

— TAPEOH!!! —

<b>Kalamata-Oliven</b> <i>Olivas de Kalamata</i>	(V)	2,95 €
<b>Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce]</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,90 €
<b>Kartoffelkroketten mit Fleisch und Aioli-Sauce (3 Stück)</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)</i>		4,90 €
<b>Hausgemachte Schinken-Kroketten (4 Stück)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
<b>Knusprige Garnelen mit Sauce Tartare</b> <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>		7,40 €
<b>Gebackener Camembert mit Sauce aus Roten Früchten</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Knusprige Hähnchenflügel mit Sesam-Sauce</b> <i>Alitas de pollo crocantes con salsa de sésamo</i>		6,95 €
<b>Spiegelei mit Pommes Frites und Chorizo (paprikawurst)</b> <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,95 €
<b>Paprikaschote aus Padron</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Manchego-Schafskäse in Olivenöl</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	7,90 €
<b>Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo (50g)</b> <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano (50g)</i>		11,60 €
<b>Knuspriges Brot mit Tomaten und Olivenöl</b> <i>Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €

— SALATE —

<b>Grüner Salat mit Walnüssen, Rosinen, Parmesan und Vinaigrette</b> <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta</i>	(V)	7,20 €
<b>Ziegenkäse-Salat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen</b> <i>Ensalada de queso de cabra con tomate y pipas</i>	(V)	7,80 €
<b>Marinierte Lachswürfel mit Soja-Vinaigrette</b> <i>Dados de salmón marinados con salsa de soja y ponzu</i>		9,40 €
<b>Getrocknete Tomaten mit geräucherten Kabeljau und Endiviensalat</b> <i>Tomate seco con bacalao ahumado, escarola y mayonesa de olivas</i>		8,90 €
<b>Bauchfleisch vom Thunfisch mit Olivenöl und Tomaten</b> <i>Ventresca de atún en aceite de oliva y tomate de temporada</i>		8,40 €

Mwst. INBEGRIFFEN . TERRASSE 15 % ZUSCHLAG.  
MITTELMEERKÜCHE

— GROSSE UND KLEINE GERICHTE —

<b>Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	7,70 €
<b>Krake auf galicische Art mit Kartoffeln und Paprika</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
<b>Strand-tintenfische gegrillt mit Knoblauch und Petersilie</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		8,80 €
<b>Iberische schweinefilet vom grill "Joselito" Guijuelo</b> <i>Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo</i>		9,90 €
<b>Rinderfilet mit Enten-Foie gras</b> <i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha</i>		11,90 €
<b>Marinierter Hähnchen-Spiess mit Sojasauce und Sesam</b> <i>Brochetas de pollo marinadas con salsa de soja y sésamo</i>		7,80 €
<b>Hausgemachte Hamburger, Enten-Foie Gras und Pommes Frites</b> <i>Hamburguesa hecha a mano con foie de pato y patatas</i>		11,90 €
<b>Kalbssteak vom grill (225gr)</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		13,90 €
<b>CREMESUPPE DES TAGES</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €

— DESSERTS —

<b>Unser Schokoladen-Coulant mit Olivenöl und Salz . 5,25 €</b> <i>Nuestro coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>
<b>Apfel Tarte . 4,95 €</b> <i>Tatín de manzana</i>
<b>Katalanische Cremespeise (crème brûlée) . 4,45 €</b> <i>Crema Catalana</i>
<b>Krepp mit Pudding und Schokolade . 3,95 €</b> <i>Crep con crema y chocolate</i>

Unsere Gerichte können Allergene oder Spuren davon enthalten

— PROBIERMENÜ —

**21,90 € PRO PERSON**

MINDESTENS 2 MENÜ

Menü zum teilen

**Bauchfleisch vom Thunfisch mit Olivenöl und Tomaten**  
*Ventresca de atún en aceite de oliva con tomate de temporada*

**Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo**  
*Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano*

**Paprikaschote aus Padrón**  
*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

**Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce]**  
*Nuestras patatas bravas*

**Knusprige Garnelen mit Sauce Tartare**  
*Crujiente de gambas con salsa tártara*

**Iberische schweinefilet vom grill "Joselito" Guijuelo**  
*Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo*

• • • • •

**Das menü ist für mindestens 2 personen. Menü zum teilen**  
*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

• • • • •

**UM DAS MENÜ ZU BEGLEITEN  
EMPFEHLEN:**

<b>SALTIMBANQUI, Verdejo (D.O. Rueda) Weißwein</b>	14,90 €
<b>MÁS QUE DOS, Albariño (D.O. Rías Baixas) Weißwein</b>	19,60 €
<b>AZPILICUETA, Tempranillo (D.O. Rioja) Rotwein</b>	15,30 €
<b>ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) Rotwein</b>	16,60 €
<b>SANGRIA AUS ROTWEIN / PROSECO</b>	16,70 €

(V) Vegetarische Gerichte

KÜCHE GEÖFFNET VON 12:00 BIS 00:00 UHR  
(Freitags und Samstags bis 01:00 Uhr)