

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

Ramirez de la Piscina, Chardonnay, barrica weiß, D.O. Ca. Rioja 9,20/32,00

Jetzt wieder: Spargelzeit

Espárragos verdes Tapa/Ración 9,90 /17,90

Grüner Spargel gegrillt mit katalanischem Paprika-Nuss Dip

Gambas al ajillo con espárragos verdes Tapa/Ración 16,50 /29,50

Riesengarnelen mit grünem Spargel und Tomaten in Knoblauchöl

Ensalada de primavera 24,90

Bunter Frühlingssalat mit grünem Spargel vom Grill, Knoblauchbrot, Erdbeeren & Sardellendressing, dazu einen Spieß mit Babaycalamar und Riesengarnele

...ohne Spieß und Vegetarisch möglich 17,90

Cocas mallorquinas

- hausgemachte mallorquinische Pinsa

(Hefeteig mit Olivenöl und Schweineschmalz)

Coca de Trampó Tomate / Zwiebel / grüne Paprika / Olivenöl 13,50

Coca de pimientos asados gegrillte rote Paprika / schwarze Oliven 13,50

Coca de espinacas Spinat / Tomate / Pinienkerne / Rosinen 13,50

Coca con queso de cabra Ziegenkäse / Walnüsse / Honig 13,50

Extras (je 2,50):

Thunfisch, Chorizo, Sobrasada, Jamón Serrano, Ziegenkäse, Champignons, grüner Spargel

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

Tumbet Mallorquín 17,50

Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:

Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce

Lomo de atún a la plancha 22,50

Thunfischfilet gegrillt mit Grillkartoffeln, knackigem Salat und Aioli

Pulpo al grill 23,50

Gegrillte Tintenfischtentakel, dazu Grillkartoffeln, knackiger Salat und Aioli

Conejo al ajillo 25,90

Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service