

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50
NEU Rosé-Spritz mit Vermuth rosé 8,50

Weine des Monats: 0,2 l/0,75 l
Ramirez de la Piscina, Chardonnay & Macabeo, Barrica, trocken, weiß, Rioja 9,20/32,00
Ramirez de la Piscina, Tempranillo crianza, Barrica, rot, Rioja 8,00/28,00

Jetzt wieder: Pfifferlingsaison

Gambas al ajillo con cantarelas Tapa/Ración 16,50 /29,50
Geschälte Knoblauchgarnelen mit Pfifferlingen und Kirschtomaten

Parrillada de verdura con cantarelas 18,90
Gegrilltes Gemüse mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin und Paprika-Nuss Dip

Paella ciega de pollo con chorizo ibérico y cantarelas 25,00
Paella mit Huhn, Chorizowurst und Pfifferlingen - ab 2 Personen

Arroz cremoso con cantarelas 18,90
Risotto mit Pfifferlingen, Cherrytomaten und knusprigem Serranoschinken

Vorspeisen

Salmorejo cordobés 8,50
*Die perfekte Erfrischung im Sommer:
Kalte, dickflüssige Tomatensuppe mit knusprigem Serranoschinken und Ei
(auch vegan möglich)*

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

Pulpo al grill 23,50
Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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*

Conejo al ajillo 25,90
Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Pechuga de pollo con bacon 19,50
Hähnchenbrust im Speckmantel mit Aprikosensauce, dazu Kartoffelgratin

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service