** – typisch andalusischer Reis-Gemüse-Eintopf € 18,50 

## Paella

**Paella mixta** – typisch spanische Paella mit Hähnchen, Schweinefleisch und  
Meeresfrüchten, ab 2 Personen, p.P. € 17,90

**Paella de pescado** – Fischpaella mit Seehecht und Meeresfrüchten,  
ab 2 Personen, p.P. 18,90

## **Carne - Fleisch**

**Filete de culata a la parrilla** - brasilianische Rinderlende vom Grill mit selbstgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat € 24,90

**Filete de culata de la casa** – brasilianische Rinderlende mit Champignons, Röstzwiebeln und Käse überbacken mit Salat und Kroketten € 25,90

**Solomillo con verdura y patata asada** - Filetsteak vom brasilianischen Rind mit selbstgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Folienkartoffel € 29,50

**Solomillo a la pimienta** - brasilianisches Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce mit Folienkartoffel und Gemüse € 29,90

**Mar y montaña** – brasilianisches Rinderfilet und Riesengarnelen vom Grill mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes € 38,90

**Bistec de cordero** - gegrillte Lammhüftsteaks mit Salat und Folienkartoffel € 23,90

**Piernas de cordero** - im Ofen geschmorte Lammhaxe mit Kartoffeln und grünen Bohnen € 24,50

## **Pescado - Fisch**

**Filete de salmón** - gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffeln und Gemüse € 23,50

**Parrillada de langostinos** – gegrillte Riesengarnelen mit andalusischem Gemüsereis

4 Stück € 17,90

6 Stück € 21,90

8 Stück € 25,90

**Langostinos con mantequilla de hierbas** - Riesengarnelen in Kräuterbutter,  
aus dem Backofen mit Baguette

4 Stück € 18,30

6 Stück € 22,30

8 Stück € 26,30

## **Dulce y queso - Dessert und Käse**

### **Pasteles de nata**

Blätterteigtörtchen mit Pudding-Nougatfüllung  
perfekt zum Espresso € 4,50

### **Helado de coco**

cremiges Kokoseis in Kokosnussschale € 7,50

### **Helado de naranja**

fruchtiges Orangeneis € 7,50

### **Crema Catalana**

€ 8,90

### **Parfait**

Sherry- Halbgefrorenes mit Walnüssen und dunklem Honig € 9,40

**Queso manchego con membrillo y queso de cabra con higos y nueces –**  
Manchego Käse mit selbstgemachter Quittenmarmelade aus den Winzer-Obstgärten und  
Ziegenfrischkäse mit Feigenmarmelade, Walnüssen und Honig, dazu geröstetes Weißbrot  
€ 14,50

Für Auskünfte zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal