

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

Menu clásico para dos (Menü ab 2 Personen):

Oro Verde de Granada

Grünes Olivenöl unserer eigenen Bäume, mit Salzmandeln, Oliven und Brot

Fiesta de tapas

Hausgemachte kalte und warme Tapas

Paella a elegir

Paella zur Auswahl

Valenciana (Hühnchen, Truthahn & Meeresfrüchte)

Mediterranea (Fisch & Meeresfrüchte)

Negra ciega (Babycalamare, Garnelen & Sepia-Tinte mit gratiniertem Aioli)

Vegetariana (vegan mit frischem Gemüse)

Torta de María

Gebackener Brikteig mit Vanille-Cremefüllung

Ab 2 Personen, € 39,50 pro Person

(auch Vegetarisch möglich € 36,- pro Person)

Hauptspeisen:

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 mit Grillkartoffeln, knackigem 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 mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Pincho moruno 19,80

Maurisches Lammspieß, dazu Couscuos mit Datteln, Granatapfel und frischer Minze