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[3,4] € 4,60 Vegan

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

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

Boquerones en vinagre con cebolla y aceite de oliva -
eingelegte Sardellenfilets mit Zwiebeln und Olivenöl € 6,40

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

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

Jamón Serrano - Serranoschinken € 6,70

Tortilla – selbstgemachte Tortilla (Omelett) € 7,40

Queso manchego - Manchego Käse € 7,30

Papas arrugadas con mojo verde y rojo –
runzlige Kartoffeln mit roter und grüner Mojo € 7,30 Vegan

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

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

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

Pinchos morunos - marinierte Fleischspieße mit Aioli € 8,90

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

Carrilleras de ternera al vino tinto – geschmorte Kalbsbäckchen in Riojasauce € 10,40

Sepia con cebolla – in Olivenöl geschmorter Tintenfisch mit Zwiebeln € 10,50

Langostinos con datiles y beicon -
gegrillte Riesengarnelen mit Datteln im Speckmantel[2,3] € 11,40

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 Vegan

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

Ensaladas y verduras – Salat und Gemüse

Ensalada mixta – kleiner gemischter Salat € 5,90 Vegan

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 Vegan

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 Vegan

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