

Tapas

Jeden Donnerstag, Freitag, Samstag von
18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Wir bieten Ihnen hier eine kleine, aber leckere Auswahl von neuen Tapas an. Zur Vorspeise empfehlen wir 2 - 3 Tapas , für einen gemütlichen Tapasabend 4 - 6 Stück. Bei Bestellungen von mehr als 4 Stück, servieren wir die Tapas nacheinander.

Endibias con cabrales – Chicoree mit Blauschimmelkäsecreme 4,50 €

„Escalivada“ gegrillte Zwiebeln mit Safran-Alioli 4,20 €

BBQ Chorizo mit Lauchzwiebeln, Bratkartoffeln und Manchegokäse 5,20 €

Spanische Ziegenkäsekroketten mit Tomatensalsa 5,00 €

Avokado-Hummus mit Pitabrot 4,20 €

„Albondigas“ geschmorte Fleischbällchen mit Tomate und Mandeln 6,00 €

Chorizo en sidra 5,80 €

Orangen-Fenchelsalat mit Serranoschinken 6,00 €

Tintenfisch gebacken mit Zwiebel, Zitrone und Weißwein 6,00 €

Geschmortes Schweinebäckchen „Maurische Art“
mit Kirchererbsen 5,80 €

Empanada de sardinas 5,20 €

Empanada de carne 5,50 €

Geschmorter Bacalao mit Safran, Tomaten und Oliven	6,50 €
Entenleber mit Salbei, Portwein und Feige	5,80 €
„Patatas bravas“ gebackene Kartoffeln mit Tomate und Chili	4,50 €
Orangen-Gemüse-Couscous mit Datteln und Minzejoghurt	4,00 €
Geschmortes Hähnchen mit Honig-Senfsauce	5,50 €
Brandada de bacalao, scharfe Bohnen, Chorizo	6,20 €
Manchegokäse mit hausgekochter Quittenpaste	5,00 €
Crema Catalana	4,00 €
Licor 43 mit Espresso und Sahne	4,50 €
„Leche frita“ gebackene Milch mit Zimt, Zucker und Pinieneis	4,80 €
<u>Wollen Sie sich überraschen lassen?</u>	
10 Tapas unserer Wahl für Sie	49,00 €
Als Aperitif zu unseren Tapas empfehlen wir	
0,1 l Digrítat brut Cava – traditionelle Flaschengärung	4,80 €

Tipp von uns:

Stellen Sie die Tapas in die Tischmitte und genießen Sie mit ihren Freunden