

# *Hoy en Centro Español*

## *Vorspeisen*

### *Berenjena a la miel*

*Knusprig gebackene Auberginenscheiben mit Honig  
5,80 €*

## *Hauptspeisen*

### *Tortilla de judías verdes*

*Spanisches Omelette mit breite Bohnen, Champignons und Jamón Serrano,  
dazu kleiner bunter Salat & geröstetes Weißbrot mit Tomatensalsa  
13,90 €*

### *Quesadillas manchegas*

*Gegrillte Weizentortillas gefüllt mit feinen Gemüsestreifen und Manchego-Käse  
dazu bunter Salat  
14,50 €*

### *Mejillones frescos*

*Frische Miesmuscheln mit geröstetem Knoblauchbrot  
in Weißwein- oder Tomatensauce  
15,90 €*

### *Arroz caldoso a la marinera*

*Klassisches Reisgericht nach Seemannsart  
mit verschiedenen Muscheln, Riesengarnele, Tintenfisch und Seeteufelfilet  
19,50 €*

### *Pollo al ajillo*

*Hähnchen in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit frischem Lorbeer  
14,90 €*

### *Potaje gitano*

*Herzhafter Eintopf mit Berglinsen,  
Serranoschinken, spanischer Chorizo-Wurst und Herbstgemüse  
15,80 €*

### *Lomo de cerdo relleno*

*Schweinelende im Speckmantel -  
gefüllt mit Spinat, getrockneten Aprikosen und Pinienkernen, dazu Gemüsereis  
16,50 €*

## *Wein des Monats:*

*Idrias Abiego, Merlot-Cabernet Sauvignon-Tempranillo: 0,2 / 0,75 6,40 € / 22,50 €*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service*