



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
Pinchito Montaña – Maurischer Hähnchenspieß mit Paprika/Zwiebeln
Mejillones a la Catalana – Muscheln in Tomatensauce
Pechuga de Pollo – Hähnchenbrust in Mango Sauce
Queso de cabra – Panierter Ziegenkäse in Mango Sauce
Chipirones a la parrilla – Gegrillte Babycalamares
Datteln im Speckmantel
Tortilla Española
Boquerones – frittierte 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 – Krebschen
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
Schweinefilet in Honig Senf Sauce
Gemüsepfanne
Boquerones Al Vinagre – eingelegte Sardellen
Spanische Fischsuppe
-
- Ensalada Sevillana – Gemischter Salat mit Öl und Essig
Ensalada con atún – Thunfischsalat
-
- 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
Churros mit Schokosauce überzogen

