

# TAPAS

## Tapas vegetal

**Pimientos de Padrón** (vegan) **6,80**  
frittierte Bratpaprika mit Meersalz

**Papas Arrugadas con Mojo** **6,10**  
Kartoffeln kanarischer Art mit hausg. Mojo verde (vegan)

**Patatas bravas** (veggie) **6,30**  
frittierte Kartoffelecken mit pikanter Tomatensauce und Aioli

**Champinones al ajillo** (vegan) **6,80**  
gebratene Champignons mit Knoblauch und Paprika

**Bernjenas a la miel** (veggie) **7,20**  
frittierte Aubergine mit Honig

**Queso Manchego y Membrilla** **7,90**  
3 Monate gereifter Hartkäse vom Schaf mit Quittengelée (veggie)

**Queso de cabra con marmelada de tomate** **6,90**  
gratinierter Ziegenkäse mit hausgem. Tomatenmarmelade (veggie)

**Tortilla española** (veggie) **6,50**  
Stück vom Kartoffel Omelette

**Aceitunas mixtas** (vegan) **4,80**  
gemischte, marinierte Oliven

**Pan con Aioli** (veggie) **3,50**  
Brot mit Aioli

## Tapas de carne

**Jamón Serrano** **8,50**  
Luftgetrockneter, spanischer Reserva-Schinken (12 Monate gereift)

**Jamón Iberico Pata negra** **13,90**  
Luftgetrockneter, spanischer Schinken vom Iberico Eichel-Schwein

**Croquetas de Jamón** **6,80**  
2 hausgemachte Kroketten mit einer Farce aus Jamón Serrano Schinken

**Pollo al ajillo** **7,00**  
Hähnchen in Knoblauchsud

**Entrecôte con Chimichurri** **14,90**  
Argentinisches Rinder-Steak in Tranchen, dazu Salsa Chimichurri

**Chorizo a la cidra** **6,90**  
gebratene Spanische Wurst in Apfelweinsud

**Carrillada de ternera** **8,50**  
Töpfchen mit geschmortem Ochsenbacken in Rotweinsauce

**Dátiles con Bacon** **6,30**  
5 Datteln im Speckmantel

**Albondigas en Salsa Tomate** **7,50**  
3 Hackbällchen (Rind) in Tomatensauce

**Queso de cabra con Bacon** **7,90**  
3 Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Honig und Kräuter

## Tapas de pescado

**Pulpo al Gallega** **14,90**  
Oktopus typisch galizischer Art auf Kartoffelbett

**Boquerones en vinagre** **6,80**  
in Essig eingelegte Sardellen

**Boquerones fritos** **6,90**  
frittierte Sardellen

**Gambas al ajillo** **12,90**  
Garnelen in Knoblauch-Chili Öl, in der Eisenpfanne Pfanne serviert

**Gambas a la plancha** **12,90**  
4 gebratene Groß-Garnelen mit Limetten-Aioli und Salat-Bouquet

**Chipirones al ajillo** **9,50**  
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch und Chili

**Chipirones fritos** **9,50**  
frittierte Baby Calamari mit Limetten-Aioli

**Calamar a la plancha** **8,90**  
gebratene Tintenfischtube, Salat-Bouquet

**Salmón a la naranja** **9,80**  
gebratenes Lachfilet an Orangensauce