

## **Kalte Tapas**

Pan con tomate	3,20
Pan con tomate y jamón	5,40
Jamón Serrano – luftgetrockneter Bergschinken	8,90
Jamón Pata Negra – luftgetrockneter Schinken vom iberischen »schwarzen Schwein« (Bellota, höchste Qualitätsstufe)	17,90
Boquerones en Vinagre – eingelegte Sardinen (hausgemacht)	7,30
Schafskäse mit Kräutern mariniert	6,70
Manchego – Hartkäse aus Schafsmilch aus La Mancha	6,80
Hausmarinierte gemischte Oliven	4,90
Tapateller – kalter Vorspeiseteller	11,90
Jamón Serrano, Manchego, Tortilla, Schafskäse, Pimientos del Piquillo rellenos, Käsecreme, Auberginencreme, Chorizo, „Vitello Tonnato iberico“ (kann variieren)	

## **Warme Tapas**

Knoblauchbrot	2,90
Dátiles con bacon – Datteln im Speckmantel	5,40
Tortilla española – spanisches Kartoffelomelette	5,80
– mit Ziegenkäse überbacken	6,90
– mit kleiner Portion Pisto Manchego	7,90
Patatas bravas – frittierte Kartoffelwürfel mit Mojo rojo	5,90
Croquetas – mit Serranoschinken und Béchamelsauce gefüllt	4,90
Albóndigas – Hackfleischbällchen vom Lamm in Tomatensauce	6,50
Pimientos de Padrón – gebratene grüne Mini-Paprika mit Meersalz	6,10
Pisto Manchego – saisonales Gemüse („span. Ratatouille“)	5,90
Champiñones al ajillo – gebratene Champignons m. frisch. Knoblauch	6,50
Pollo con Aioli – Hähnchenstreifen in würziger Panade serviert mit Aioli	7,40
Chipirones a la plancha – gebratene Calamaretti	9,90
Gambas a la plancha – gebratene Garnelen (Wildfang)	11,90
Gambas al ajillo – Garnelen (Wildfang) in heißem Knoblauchöl	9,90
Bolitas de marisco – panierte Paellabällchen mit Meeresfrüchten	4,90
Chorizo al Diablo – spanische Paprika-Knoblauchwurst (flambiert)	6,90
Brotkorb	0,60

## ***Postres***

Tarta de chocolate – warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Beerenragout (ca. 20 min Zubereitungszeit)	6,60
Tarta de almendras – Mandelkuchen	4,50
Crema Catalana	4,60
Helado de limón – Zitroneneis	5,40
Helado de naranja – Orangeneis	5,40
Helado de coco – Kokoseis	5,60
Helado de requeson con miel y almendras – Quarkeis mit Honig und Mandeln	5,80