

# Hoy en Centro Español

## Unsere Apéritifempfehlung

Vermouth auf Eis  
Rot, rosé oder weiss, Eigenimport  
5 cl € 3,80

## Vorspeisen

### Crema de espárragos blancos

Spargelcremesuppe mit knusprigen Serranoschinkensplittern  
7,50 €

### Cazuelita de gambas

Garnelen mit Knoblauch im Schmortöpfchen mit grünem Spargel und Kirschtomaten  
14,80 €

## Hauptspeisen

### Festival de vegetales

Gratinierte Riesenchampignons, gefüllt mit Frisch-, Blauschimmelkäse und Spinat,  
dazu grüner & weißer Spargel, Kirschtomaten  
und Kartoffel-Spargelgratin  
18,50 €

### Ensalada silvestre con salmón marinado en cítricos

Lachs mit Zitrusfrüchten mariniert, am Spieß, mit Sesamkruste mit Pimientos de Padrón  
auf buntem Wildkräuter-Frühlingssalat, grünem Spargel vom Grill, Knoblauchbrot,  
frischen Erdbeeren & Balsamicodressing  
21,00 €

### Arroz cremoso de espárragos verdes y blancos

Cremiges Risotto vom weißen und grünen Spargel aus Bayern  
17,50 €

### Secreto ibérico

Geheimes Filet vom Ibérico Schwein -  
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Kartoffel-Spargelgratin  
26,50 €

### Paella ciega de conejo, chorizo y espárragos verdes

Paella mit Kaninchen, Chorizo und grünem Spargel  
ab 2 Personen: 19,90 €/Person

## Wein des Monats:

La Novicia, D.O. Utiel-Requena - rot: 0,2 / 0,75 7,10 € / 25,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service