

Neu ab 20. November 2020

Abholung Eingang Goethestrasse

Freitag – Sonntag 17.00 bis 21 Uhr

Bitte bestellen Sie möglichst vor.

Individuelle Wünsche nach Absprache möglich.

Tapas

Dátiles – Datteln im Speckmantel	5,50,-
Pimientos del Padrón – Gebratene Minipaprika	5,00,-
Queso frita – Frittierter Ziegenkäse mit Orangensoße	5,50,-
Tomatito frito – in Knoblauchöl gebackene Tomaten	5,00,-
Champiñones con ajo – Champignons mit Knoblauch	5,00,-
Papas arrugadas – Runzelkartoffeln	5,00,-
Gambas al ajillo – Garnelen in Knoblauchöl	9,00,-

Kalte Tapas als gemischte Platte bestehend aus eigen marinierten Oliven, Kapernäpfeln, Peperoni, Schafskäse, getrockneten Tomaten sowie Manchego, Serrano und Chorizo (für 1-2 Pers.) 20,-

Plato mixta mit Serrano, Chorizo, Lomo, Manchego und Rocinante 16,-

Flaschenweine und Cocktails nach Angebot erhältlich

(z.B. unsere Hausweine in rot, weiß und rosè, Sangria, Mojito, Caipi, etc.)

Hauptgerichte

Carne de res y Rioja

In Rioja geschmorte Rindfleischwürfel mit Champignons, Speck, glacierten Zwiebeln und Fondantkartoffeln
19,-

La escalopa Iberico

Paniertes Schnitzel aus Iberico Schwein mit Gurken-Joghurt-Salat und gebratenen Kräuterdrillingen
15,-

El ragú conejo

Kaninchenragout mit Wurzelgemüse und Knoblauch, Kaiserschoten und Bandnudeln
17,-

Paella

Spanische Reispfanne mit Erbsen und Bohnen mit Hühnchen oder Chorizo oder Meeresfrüchten
14,-

Salada

Wintersalat mit gebackenem Kräuterziegenkäse, getrockneten und gebackenen Tomaten und Walnusscroutons
10,-

Churros

Frittierter Brandteig mit Zimt/Zucker und Schokoladensoße
6,-

Kindergericht

Selbstgemachte Hähnchennuggets mit Steakhousepommes
9,-