



Menu Estrella (5 Gang)

Capricho de la cocina y copa de bienvenida *Grüß aus der Küche und Aperitif-Getränk*



Crema de rape y langostinos *Cremesuppe mit Seeteufel und Riesengarnelen*



Arroz "bomba" cremoso de calabaza y naranja *cremiges Kürbis-Orangen-Risotto*



A elegir *zur Auswahl*

Lomo y carrillada de ternera en su jugo con vino de Jerez, gratinado de boniato

Zweierlei vom Rind mit Süßkartoffelgratin und Wintergemüse

oder

Corte de bacalao con gratinado de alioli "AOVE" y pisto manchego

Kabeljau/Stockfisch mit Aioli gratiniert, dazu Schmorgemüse

oder

Tumbet mallorquín

Im Ofen geschmortes Gemüse nach mallorquinischer Art



Surtido de postres *hausgemachte Nachspeisenvariation*



Cafe y copa *Espresso und Digestif*



Preis

51,50 € pro Person



Menu buchbar ab 15 Personen



Menu Estrella (4 Gang)

Capricho de la cocina y copa de bienvenida *Grüß aus der Küche und Aperitif-Getränk*



Crema de rape y langostinos *Cremesuppe mit Seeteufel und Riesengarnelen*



A elegir *zur Auswahl*

Lomo y carrillada de ternera en su jugo con vino de Jerez, gratinado de boniato

Zweierlei vom Rind mit Süßkartoffelgratin und Wintergemüse

oder

Corte de bacalao con gratinado de alioli "AOVE" y pisto manchego

Kabeljau/Stockfisch mit Aioli gratiniert, dazu Schmorgemüse

oder

Tumbet mallorquín

Im Ofen geschmortes Gemüse nach mallorquinischer Art



Surtido de postres *hausgemachte Nachspeisenvariation*



Cafe y copa *Espresso und Digestif*



Preis

41,50 € pro Person



Menu buchbar ab 15 Personen



Menu Ibérico

Capricho de la cocina y copa de bienvenida Gruß aus der Küche und Aperitif-Getränk



Tapas Don Quijote kalte und warme Tapas

Cilindro de escalivada katalanisches Schmorgemüse

Pan tomate con jamón Pata negra geröstetes Tomatenbrot mit Pata Negra-Schinken

Lomo adobado marinierte Schweinelende

Tortilla española spanisches Kartoffelomelette

Pulpo a la gallega Oktopus auf galicische Art

Gambas al ajillo Geschälte Riesengarnelen in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert

Papas arrugadas con mojo picón Runzelkartoffeln mit kanarischer Salsa

Pinchitos morunos de cordero maurische Lammspießchen

Langostinos a la gabardina Riesengarnelen in Bierteig gebacken

Paella de conejo y chorizo Paella mit Kaninchen und scharfer Paprikasalami



A elegir zur Auswahl

Codillo de cordero al horno con patatas romero y membrillo

geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln und Quitte

oder

Calamar relleno con langostinos en salsa de tomate y albahaca con arroz safran

gefüllte Calamare mit Riesengarnelen, Tomatensalsa mit Basilikum und Safranreis

oder

Rajas de calabaza

Im Ofen gratinierte Kürbisspalten auf Tomaten-Salsa
gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Walnüssen



Leche frita flambeada en brandy frittierte Vanillecremeschnitte mit Brandy flambiert



Cafe y copa Espresso und Digestif



Preis

52,- € pro Person

Menu buchbar ab 15 Personen



CENTRO ESPAÑOL
Restaurante y Bodega

Menu Ibérico (7 Tapas)

Capricho de la cocina y copa de bienvenida Gruß aus der Küche und Aperitif-Getränk



Tapas Don Quijote kalte und warme Tapas

Cilindro de escalivada katalanisches Schmorgemüse

Pan tomate con jamón Pata negra geröstetes Tomatenbrot mit Pata Negra-Schinken

Tortilla española spanisches Kartoffelomelette

Pulpo a la gallega Oktopus auf galicische Art

Gambas al ajillo Geschälte Riesengarnelen in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert

Papas arrugadas con mojo picón Runzelkartoffeln mit kanarischer Salsa

Pinchitos morunos de cordero maurische Lammspießchen



A elegir zur Auswahl

Codillo de cordero al horno con patatas romero y membrillo

geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln und Quitte

oder

Calamar relleno con longostinos en salsa de tomate y albahaca con arroz azafrán

gefüllte Calamare mit Riesengarnelen, Tomatensalsa mit Basilikum und Safranreis

oder

Rajas de calabaza

Im Ofen gratinierte Kürbisspalten auf Tomaten-Salsa

gefüllt mit frischen Pilzen, Spinat, Ziegenkäse und Walnüssen



Leche frita flambeada en brandy frittierte Vanillecremeschnitte mit Brandy flambiert



Cafe y copa Espresso und Digestif



Preis

43,- € pro Person

Menu buchbar ab 15 Personen



CENTRO ESPAÑOL
Restaurante y Bodega