

Willkommen im Campo Alegre

Salat

Picadillo de tomate 5,50 Euro
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

Beilagen

Pan 2,40 Euro
Brotkorb mit hausgemachtem Olivenbrot

Pan con Aioli 3,90 Euro
Brot & Knoblauchcreme (mit frischem Ei)

Pan con higo, queso fresco y nuez 4,50 Euro
Brot & Feigen-Frischkäse-Walnuss Dip

Pan con queso de oveja y tomate 4,60 Euro
Brot & Schafskäse-getrocknete Tomaten-Dip

Pan con combinación 6,60 Euro
Brot & Aioli, Feigen-Walnuss-Dip & Schafskäse-Dip

Kalte Tapas

Aceitunas 4,20 Euro
Gemischte, marinierte Oliven

Manzanilla 5,80 Euro
Spanische, grüne Oliven mit Stein

Alcapperones 4,90 Euro
Riesenkaperknäpfel

Guindilla 4,90 Euro
Eingelegte, milde Peperoni

Tomates secos en aceite 4,90 Euro
In Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

Queso de oveja 5,30 Euro
Eingelegter Schafskäse

Boquerones 5,80 Euro
Marinierte Sardellenfilets

Manchego con Membrillo 5,80 Euro
Spanischer Schafskäse mit Quittengelee

Rocinante Queso Iberico 6,20 Euro
Menorquinischer Mischmilchkäse mit Chiliöl

La Celestina 6,10 Euro
Spanischer Ziegenkäse mit Kirschchutney

Jamon Serrano 5,80 Euro
Spanischer Schinken

Chorizo sarta 5,60 Euro
Milde spanische Paprikawurst

Lomo 6,10 Euro
Geräucherte Schweinelende

Salchichon 6,70 Euro
Spanische Bauernsalami

Plato de Tapas de carne 14,50 Euro
Serrano Schinken, Chorizo, Lomo & Salchichon

Plato de Tapas mixta 17,90 Euro
Serrano Schinken, Chorizo, Lomo, Manchego und Rocinante

Un poco de todo 23,00 Euro
Gemischte, kalte Tapasplatte

Warme Tapas

Patatas bravas 5,50 Euro
Kartoffelecken mit Aioli oder scharfer Tomatensalsa

Tortilla 5,80 Euro
Spanisches Kartoffelomelette

Pimientos del Padrón 5,50 Euro
Gebratene, kleine, grüne Paprikaschoten mit Meersalz bestreut

Berenjena en salsa 5,50 Euro
Gebratene Aubergine in scharfer Tomatensoße

Queso de cabra frito 5,90 Euro
Frittierter Ziegenkäse an Orangensauce

Croquetas espinaca 6,10 Euro
Spinatkroketten

Tomatito frito 5,50 Euro
Gebackene Tomaten in Knoblauch- Kräuter- Öl

Champinones con Jamon 5,50 Euro
Gebratene Champignons mit Serranoschinken

Dátiles con tocino 5,80 Euro
Datteln im Speckmantel

Chorizo picante 5,80 Euro
Gebratene, pikante Paprikawurst in Rotweinsauce

Albondigas en tomate 5,80 Euro
Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pinienkernen

Pinchitos morunos 7,80 Euro
Maurische Rindfleischspieße

Pollo con almendra 7,40 Euro
Hähnchenfleisch in Mandelsoße

Champinones con Jamon 5,50 Euro
Gebratene Champignons mit Serranoschinken

Pulpo a la gallega 5,90 Euro
Gebratener Tintenfisch nach galizischer Art

Gambas al ajillo 9,40 Euro
Garnelen in heißem Öl und Knoblauch

Hauptgerichte

Paella 14,50 Euro
Spanische Reispfanne mit Erbsen, grünen Bohnen, roter Paprika und mit Hähnchenfleisch und / oder Meeresfrüchten

Kindergericht

Selbstgemachte Hähnchennuggets mit Steakhousepommes
9,00 Euro

Nachspeise

Chocolate con Churros 6,00 Euro
Frittierter Brandteig mit Zimtzucker & Schokoladensauce

Crema Catalana 4,80 Euro
Gebrannte, katalanische Creme