

Nuestras Especialidades

Apéritivo:	<i>Roter Vermuth auf Eis, Eigenimport</i>	4,50
	<i>Orangenspritz mit Orangenwein und Tonic</i>	8,50

Weine des Monats:	<i>0,2 l/0,75 l</i>
<i>Ramirez de la Piscina, Chardonnay & Macabeo, Barrica, trocken, weiß, Rioja</i>	9,20/32,00
<i>Gaudeamus, Tempranillo, rot, Ribera del Duero</i>	8,50/29,50

Jetzt wieder: Pilzsaison

Gambas al ajillo con cantarelas	<i>Tapa/Ración</i>	16,50 /29,50
<i>Geschälte Knoblauchgarnelen mit Pfifferlingen und Kirschtomaten</i>		
Setas con queso de cabra		14,80
<i>Gegrillte Austernpilze gefüllt mit Ziegenkäse</i>		
Parrillada de verdura con cantarelas		18,90
<i>Gegrilltes Gemüse mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin und Paprika-Nuss Dip</i>		
Paella ciega de pollo con chorizo ibérico y cantarelas		25,00
<i>Paella mit Huhn, Chorizowurst und Pfifferlingen - ab 2 Personen</i>		
Arroz cremoso con cantarelas		18,90
<i>Risotto mit Pfifferlingen, Cherrytomaten und knusprigem Serranoschinken</i>		

Vorspeisen

Gazpacho Andaluz con pincho de fresa y boquerón		7,90
<i>Kalt servierte Gemüsesuppe nach andalusischem Rezept mit einem Erdbeer-Sardellenspieß</i>		
Cazón frito	<i>Tapa/Ración</i>	10,50 /19,50
<i>Marinierter Dornhai frittiert mit Zitrone und Aioli</i>		
Duo de pulpo y gambas a feira	<i>Tapa/Ración</i>	16,50 /29,50
<i>Oktopus und Garnelen nach galizischer Art mit AOVE und pimentón de la Vera</i>		

Hauptspeisen

Pulpo al grill		23,50
<i>Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli</i>		
Dorada a la parrillada ó a la sal		
<i>Dorade vom Grill</i>	<i>nach Gewicht</i>	100g 4,50
<i>Oder in der Salzkruste gebacken</i>		100g 5,50
<i>Beilagen:</i>	<i>Beilagensalat, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln</i>	<i>je Beilage</i> 5,00
Conejo al ajillo		25,90
<i>Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel</i>		
Pechuga de pollo con bacon		19,50
<i>Hähnchenbrust im Speckmantel mit Aprikosensauce, dazu Kartoffelgratin</i>		