

— TAPAS —

<b>Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce]</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	<b>4,95 €</b>
<b>Kartoffelkroketten mit Fleisch und Aioli-Sauce (3 stück)</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)</i>		<b>6,95 €</b>
<b>Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo (70g)</b> <i>Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)</i>		<b>14,95 €</b>
<b>Knuspriges Brot mit Tomaten und Olivenöl</b> <i>Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	<b>2,50 €</b>
<b>Manchego-Schafskäse</b> <i>Queso manchego de oveja</i>	(V)	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachte Schinken-Kroketten (4 stück)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		<b>8,90 €</b>
<b>Hausgemachte Hühnerkroketten (4 Stücke)</b> <i>Croquetas caseras de pollo (4 pcs)</i>		<b>8,90 €</b>
<b>Paprikaschote aus Padron</b> <i>Pimientos de Padrón fritos</i>	(V)	<b>7,90 €</b>
<b>Knusprige Garnelen mit Sauce Tartare</b> <i>Crujiente de langostinos con salsa tártara</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> <i>Langostinos a la plancha</i>		<b>9,85 €</b>
<b>Baby-Tintenfisch nach andalusischer Art</b> <i>Chipirones a la andaluza</i>		<b>10,60 €</b>
<b>Knoblauch-Garnelen mit Artischocken</b> <i>Cazuelita de gambas al ajillo con alcachofas</i>		<b>10,90 €</b>
<b>Gebackener Camembert mit Sauce aus Roten Früchten</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	<b>9,50 €</b>
<b>Spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebeln im Moment</b> <i>Tortilla española de patatas y cebolla hecha al momento</i>	(V)	<b>6,95 €</b>
<b>Knusprige Hähnchen mit Mayonnaise von curry-Sauce</b> <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	<b>8,50 €</b>
<b>Hühnerspieße mit Reis</b> <i>Brochetas de pollo con arroz de verduras</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Krake auf galicische Art mit Kartoffeln und Paprika</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		<b>12,95 €</b>
<b>Miesmuscheln nach Seemannsart</b> <i>Mejillones a la marinera</i>		<b>8,95 €</b>
<b>Lachstatar mit Poke-Sauce</b> <i>Tartar de salmón con salsa Poke</i>		<b>9,90 €</b>

— PLATTEN —

<b>Gemüsesuppe des Tages</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	<b>5,95 €</b>
<b>Spiegelei mit Pommes Frites und Chorizo (paprikawurst)</b> <i>Huevos fritos con patatas y chorizo de La Rioja</i>		<b>9,90 €</b>
<b>Gegrillter Tintenfisch mit "piquillo" Paprika</b> <i>Calamarcitos a la plancha con pimientos del piquillo</i>		<b>11,95 €</b>
<b>Gegrilltes Hähnchen mit "al caliu" Kartoffeln</b> <i>Pollo a la plancha con patata al caliu</i>		<b>14,50 €</b>
<b>Iberische schweinefilet vom grill</b> <i>Secreto Ibérico con patatas fritas y verduras</i>		<b>15,90 €</b>
<b>Kalbssteak vom grill</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con patatas</i>		<b>15,90 €</b>
<b>Gegrillter Lachs mit süßer Chilisaucе, Pommes frites und Gemüse</b> <i>Salmón a la plancha con salsa chili dulce, patatas fritas y verduras</i>		<b>15,90 €</b>

— SALATE —

<b>Sieben grüner Salat mit Croutons</b> <i>Ensalada siete verdes con picatostes</i>	(V)	<b>7,95 €</b>
<b>Ziegenkäsesalat mit Rucola, Orange und Quitte</b> <i>Ensalada de queso de cabra con rúcula, naranja y membrillo</i>	(V)	<b>9,80 €</b>
<b>Saisonale Tomaten mit Thunfischbauch in Olivenöl</b> <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		<b>10,90 €</b>

— HAMBURGUER —

<b>Rindfleisch-Burger mit Speck, Käse, Zwiebeln und Pommes frites</b> <i>Burger de ternera con queso bacón, cebolla y patatas fritas</i>		<b>10,90 €</b>
<b>Hähnchen-Burger mit Käse, Speck, Zwiebeln, Speck und Pommes frites</b> <i>Burger de pollo con queso, bacón, cebolla y patatas fritas</i>		<b>10,90 €</b>
<b>Nachos mit Cheddar, Jalapeños, Guacamole und "Pico de Gallo"</b> <i>Nachos con cheddar, jalapeños, guacamole y "pico de gallo"</i>	(V)	<b>7,90 €</b>

— REIS UND PAELLAS —

<b>Paella Seemannsart, mit Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln</b> <i>Paella a la marinera con calamar, langostinos y mejillones</i>		<b>17,90 €</b>
<b>„See- und Berg“-Reis mit Huhn und Meeresfrüchten</b> <i>Arroz "mar y montaña" con pollo y marisco</i>		<b>17,90 €</b>
<b>Reis mit Freilandhähnchen und jungem Gemüse</b> <i>Arroz de pollo o verduras</i>		<b>16,90 €</b>

— PROBIERMENÜ —  
**26,00 € 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 (70 g)**  
*Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70 g)*

**Paprikaschote aus Padrón**  
*Pimientos de Padrón fritos con sal negra y allioli*

**Gegrillte Riesengarnelen**  
*Langostinos a la plancha*

**Schweinefilet vom grill mit Gemüse**  
*Secreto ibérico a la plancha con patatas fritas y verduras*

• • • • •

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

• • • • •

— DESSERTS —

<b>Unser Schokoladen-Coulant mit Olivenöl und Salz</b> <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>	(V)	<b>6,90 €</b>
<b>Apfel-tarte-Tatin mit Vanilleeis</b> <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	(V)	<b>6,90 €</b>
<b>Windbeutel mit heisser Schokolade und Sahne</b> <i>Profiteroles con nata y chocolate caliente</i>	(V)	<b>4,90 €</b>
<b>Käsekuchen mit Beerensoße</b> <i>Tarta de queso con salsa de frutos rojos</i>	(V)	<b>6,50 €</b>
<b>Schokoladen- oder Vanilleeis</b> <i>Helado de chocolate o vainilla</i>	(V)	<b>4,90 €</b>
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisú</i>	(V)	<b>5,90 €</b>

**(V) Vegetarische Gerichte**