

Salat

Picadillo de tomate	6,60 Euro
Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Oliven	

Brot & Dips

Pan	3,00 Euro
Brotkorb mit hausgemachtem Olivenbrot	
Aioli	2,20 Euro
Knoblauchcreme (mit frischem Ei)	
Higo, queso fresco y nuez	2,80 Euro
Feigen-Frischkäse-Walnuss Dip	
Mojo rojo	2,50 Euro
Gegrillte Paprika-Brot-Chilli Dip	
Pasta de sardina	2,90 Euro
Sardinenpaste mit getrockneten Tomaten	

Kalte Tapas

Aceitunas	4,80 Euro
Gemischte marinierte Oliven	
Manzanilla	6,70 Euro
Spanische grüne Oliven mit Stein	
Alcapperones	5,60 Euro
Riesenkaperneäpfel	
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	
Pimientos a la parilla	5,60 Euro
Marinierte gegrillte Paprika	
Manchego	6,70 Euro
Spanischer Schafskäse 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
mit Serrano Schinken, Chorizo, Manchego	
Un poco de todo	29,50 Euro
Gemischte kalte Tapasplatte	

Warme Tapas

Patatas bravas	6,60 Euro
Kartoffelecken mit Aioli oder scharfer Tomatensoße	
Pimientos de Padrón	6,60 Euro
Gebratene kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz bestreut	
Berenjena en salsa de tomate	6,90 Euro
gebratene Aubergine, Tomatensoße & Cashewnuss-Topping	
Queso de cabra frito	7,40 Euro
Frittierter Ziegenkäse an Orangensoße	
Tomatito frito	6,60 Euro
Gebackene Tomaten in Knoblauch- Kräuter- Öl	
Gulash de verduras	6,90 Euro
Gemüsegulasch mit Linsen, Rote Bete & Joghurt	
Croquetas espinacas	6,90 Euro
Spinatkrokette	
Dátiles envueltos en tocino	6,90 Euro
Datteln im Speckmantel	
Chorizo picante al vino tinto	7,20 Euro
Gebratene pikante Paprikawurst in Rotweinssoße	
Albóndigas picadas en salsa de tomate	6,90 Euro
Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pinienkernen	
Pinchitos morunos	9,90 Euro
Maurische Rindfleischspieße mit Salsa	
Pollo al chilindrón	8,40 Euro
Geschmorte Hähnchenbrust in Paprikasoße	
Higado	7,90 Euro
Gebratene Hähnchenleber in Sherrysoße & Zwiebelstroh	
Gambas al ajillo	10,90 Euro
Garnelen in heißem Öl und Knoblauch	
Las rabas	7,90 Euro
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	
Cazuela de pescado	8,90 Euro
Spanischer Fischtopf	

Nachspeise

Crema Catalana	5,80 Euro
Gebrannte katalanische Creme	