

Nuestras Especialidades

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

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

Querientes, Tempranillo und Cabernet Sauvignon rot, D.O. Uclés 8,50/29,50

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

Vorspeisen

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

Flamenquín Cordobés 13,90
Spanisches Cordon Bleu mit Serranoschinken und Manchegokäse, dazu Kartoffelecken, Minipaprika und Salsa brava

Entrecot Argentino 32,50
Argentinisches Entrecote gegrillt, dazu Kartoffel-Kürbis Gratin, geschmorte Tomaten, Pimientos de Padrón und Salsa Brava

Tumbet Mallorquín 17,50
Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:
Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce
... mit Kabelajaufilet +6,00

Lomo de atún a la plancha 22,50
Thunfischfilet gegrillt, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

Mejillones frescos Tapa/Ración 13,80 /19,80
Frische Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weißwein- oder Tomatensauce

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

Pincho moruno 19,80
Maurisches Lammspieß, dazu Couscuos mit Datteln, Granatapfel und frischer Minze