

Unsere Tapas

Tapas Frias - Kalte Tapas

- 01. Starterteller** 12,90 € 
3er Dip, (Aioli, Mojo Verde, Mojo Rojo) Oliven, & Brot
- 02. Aceitunas aliñadas** 5,90 € 
Spanische Oliven, mediterran mariniert
- 03. Pan con Tomate y Ajo** 5,90 € 
Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch
- 04. Sobrasada con Miel** 5,90 €
Mallorquinische Paprika-Salami mit Honig und gerösteten Brot
- 05. Jamón Serrano y aceitunas** 10,80 €
Luftgetrockneter Serrano Schinken & Oliven
- 06. Boquerones en vinagre** 7,90 €
Sardellenfilets in Weißweinessig, Knoblauch, Petersilie & Olivenöl
- 07. Salpicón de Marisco** 10,90 €
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
- 08. Queso de Cabra en Aceite de Oliva** 7,90 € 
Ziegenkäse in Olivenöl mit Kräutern & Knoblauch
- 09. Selección de Quesos Españoles** 11,90 € 
Manchego, Idiazábal & Mahón mit Membrillo und geröstetem Brot



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage.



Vegan =  vegetarisch = 

Tapas Calientes - Warme Tapas




- 10. Empanadas caseras de Espinaca y Feta** 7,50 € 
Hausgemachte Empanadas mit Spinat und Feta
- 11. Champiñones al Ajillo** 8,90 € 
Gebratene Champignons mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
- 12. Habas con Jamón Serrano** 9,50 €
Gebratene dicke Bohnen mit Serrano-Schinken und Knoblauch
- 13. Pimientos de Padrón** 5,90 € 
Gebratene grüne Paprika in Olivenöl & Meersalz
- 14. Patatas bravas** 4,90 € 
Traditionelle Kartoffelchen aus der Pfanne
- 15. Tortilla española** 5,80 € 
Spanisches Omelett mit Kartoffeln
- 16. Croquetas de pollo** 6,50 €
Hausgemachte Krokettchen mit einer Hähnchen- Kartoffel-Füllung
- 17. Hígado de Pollo al Ajillo** 10,50 €
Gebratene Hühnerleber mit Knoblauch, Weißwein & Petersilie
- 18. Dátiles con bacon** 4,80 €
Datteln im Speckmantel
- 19. Albóndigas** 7,90 €
Hackbällchen in Tomatensauce (Rindfleisch)
- 20. Chuletas de Cordero con Ajo Frito** 12,90 €
Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch, Olivenöl, Kräutern
- 21. Chorizo a la sidra** 5,80 €
Würzige Paprika-Rohwurst in Apfelwein (Schweinefleisch)
- 22. Gambas al ajillo** 11,90 €
Wildfang-Garnelen in Olivenöl, Knoblauch & Chili

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage.

Vegan =  vegetarisch = 

- | | |
|---|--|
| 23. Boquerones fritos | 8,90 € |
| Frittierte Sardellen | |
| 24. Calamares rebozados | 8,80 € |
| Panierte Tintenfischstreifen | |
| 25. Chipirones a la Plancha | 12,80 € |
| Gegrillte Baby-Calamari mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone & Olivenöl | |
| 26. Queso Feta a la Plancha | 6,40 €  |
| Gegrillter Feta mit Olivenöl, Tomaten & Kräutern | |
| 27. Coca de Trempo | 7,90 €  |
| Knusprige Fladen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Olivenöl | |

Postres - Dessert

- | | |
|---|---|
| 28. Tarta de Santiago | 5,50 €  |
| Spanischer Mandelkuchen | |
| 29. Flan al Caramelo | 5,90 €  |
| Cremiger spanischer Karamellpudding | |
| 30. Tarta de Manzana | 5,90. €  |
| Spanischer Apfelkuchen mit Vanillecreme | |

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage.

Vegan =  vegetarisch = 