

Deine Tapas-Bar

Pequeños platos – Großer Genuss

Tapas Frías (kalt)

Jamón Ibérico	9,90
<i>Hauchdünn geschnittener Ibérico-Schinken mit Grissini und Olivenöl</i>	
Manchego con Membrillo	7,90
<i>Gereifter Manchego-Käse mit Quittengelee und Walnüssen</i>	
Ensaladilla Rusa	6,50
<i>Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen und hausgemachter Mayo</i>	
Aceitunas Marinadas	4,90
<i>Marinierte Oliven mit Knoblauch, Zitrone und Kräutern</i>	

Tapas Calientes (warm)

Patatas Bravas	6,90
<i>Knusprige Kartoffelwürfel mit pikanter Brava-Sauce und Aioli</i>	
Gambas al Ajillo	9,90
<i>Riesengarnelen in heißem Knoblauch-Chili-Öl mit Brot</i>	
Tortilla Española	5,90
<i>Klassisches spanisches Kartoffel-Omelett mit Zwiebeln</i>	
Pimientos de Padrón	6,50
<i>Gebratene Bratpaprika mit grobem Meersalz – manche scharf, manche mild</i>	
Croquetas de Jamón	7,50
<i>Knusprige Schinken-Béchamel-Kroketten – goldbraun frittiert</i>	

Raciones (große Portionen)

Paella Mixta	28,90
<i>Safranreis mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse – für 2 Personen</i>	
Pulpo a la Gallega	16,90
<i>Zarter Oktopus auf Kartoffelscheiben mit Paprika und Olivenöl</i>	
Secreto Ibérico	18,90
<i>Saftiges Ibérico-Schwein vom Grill mit Pimientos und Patatas</i>	

Postres

Crema Catalana	6,90
<i>Katalanische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste</i>	
Churros con Chocolate	5,90
<i>Knusprige Churros mit heißer Schokoladensauce</i>	
Tarta de Santiago	7,50
<i>Saftiger Mandelkuchen nach galicischem Originalrezept</i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage. | Tapas sind zum Teilen gedacht.

Getränke

Kostenlose Vorlage: gastroinsider.de/speisekarten-vorlagen