

# Nuestras Especialidades

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

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

Otero, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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, Valleoscurro 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