



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, marinierter 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 elegír Paella für Zwei zur Auswahl

Valenciana (Hähnchen, 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 Briketts mit Vanille-Cremefüllung und Schokobällchen mit Mandelkruste*

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