



SPEISEKARTE

SOMMER 2023



GAMBAS AL AJILLO Garnelen in Knoblauchöl ^(B)	9.00
ALBONDIGAS Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce ^(A1,C,J)	6.50
SCHWEINEBÄCKCHEN mit Estragonsauce ^(C,G,I)	8.00
CASPAR KARTOFFELN Kartoffeln in Salzkruste mit Mojo ^(A1,G,J)	6.00
CHORIZO Chorizowürstchen in Rioja gegart ^(L,2)	7.50
CHAMPIGNONS Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thmian gebraten	7.00
OFENGEMÜSE Paprika, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	6.00
QUESO DE CABRA Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin ^(G)	7.50

WARME TAPAS

CREMA CATALANA ^(C,G)	6.00
--	------

DESSERT

AIOLI MIT BROT
Knoblauchcreme ^(C,G) 4.50

OLIVEN TAPA
Grüne und schwarze Oliven
mit Kräutern, Knoblauch und
Olivenöl ^(2,4,D) 4.90

JAMÓN SERRANO
Luftgetrockneter spanischer
Schinken ^(2,3) 11.50

QUESO MANCHEGO
Gereifter spanischer Hartkäse
aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ^(G) 7.50

HOLZBRETT
mit spanischen Schinken-, Wurst-
und Käsespezialitäten
und Melone ^(2,3,G) 16.50

KALTE TAPAS

SALAT SHERRY & PORT
mit Garnelen, Serranoschinken,
Fetawürfel und Oliven ^(2,3,4,A,B,J,G) 15.50

SALAT VITALIS
mit Fetawürfeln, Oliven und
Peperoni ^(2,4,J,G) 14.00

BEILAGENSALAT ^(J) 5.50

SALATE