

Nuestras Especialidades

Apéritif: Roter Vermuth auf Eis, Eigenimport 4,50

Weine des Monats: 0,2 l/0,75 l

Atzavares, Chardonnay trocken, D.O. Penedès weiß 7,50/26,00

Gaudeamus, Tempranillo D.O. Ribera del Duero rot 8,00/28,00

Vorspeisen

Pinchos morunos de pollo 8,90

Hühnchenspieße nach maurischer Art

Vieira al horno con jamón 9,80

Im Ofen gratinierte Jakobsmuschel mit Serranoschinken

Duo de pulpo y gambas a feira Tapa/Ración 16,50 /29,50

Oktopus und Garnelen nach galizischer Art mit AOVE und pimentón de la Vera

Hauptspeisen

Tumbet mallorquín 17,50

Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:

Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce

Mejillones frescos kleine oder große Portion 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Dorada a la parrillada ó a la sal

Dorade vom Grill nach Gewicht 100g 4,50

Oder in der Salzkruste gebacken 100g 5,50

Beilagen: Beilagensalat, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln: je Beilage 5,00

Zarzuela de pescado y marisco 27,50

Fischeintopf mit Edelfischfilets, Calamare, Muscheln und Riesengarnele in der Tonschale in Sherry-Tomaten-Mandelsauce, dazu gratiniertes Aioli-Baguette

Conejo al ajillo 25,90

Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Pollo al ajillo 19,00

Hühnchen in Knoblauch-Sherry Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

Herzhafter Eintopf mit Berglinsen, Serranoschinken, spanischer Chorizo Wurst, Mangold, Wurzelgemüse und Bohnen

Carrillada de cerdo en salsa Oloroso 18,90

Schweinebäckchen in gereiftem Sherry, dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse