



# Unser Valentinstagmenü

## Unsere heutige Weinempfehlung:

*Terras de Compostela, Albariño, D.O. Rías Baixas - weiß*  
*Ramirez de la Piscina, Tempranillo, Reserva, D.O. Ca. Rioja - rot*  
0,2 / 0,75 9,80 € / 34,00 €

**Weinbegleitung** (je ein Glas 0,1l unserer Weinempfehlung und  
5 cl Yzaguirre Selección Premium Vermut) **€ 18,00 pro Person**

### *Prickelnder Orangenaperitif*

Botella de Oro Verde de Granada con aceitunas, almendras saladas, pan y Bombón de jamón

*Flasche grünes Olivenöl unserer eigenen Bäume mit Oliven, Salzmandeln, Brot und  
Serrano-Blauschimmel-Frischkäsepraline*

*oder vegetarisch:*

*Paprika-Blauschimmel-Frischkäsepraline*



## Fiesta de tapas San Valentín

### *Hausgemachte kalte und warme Tapas für Zwei*

*Teigtaschen mit Miesmuschelfüllung, Kanapé mit Thunfisch auf gegrillter Paprika, Garnelen in  
Knoblaucholivenöl mit Cherrytomaten, Tortilla Española mit Süßkartoffel, Schwertfisch, Manchegokäse,  
Spiesschen mit Babycalamare und Pimientos de Padrón, maurisches Hähnchenspieß, Brot*

*oder vegetarisch*

*Kanapé mit karamellisiertem Ziegenkäse auf gegrillter Paprika, mariniertes Spieß mit Cherrytomaten und  
Austernpilzen, Tortilla Española mit Süßkartoffel, Manchegokäse, Runzelkartoffeln mit kanarischem roten  
Mojo, mit Blauschimmelkäse gefüllte Zucchini, Champignons in Knoblauchöl, andalusische Kichererbsen-  
Olivenbällchen, Brot*



## Paella a elegir

### *Paella für Zwei zur Auswahl*

*Valenciana (Hühnchen, Truthahn & Meeresfrüchte)*

*Mediterranea (Fisch & Meeresfrüchte)*

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

*Vegetariana (vegan mit frischem Gemüse)*

*Fideua ciega (Paella Nudeln, Babycalamare und Kabeljaufilet mit gratiniertem Aioli)*



*Duo de torta de Maria con croquetas de chocolate*

*Gebackener Brikteig mit Vanille-Cremefüllung und Schokobällchen mit Mandelkruste*

**€ 65,00 pro Person, vegetarisch € 55,00 (ab 2 Personen)**

