


## EL TRES — DIE DREI

Wir haben drei Tapas für Sie zusammengestellt: eine vegetarische Variante und eine mit Fleisch. Kombinieren Sie dazu einen der Tapas Club Weine (Cabernet Sauvignon/Tempranillo/Rosado).


 **Zweierlei Manchego/Rauchmandeln/Marinierte Oliven** \_\_\_\_\_ 12,90  
+ Ein Glas Tapas Club Wein (Weiß/Rot/Rosé) 0,11


**Datteln im Speckmantel/Serrano Schinken/Marinierte Oliven** \_\_\_\_\_ 13,90  
+ Ein Glas Tapas Club Wein (Weiß/Rot/Rosé) 0,11


## FRÍO — KALT

01. **QUESO DE CABRA** \_\_\_\_\_ 10,00  
 **Mousse y parfait / berenjena / piñones**  
**ZIEGENKÄSE** \_\_\_\_\_  
Mousse und Parfait / Aubergine / Pinienkerne

02. **LECHUGA** \_\_\_\_\_ 8,00  
 **Pan de ajo tostado / olivas**  
**BLATTSALAT** \_\_\_\_\_  
Geröstetes Knoblauchbrot / Olive


03. **ENSALADA MALLORQUINA** \_\_\_\_\_ 8,00  
 **Judía / patata / pimiento**  
**MALLORQUINISCHER SALAT** \_\_\_\_\_  
Bohne / Kartoffel / Paprika

04. **GAZPACHO GÉLIDO** \_\_\_\_\_ 5,50  
 **Albahaca / melón**  
**EISGEKÜHLTE GAZPACHO** \_\_\_\_\_  
Basilikum / Melone

05. **APIO** \_\_\_\_\_ 11,50  
 **Masa de sal / almendra / cebolla roja**  
**SELLERIE** \_\_\_\_\_  
Salzteig / Mandel / Rote Zwiebel

## NUESTRO PAN — UNSER BROT


Unser la tapia Brot ist ein *Pan Gallego* und wird nach Rezept unseres Chefkochs extra für uns gebacken. Dieses typisch galicische Brot wird neben Weizen und Roggen mit Olivenöl zubereitet. Dazu servieren wir hausgemachte Aioli. Das erste Brettchen ist kostenlos.

06. **PAN DE LA TAPIA** \_\_\_\_\_ 3,00  
 **Alioli**  
**LA TAPIA BROT** \_\_\_\_\_  
Aioli

## CALIENTE — WARM

07. **CERDO IBÉRICO** \_\_\_\_\_ 17,50  
**Lomo & mejilla de cerdo / puré de tocino / manzana / zanahoria**

**IBERICOSCHWEIN** \_\_\_\_\_  
Rücken & Backe / Speckstampf / Apfel / Karotte

08. **TUMBET** \_\_\_\_\_ 11,00  
 **Patata / calabacín / berenjena / tomate**

**AUFLAUF** \_\_\_\_\_  
Kartoffel / Zucchini / Aubergine / Tomate

09. **PAELLA** \_\_\_\_\_ 14,50  
**Arroz / pollo / mariscos / azafrán / verduras**

**PAELLA** \_\_\_\_\_  
Reis / Hühnchen / Meeresfrüchte / Safran / Gemüse

10. **PAELLA VEGETARIANA** \_\_\_\_\_ 9,50  
 **Arroz / azafrán / verduras**

**VEGETARISCHE PAELLA** \_\_\_\_\_  
Reis / Safran / Gemüse

11. **FILETE DE SALVELINO** \_\_\_\_\_ 18,50  
**Brandada de patatas / puerro / ceniza**

**SAIBLINGSFILET** \_\_\_\_\_  
Kartoffelbrandade / Lauch / Asche

12. **FILETES DE DORADA** \_\_\_\_\_ 17,50  
**Tomates viejos / pan tostado / albahaca**

**DORADENFILETS** \_\_\_\_\_  
Alte Tomaten / geröstetes Brot / Basilikum

## NUESTRA CARNE — UNSER FLEISCH

Unser Fleisch liefert der Münsteraner Metzger Philipp Büning, der sich bester Fleischqualität und Nachhaltigkeit verpflichtet hat. Das Fleisch stammt zu 100% vom Irischen Weiderind. Alle Fleischgerichte servieren wir mit Runzelkartoffeln (Patatas arrugadas) und einem Bohnenragout.

13. **ENTRECOT MADURADO — 250g** \_\_\_\_\_ 28,50  
**GEREIFTES ENTRECÔTE — 250g** \_\_\_\_\_

14. **ROSBIF MADURADO — 250g** \_\_\_\_\_ 29,50  
**GEREIFTES ROASTBEEF — 250g** \_\_\_\_\_

15. **FILETE MADURADO — 250g** \_\_\_\_\_ 33,90  
**GEREIFTES RINDERFILET — 250g** \_\_\_\_\_

## DULCE — SÜSS

14. **CREMA CATALANA** \_\_\_\_\_ 6,90  
 **Espuma / kumquat / sorbete**

**CREMA CATALANA** \_\_\_\_\_  
Espuma / Kumquat / Sorbet

15. **PASTEL DE ALMENDRAS** \_\_\_\_\_ 5,00  
 **Menta / lima / smetana**

**MANDELKUCHEN** \_\_\_\_\_  
Minze / Limette / Schmand

16. **FRUTAS DEL BOSQUE »MIL HOJAS«** \_\_\_\_\_ 9,50  
 **Merengue / frutas frescas**

**WALDBEEREN »MIL HOJAS«** \_\_\_\_\_  
Baiser / frische Früchte



latapia.factoryhotel.de

latapia.ms

 — Vegetarisch

 — Vegan

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Speisen und Getränke können Zusatzstoffe enthalten.  
Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.