

— TAPAS —

Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce] <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,90 €
Kartoffelkroketten mit Fleisch und Aioli-Sauce (3 Stück) <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)</i>		4,90 €
Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo (70g) <i>Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)</i>		14,80 €
Knuspriges Brot mit Tomaten und Olivenöl <i>Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €
Manchego-Schafskäse in Olivenöl <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	4,95 €
Hausgemachte Schinken-Kroketten (4 Stück) <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
Spinat- und Ziegenkäsekroketten (4 Stück) <i>Croquetas caseras de espinacas y queso de cabra (4 uds.)</i>	(V)	4,90 €
Knusprige Garnelen mit Sauce Tartare <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>		5,95 €

— PLATTEN —

CREMESUPPE DES TAGES <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €
„See- und Berg“- Eintopf mit Fleischklösschen und Sepia <i>Guisadito "mar y montaña" de albóndigas con sepia</i>		7,50 €
Strand-tintenfische gegrillt mit Knoblauch und Petersilie <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		10,60 €
Schweinefilet Iberisches vom grill mit Gemüse <i>Secreto ibérico a la plancha con verduras</i>		9,80 €
Fisch des Tages und Bäckerkartoffeln mit gebratenem Knoblauch <i>Pescado del día al horno con patata panadera y refrito de ajo</i>		11,90 €
Kalbssteak vom grill (225gr) <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduras (225g)</i>		13,90 €

— SALATE —

Kartoffelsalat mit Aioli-Sauce <i>Ensaladilla de patata cocida con allioli</i>	(V)	4,50 €
Sieben Grüner Salat mit Parmesan <i>Ensalada siete verdes con parmesano</i>	(V)	6,70 €
Rucola mit Ziegenkäse und Tomaten <i>Rúccula con queso de cabra y tomate</i>	(V)	7,50 €
Saisonale Tomaten mit Thunfischbauch in Olivenöl <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		7,95 €

— TAPAS —

Paprikaschote aus Padron <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
Gebratene Garnelen mit Chipotle-Sauce <i>Langostinos fritos con salsa chipotle</i>		7,95 €
Tintenfischringe auf andalusische Art <i>Aros de calamarcitos de playa a la andaluza</i>		8,90 €
Knoblauch-Garnelen mit Spargel <i>Cazuelita de gambas al ajillo con espárragos</i>		9,95 €
Gebackener Camembert mit Sauce aus Roten Früchten <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
Spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebeln im Moment <i>Tortilla española de patatas y cebolla hecha al momento</i>		5,90 €
Knusprige Hähnchen mit Mayonnaise von curry-Sauce <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		7,90 €
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	7,70 €
Spiegelei mit Pommes Frites und Chorizo (paprikawurst) <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,90 €
Marinierter Hähnchenspieß mit Soja und Sesam (2 Stück) <i>Brocheta de pollo marinada con soja y sésamo (2 uds.)</i>		5,90 €
Krake auf galicische Art mit Kartoffeln und Paprika <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
Miesmuscheln nach Seemannsart <i>Mejillones a la marinera</i>		6,20 €
Knuspriger Hähnchen-Burger im Teig mit Kopfsalat, Tomaten und Käse <i>Burger de pollo rebozado crujiente con ensalada, tomate y queso</i>		7,60 €
Burger 100% Rindfleisch mit Kopfsalat, Tomaten und Käse <i>Burger de ternera 100% com ensalada, tomate y queso</i>		7,90 €

— REIS UND PAELLAS —

20 Minuten warten

Paella Seemannsart, mit Sepia, Garnelen und Miesmuscheln (Min. 2 Pers., Preis pro Pers.) <i>Paella a la marinera con sepia, gambas y mejillones (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		14,90 €
„See- und Berg“-Reis mit Huhn und Meeresfrüchten (Min. 2 Pers., Preis pro Pers.) <i>Arroz "mar y montaña" com pollo y marisco (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		13,00 €
Reis mit Freilandhähnchen und jungem Gemüse (Min. 2 Pers., Preis pro Pers.) <i>Arroz de pollo y verduras (mín. 2 pax. precio por pers.)</i>		14,90 €

— PROBIERMENÜ —

21,90 € PRO PERSON

MINDESTENS 2 MENÜ

Menü zum teilen

Saisonale Tomaten mit Thunfischbauch in Olivenöl
Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva

Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo
Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Paprikaschote aus Padrón
Pimientos de Padrón fritos con sal maldon

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

Frittierte Garnelen mit "Chipotle" Sauce
Fritura de langostinos con salsa de chipotle

Schweinefilet vom grill mit Gemüse
Secreto ibérico a la plancha con verdura

• • • • •

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

• • • • •

— DESSERTS —

Unser Schokoladen-Coulant mit Olivenöl und Salz <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>	(V)	5,25 €
Apfel-tarte-Tatin mit Vanilleeis <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	(V)	5,95 €
Windbeutel mit heisser Schokolade und Sahne <i>Profiteroles con chocolate caliente y nata</i>		4,80 €
Katalanische Cremespeise (crème brûlée) <i>Crema Catalana casera</i>	(V)	4,45 €
Schokoladen- oder Vanilleeis <i>Helado de chocolate o vainilla</i>	(V)	4,85 €

(V) Vegetarische Gerichte