

Willkommen im Campo Alegre

Salat

Picadillo de tomate 6,60 Euro
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und gerösteten Brotscheiben

Beilagen

Pan 3,00 Euro
Brotkorb mit hausgemachtem Olivenbrot

Pan con Aioli 5,00 Euro
Brot & Knoblauchcreme (mit frischem Ei)

Pan con higo, queso fresco y nuez 5,30 Euro
Brot & Feigen-Frischkäse-Walnuss Dip

Pan con queso de oveja y tomate 5,40 Euro
Brot & Schafskäse-getrocknete Tomaten-Dip

Pan con combinación 7,60 Euro
Brot & Aioli, Feigen-Walnuss-Dip & Schafskäse-Dip

Kalte Tapas

Aceitunas 4,80 Euro
Gemischte marinierte Oliven

Manzanilla 6,70 Euro
Spanische grüne Oliven mit Stein

Alcapperones 5,60 Euro
Riesenkaperne

Guindilla 5,60 Euro
Eingelegte milde Peperoni

Tomates secos en aceite 5,60 Euro
In Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

Queso de oveja 6,10 Euro
Eingelegter Schafskäse

Boquerones 6,70 Euro
Marinierte Sardellenfilets

Manchego 6,70 Euro
Spanischer Schafskäse mit Kirschchutney

Tierno 7,10 Euro
Spanischer Ziegenkäse mit Kirschchutney

Jamon Serrano 6,70 Euro
Spanischer Schinken

Chorizo sarta 6,50 Euro
Milde spanische Paprikawurst

Kalte Platten

Plato de Tapas mixta 16,50 Euro
Serrano Schinken, Chorizo, Manchego und Tierno

Un poco de todo 27,50 Euro
Gemischte kalte Tapasplatte

Warme Tapas

Patatas bravas 6,60 Euro
Kartoffelecken mit Aioli oder scharfer Tomatensoße

Pimientos del Padrón 6,60 Euro
Gebratene kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz bestreut

Berenjena frita 6,90 Euro
Gebackene Aubergine mit Ziegenfrischkäse-Dip

Queso de cabra frito 6,90 Euro
Frittierter Ziegenkäse an Orangensoße

Tomatito frito 6,60 Euro
Gebackene Tomaten in Knoblauch- Kräuter- Öl

Champinoños al ajillo 6,60 Euro
Gebratene Champignons mit Knoblauch in Sherry

Dátiles con tocino 6,90 Euro
Datteln im Speckmantel

Chorizo picante 6,90 Euro
Gebratene pikante Paprikawurst in Rotweinsauce

Albondigas en tomate 6,90 Euro
Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pinienkernen

Pinchitos morunos 8,90 Euro
Maurische Rindfleischspieße mit Salsa

Pollo con almendra 8,40 Euro
Hähnchenfleisch in Mandelsoße

Gambas al ajillo 9,90 Euro
Garnelen in heißem Öl und Knoblauch

Las rabas 6,90 Euro
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli

Cazuela de pescado 8,90 Euro
Spanischer Fischtopf

Hauptgericht

Paella 17,50 Euro
Spanische Reispfanne mit Erbsen, grünen Bohnen, roter Paprika und mit Hähnchenfleisch und / oder Meeresfrüchten

Nachspeise

Crema Catalana 5,80 Euro
Gebrannte katalanische Creme