

# Hoy en Centro Español

## **Vorspeisen**

### **Crema de calabaza**

*Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe  
mit gegrilltem Lachsspießchen und gerösteten Kürbiskernen*  
6,50 €

### **Papas arrugadas**

*Von den kanarischen Inseln:  
Runzelkartoffeln mit pikantem Dip (Mojo picó)*  
7,80 €

## **Hauptspeisen**

### **Berenjena rellena**

*Aubergine gefüllt mit Kürbisstreifen und überbacken mit Manchegokäse  
dazu "salsa brava" (Tomatensauce) und Safranreis*  
15,50 €

### **Mejillones frescos**

*Frische Miesmuscheln mit geröstetem Knoblauchbrot  
in Weißwein- oder Tomatensauce*  
15,90 €

### **Arroz caldoso a la marinera**

*Klassisches Reisgericht nach Seemannsart  
mit verschiedenen Muscheln, Garnelen, Tintenfisch und Edelfisch*  
18,50 €

### **Chipirónes en salsa criolla**

*Geschmorte Babycalamare in pikanter Meeresfrüchte-Salsa  
mit Venusmuscheln und Arroz Bomba (Reis aus Albufera)*  
16,50 €

### **Pollo al chilindrón**

*Geschmortes Hühnchen in pikanter Paprikasalsa mit Chorizostückchen,  
dazu frittierte Kartoffelwürfel*  
16,50 €

### **Cazuela de arroz brut mallorquin**

*Typisch mallorquinisches Reisgericht in der Schmorpfanne  
mit ausgelöster Kaninchenkeule, frischen Pilzen & Wintergemüse*  
18,90 €

### **Estofado de ciervo**

*Hirschgulasch mit Maronen in kräftiger Rioja-Weinsauce  
Dazu Kürbis-Kartoffel-Gratin und Wurzelgemüse*  
19,90 €

## **Wein des Monats:**

*Castillo de Monte la Reina, D.O. Toro, Tinta de Toro: 0,2 / 0,75 6,30 / 22,00 €  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service*