

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

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

Otero, Valleoscura Mencía rot, D.O. Benavente 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Vorspeisen

Sopa de ajo castellana 7,80

Knoblauchsuppe mit gestocktem Ei aus Kastilien

Crema de calabaza 7,50

Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Extra Lachspiess + 4,50

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

Entrecot Argentino 32,50

Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Raja de calabaza 17,50

Im Ofen gratinierte Kürbisspalte auf Tomaten-Salsa, gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Kartoffel- Gratin

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80

Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

Arroz cremoso de calabaza 15,50

Kürbisrisotto

Mit gegrilltem Lachsfilet + 6,50

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

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

Carne de Monte 21,50

Wildgulasch vom Reh und Hirsch, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Potage gitano 19,80

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