



## Unser Valentinstagmenü

### Unsere heutige Weinempfehlung:

*Ramirez de la Piscina, im Barrique ausgebaut, D.O. Rioja - weiß*

*Los Alfarjes, Viniolis im Barrique ausgebaut - rot*

*0,2 / 0,75 9,20 € / 32,00 €*

**Weinbegleitung € 15,00 pro Person**

*je 0,1l unserer Weinempfehlung und 5cl Dessertwein*

Capricho: Ensalada de mango con almendra crujiente y gamba a la gabardina

*Gruß aus der Küche: Mangosalat mit gerösteten Mandelblättchen und einer Garnele im Safranteig gebacken*

*oder vegetarisch:*

*Mangosalat mit Spinatkrokette*



Fiesta de tapas San Valentín

*Hausgemachte kalte und warme Tapas für Zwei*

*Teigtaschen mit Miesmuschelfüllung, Kanapé mit Thunfisch auf gegrillter Paprika, Garnelen in Knoblaucholivenöl mit Jakobsmuscheln und Cherrytomaten, Tortilla Española mit Süßkartoffel, Manchegokäse, frittiertes Dornhai, Spiesschen mit Babycalamare und Pimientos de Padrón, maurisches Maishähnchenspieß, Brot*

*oder vegetarisch*

*Kanapé mit karamellisiertem Ziegenkäse auf gegrillter Paprika, marinierte mit Cherrytomaten und Austernpilzen, Tortilla Española mit Süßkartoffel, Manchegokäse, Runzelkartoffeln mit kanarischem roten Mojo, mit Blauschimmelkäse gefüllte Zucchini, Champignons in Knoblauchöl, andalusische Kichererbsen-Olivenbällchen, Brot*



Paella a elegir

*Paella für Zwei zur Auswahl*

*Valenciana (Hühnchen, Truthahn & Meeresfrüchte)*

*Mediterranea (Fisch & Meeresfrüchte)*

*Negra ciega (Babycalamare, Garnelen & Sepia-Tinte mit gratiniertem Aioli)*

*Vegetariana (vegan mit frischem Gemüse)*

*Fideua ciega (Paella Nudeln, Babycalamare und Kabeljaufilet mit gratiniertem Aioli)*



Duo de torta de Maria con trufas de chocolate

*Gebackener Brikteig mit Vanille-Cremefüllung und Schokoladentrüffel*

€ 55,00 pro Person, vegetarisch € 45,00 (ab 2 Personen)