

TAPAS

aceitunas marinadas V <i>Marinierte Oliven</i>	6,30
jamon serrano con aceite de oliva mallorquin <i>Serrano-Schinken</i>	6,40
dátiles con bacón <i>Datteln im Speckmantel</i>	4,90
papas arrugadas con mojo rojo V <i>Kanarische Kartoffeln mit Mojo rojo</i>	4,90
chorizo a la cidre <i>Chorizo in Apfelwein</i>	6,90
pimientos de padrón V <i>Gegrillte Paprika mit grobem Salz</i>	6,20
gambas ajo <i>Knoblauchgarnelen</i>	12,60
croquetas de champinon con arándano rojo V <i>Champignon-Krokette mit Preiselbeere</i>	7,60
croquetas de jamón con mango <i>Schinkenkroketten mit Mango</i>	7,90
chopitos con aioli <i>Frittierte Tintenfische mit Aioli</i>	8,40
patatas bravas con salsa brava V <i>Kartoffelecken mit pikanter Paprikasauce</i>	6,40
albóndigas de la abuela <i>Hackbällchen</i>	6,90
pan con tomate y queso manchego V <i>Röstbrot mit Tomate und Manchego-Käse</i>	5,60
pan con tomate y atún <i>Röstbrot mit Tomate und Thunfisch</i>	12,60
pan y aioli V <i>Brot und Aioli</i>	3,50

PAELLA

paella de la semana 18,90

Wechselndes Wochenangebot: Fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Paella der Woche

Unsere Klassiker im Wechsel:

paella valenciana

Paella mit Kaninchen, Hähnchen und grüne Bohnen

paella mixta

Paella mit Meeresfrüchten und Fisch

paella de cerdo y setas

Paella mit Schweinefleisch und Waldpilzen

paella negra

Schwarze Paella mit Fisch und Garnelen

PLATILLOS

(für den kleinen Hunger)

brocheta de pollo al ajillo 9,50

a la plancha con judías verdes

Knoblauch-Hähnchenspieß mit grünen Bohnen

chuletitas de cordero a la brasa 12,50

con salsa verde, garbanzos y espinacas

Lammkoteletts mit Salsa Verde, Kichererbsen und Spinat

pulpo a la brasa con espuma de patata 13,50

manchego y aceitunas negras

*Gegrillter Oktopus mit Kartoffelespuma,
Manchego und schwarzen Oliven*

merluza con crema de guisantes y salsa verde 10,50

Seehecht mit Erbsencreme und Salsa Verde

rape con ensalada de hinojo y naranja 11,50

y crema de pimientos

Seeteufel mit Fenchel-Orangen-Salat und Paprikasofße

Alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

PLATOS PRINCIPALES

Hauptgänge

brocheta de pollo al ajillo a la plancha 18,40
con judías verdes y patatas bravas
*Knoblauch-Hähnchenspieß mit grünen Bohnen
und Patatas Bravas*

chuletitas de cordero a la brasa 26,50
**con salsa verde, garbanzos con espinacas
y patatas bravas**
*Lamm-Koteletts vom Holzkohlegrill mit Salsa Verde,
Kichererbsen mit Spinat und Patatas Bravas*

merluza con crema de guisantes 23,50
salsa verde y un lingote de polenta al azafrán
*Seehecht mit Erbsencreme, Salsa Verde und
Safran-Polenta-Schnitte*

rape con ensalada de hinojo y naranja 25,50
salsa de pimientos y polenta al azafrán
*Seeteufel mit Fenchel-Orangen-Salat,
Paprikasofße und Safran-Polenta-Schnitte*

POSTRES

Desserts

tarta de queso de san sebastián 8,50
con crema de chocolate
San Sebastian Cheesecake mit Schokoladencreme

sorbete de naranja servido en su propia fruta 6,50
Orangensorbet in der Orange

tarta de almendra con helado de crema catalana 8,50
Mandelkuchen mit Crema-Catalana-Eis



Wir sind bargeldlos.
We are cashless.