

Liebe Gäste,
immer mittwochs möchten wir Sie mit kleinen
Änderungen und saisonalen Ergänzungen auf unserer
Speisekarte überraschen. Achten Sie auf das **nuevo**!

TAPAS

»CINCO TAPAS« Variation _____ 9,90
Stellen Sie sich Ihre 5 Tapas selbst zusammen.

01. Gebackene Oliven mit Aioli v **nuevo**

02. Dattel-Speck-Spieß

03. Fleischbällchen mit Honig und Rauchpaprika

04. Gebratene Calamari mit Chili und Koriander

05. Marinierte Sardinen mit Knoblauch

06. Marinierter Schafskäse mit Thymianhonig v **nuevo**

07. Papas Arrugadas mit Dattel-Dörrtomatenpesto v

08. Blätterteig-Tarte mit Manchego v **nuevo**

09. Serranoschinken mit Apfel

10. Kichererbsen-Chorizo-Salat

— WEINEMPFEHLUNG —

Monte Carbonero _____ 0,21 7,80
Bodegas Fontana, Uclés D.O. — Spanien 0,751 26,80
Trockene Cuvée aus Tempranillo und Syrah

TAPAS DEL CHEF

- I. Calamares carbonara _____ 9,50
Carbonara vom Calamar mit konfiertem Eigelb und
Parmesanschaum
- II. Queso de cabra v _____ 7,20
Ziegenkäseparfait mit Birnen-Rosmarin-Chutney und Nüssen
- III. El atún **nuevo** _____ 8,90
Tatar und Spieß vom Thunfisch mit Limetten-Aioli und Sesam
- IV. Pierna de pollo _____ 7,90
Gebackene Hähnchenkeule mit Mojo Verde und
Knoblauchcreme
- V. Pulpo a la parrilla _____ 8,70
Gegrillter Pulpo mit geschmortem Salatherz
- VI. Ñoquis andaluz _____ 7,90
Gnocchi mit Wildkräuterpesto und andalusischem Bergkäse

COCAS

*Coca ist ein auf den Balearen sehr beliebter, herzhaft belegter
Blechkuchen, der bei uns frisch aus dem Ofen kommt.
Als Beilage empfehlen wir den spanischen Tomatensalat.*

- Coca de verduras v _____ 8,00
Gebratenes Gemüse / Getrocknete Tomaten / Basilikum
- Coca chorizo y melón _____ 8,30
Scharfe Chorizo / Zuckermelone / Pfeffercreme
- Coca de humus v **nuevo** _____ 8,30
Kichererbsencreme / Rauchpaprika / Waldpilze
- Ensalada de tomate v _____ 3,20
Kirschtomate / Rote Zwiebel / Gemüse

PLATOS

- Paella mariscos _____ 19,50
Paella mit Meeresfrüchten, Kaisergranat, Reis, Safran und
Tomate
- Paella vegetariana v _____ 11,50
Vegetarische Paella mit Reis, Safran, gebackener Zucchini-
blüte und Tomate
- Salmón con puerros _____ 22,50
Glasiger Lachs mit Calçots aus der Zeitung, Weißweinsud
und La Ratte-Kartoffeln
- Filete de ternera _____ 31,90
Filet und Backe vom Rind mit Topinamburpüree, Blumen-
kohl und Rioja-Jus
- Costillas cortas _____ 22,50
48h gegartes Rippchen vom Rind mit Paprikacreme, Mais
und Thymian-Kartoffelschaum
- Berenjena y calabacín v **nuevo** _____ 10,90
Gebackene Aubergine und Zucchini mit Reismudeln und
Wildkräutern

Ensalada de queso de cabra v _____ 9,50
Blattsalate mit Linsen-Dressing und gebackenem Schafskäse

POSTRES

Alle Nachspeisen auch zum Mitnehmen!

- Gató de almendra **nuevo** _____ 7,00
Variation vom Mallorquinischen Mandelkuchen mit Salz-
karamell und Brombeersorbet
- Arroz con leche _____ 7,00
Milchreis mit Lavendel-Crumble und Kakaonibs-Eis



CHECKIN.JETZT

Wenn Sie den QR-Code mit der Kamera
Ihres Smartphones scannen, werden Sie
zur Online-Gästeregistrierung geleitet.