

## KALTE TAPAS

# 501	<b>AIOLI MIT BROT</b> Knoblauchcreme <sup>(C,G,J)</sup>	3.80
# 504	<b>OLIVENTAPA</b> Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl <sup>(2, 4, D)</sup>	4.70
# 506	<b>JAMÓN SERRANO</b> Luftgetrockneter spanischer Schinken <sup>(2,3)</sup>	9.50
# 507	<b>QUESO MANCHEGO</b> Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch <sup>(G)</sup>	6.60
# 508	<b>HOLZBRETT</b> mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten <sup>(2,3,G)</sup>	14.50
# 516	<b>VORSPEISETELLER</b> Olivenfrischkäse, Antipasti, Queso Manchego, Chorizo, Salami, Wildschweinschinken, Garnelen und Aioli <sup>(B,G, 2,3,4)</sup>	14.80

## WARME TAPAS

# 532	<b>BEEF TAPA</b> Marinierte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni gebraten <sup>(2, 4, A, F)</sup>	6.90
# 533	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> Garnelen in Knoblauchöl <sup>(B)</sup>	8.50
# 535	<b>PATATAS BRAVAS</b> Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli <sup>(G, G, J)</sup>	4.80
# 536	<b>ALBONDIGAS</b> Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce <sup>(A1,C,J)</sup>	5.90
# 537	<b>CHAMPIGNONS</b> Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	4.90
# 540	<b>QUESO DE CABRA</b> Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin <sup>(G)</sup>	6.00
# 541	<b>PIMIENTOS</b> Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	7.50

# 562	GAZPACHO	5.50
# 511	ARTISCHOCKEN-AVOCADOSALAT	6.80
# 514	LACHSSCHINKEN mit Lavendelhon	7.80
# 515	ROASTBEEF mit Kirsch-Dijon-Senf Sauce	9.50

## TAPA SPECIALS - KALT -

# 556	ROTE LINSEN-KOKOS-SUPPE	3.90
# 547	RABAS EMPANADAS gebackene Tintenfischstreifen	7.50
# 549	BIERGULASCH-TAPA	6.90
# 534	CHORIZO Chorizowurstchen in Rioja gegart <sup>(L,2)</sup>	6.20
# 551	PFLAUMEN im Speckmantel <sup>(2,3)</sup>	4.80
# 543	INGWERKAROTTEN	5.00
# 544	OFENGEMÜSE Aubergine, Paprika, Zucchini Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	5.00
# 531	VEGETARISCHE FRIKADELLE Vegane Quinoa-Kartoffel-Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße <sup>(A1,C)</sup>	5.50

## TAPA SPECIALS - WARM -

SPECIAL

# 570 RUMPSTEAK MIRABEAU 230G  
mit Kapern, Sardellen und Oliven.  
Dazu Rösti und Feldsalat <sup>(A1, H3, G)</sup> 24.50

# 571 BLACK ANGUS RUMPSTEAK 230G  
mit Kräuterbutter,  
Baguette <sup>(A1, H3, G)</sup> 18.50  
mit einer Beilage 22.90  
mit zwei Beilagen 26.10

# 572 BLACK ANGUS RUMPSTEAK 400G  
mit Kräuterbutter,  
Baguette <sup>(A1, H3, G)</sup> 27.90  
mit einer Beilage 32.30  
mit zwei Beilagen 35.50

Patatas bravas mit Aioli <sup>(C, G, J)</sup>  
Kartoffelspalten  
ohne Schale mit Sauerrahm <sup>(G)</sup>  
Süßkartoffelpommes  
mit Mango-Chili-Dip <sup>(G)</sup>  
Beilagensalat <sup>(C, J)</sup>

# 573 TINTENFISCHTUBEN  
mit Zitrone und Knoblauch gebraten,  
dazu Salzkartoffeln, Aioli und  
Blattsalate <sup>(A1, C, G, J, N)</sup> 17.50

*Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate,  
Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.*

# 591 SALAT SHERRY & PORT  
mit Garnelen, Serranoschinken,  
Fetawürfel und Oliven <sup>(2,3,4, A, B, J, G)</sup> 13.50

# 592 SALAT PESCADO  
mit gebratenen Rotbarbenfilets  
und Kirschtomaten <sup>(A, D, J)</sup> 13.50

# 593 SALAT POLLO  
mit Hähnchenstreifen, und  
zweierlei Melone <sup>(2,4, J, G)</sup> 12.50

# 596 SALAT VITALIS  
mit Fetawürfeln, Oliven und  
Peperoni <sup>(2,4, J, G)</sup> 12.50

# 597 SALAT ARGENTINA  
mit marinierten, gebratenen Rind-  
fleischwürfeln <sup>(2,4, A, E, J)</sup> 13.00

# 601 CREMA CATALANA <sup>(C, G)</sup> 4.60

# 602 GEBACKENE APFELRINGE  
mit Eis <sup>(A1, C)</sup> 4.60

# 604 KIRSCH-SORBET <sup>(A1, C)</sup> 3.50

## STEAKS

## BEILAGEN

## FISCH

## SALATE

## DESSERT



# SPEISEKARTE

JUNI 2018