

# MENÚ

# DE LA

# TAPIA

Täglich ab 17.00 Uhr geöffnet, sonntags Ruhetag.

## KALTE TAPAS

01. **aceitunas V** 5  
*Zweierlei Oliven*

02. **manchego con mermelada de higos V** 6  
*Manchego mit Feigenmarmelade*

03. **jamón serrano** 8  
*Serrano Schinken*

04. **taco verde V** 5  
*Taco Verde*

05. **tartar de salmón con limón** 9  
*Limetten-Lachstatar*

## WARME TAPAS

06. **albóndigas con salsa de tomate y almendras** 6  
*Fleischbällchen mit Tomatensauce und gerösteten Mandeln*

07. **patatas arrugadas V** 6  
*Kanarische Kartoffeln mit einer feinen Salzkrust*

08. **dátiles con bacon** 6  
*Marokkanische Datteln im Speckmantel*

09. **chorizo en cidre** 8  
*In Cidre geschmorte Chorizo mit Wurzelgemüse*

10. **pimientos de padrón V** 6  
*Gegrillte Mini-Paprika mit grobem Salz*

11. **gambas a la parrilla** 11  
*Gegrillte Gambas*

12. **costillas de cerdo ibérico con ketchup de dátiles** 11  
*Iberico Ribs mit Dattel Ketchup*

## SUPPEN

13. **sopa de pescados** 12  
*Spanische Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Miesmuscheln und Shrimps*

14. **sopa de curry de guisantes y coco V** 6  
*Erbsen-Kokos Curry Suppe*

## HAUPTGERICHTE

15. **solomillos de cerdo ibérico** 26  
*Bäckchen vom Iberico mit Serrano Soße, Safranpüree und gebrannter Paprika*

16. **muslo de pollo al horno** 20  
*Gebackene Hähnchenkeule mit Polenta Fries, Lauchgemüse und Aivar*

17. **dorada al horno en sal** 20  
*Dorade in Salz gebacken mit Petersilien-Chimichurri, Papas und mediterranem Gemüse*

## PAELLA

18. **paella mixta** 17  
*Paella mit Meeresfrüchten, Fisch, Hähnchen und Gemüse*

19. **paella vegetariana V** 15  
*Paella mit Oliven, Limabohnen, Paprika und Staudensellerie*

## CHILI

20. **chili con carne** 19  
*Chili con Carne mit Schmand, Cheddar und Nachos*

21. **chili sin carne V** 17/19  
*Chili sin Carne mit Kokoscreme und Nachos (nach Wahl auch mit Schmand und Käse)*



**pan artesanal** 3,9  
*Hausgemachtes Brot mit Aioli/Mojo Rojo / Curry-Dattel-Dip* + 1,5  
*Die erste Portion unseres Brotes mit Aioli geht aufs Haus.*

## DESSERT TAPAS

22. **crema catalana V** 6  
*Creme Catalana mit Pistazien Chip und Honeycress*

23. **crema de plátano V** 6  
*Bananencreme mit gebrannten Mandeln und Bananenchips*

24. **sorbete de malvavisco y lima flambeado V** 7  
*Flambiertes Limetten-Marshmallow Sorbet mit Crumble und Honighaviar*

## ¡TAPAS THURSDAY!

**Wir lieben Tapas. Sie auch?**  
*Jeden Donnerstag 5 Tapas von der Thursday-Karte für 25 € genießen.*

**V** — Vegetarisch

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Restaurantbereich eine Mindestbestellmenge von zwei Tapas pro Person eingeführt haben.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter\*innen an. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.