

## Tapas für die kleine Lust

kalt

Boquerones en vinagre 4,9  
Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone

Serranoschinkenröllchen 5,9  
gefüllt mit Thunfischsalat, 5 Stck.

Pata Negra Iberico bellota 13,9  
Schinken vom frei laufenden Schwarzfuß - Schwein, das sich von Früchten der Kork- und Steineiche und Kräutern aus der Dehesa, dem mediterranen Waldgebiet der Extremadura Westspaniens, ernährt. Man sagt, er sei der edelste aller Schinken. Je nach Reifung mindestens zwei Jahre luftgetrocknet.

warm

gebackene Chorizo 4,9  
spanische Paprikawurst in Scheiben, gebraten

Pflaumen im Speckmantel, 6 Stck. 5,9

Datteln im Speckmantel, 6 Stck. 5,9

## Kalte Tapas

Serranoschinken gereift mit dem Gütezeichen des Consorcio del Jamón Serrano Español	9,9
spanischer Käse 🌿 Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero. Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, als Curado mindestens sechs Monate gereift mit unserer Oliven - Peperoni - Marinade	8,9
Oliven und Peperoni 🌿 von uns eingelegt in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	3,5
Serranoschinken, spanischer Käse, Oliven und Peperoni	14,9
Baguettekorb 🌿	1,5
marinierte Champignons 🌿 Olivenöl - Balsamico - Marinade mit Knoblauchmayonnaise	5,9
marinierte gegrillte Paprika 🌿 in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel	4,9
Knoblauchmayonnaise Dip 🌿 mit Baguettekorb zzgl.	2,0 1,5
Sauerrahm Dip 🌿 mit Baguettekorb zzgl.	2,0 1,5
Butter mit Baguette zzgl.	0,9 1,5
spanisches Olivenöl mit Baguette zzgl.	0,9 1,5
Thunfischsalat auf Baguette mit Staudensellerie und Kapern, 5 Stck.	4,9
Salatteller 🌿 Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig - Öl - Dressing	4,9
Kalte Tapas - Platte, Servieren wir Ihnen gerne auf <b>Vorbestellung</b> ab <b>vier</b> Personen	pro Person 12,9

🌿vegetarische oder ovo - lacto vegetarische Gerichte

## Warme Tapas

Knoblauchbaguette 🌱 mit hausgemachtem Knoblaucholivenöl	4,9
Patatas arrugadas 🌱 Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit pikanter Mojo (typisch spanisch - kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)	5,9
gegrilltes mediterranes Gemüse - Ragout 🌱 Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch	5,9
dicke Bohnen 🌱 in würziger Tomaten - Marinade	6,9
Champignons in Riesling - Sahne - Sauce 🌱	7,9
Champignons in Knoblaucholivenöl 🌱	6,9
Champignons und Wildfang Shrimps in Knoblaucholivenöl	9,9
Wildfang Shrimps in Knoblaucholivenöl	11,9
gebackene Sardellen kross gebraten	7,9
gegrillte Garnelen in Knoblaucholivenöl, 3-4 Stck., je nach Gewicht, mit Knoblauchmayonnaise	8,9
gegrillte feurige Garnelen in Chilisauce, scharf 3-4 Stck., je nach Gewicht	8,9
Albondigas Hackfleischbällchen in Tomatensauce, leicht scharf	6,9
Hähnchenbruststreifen in Rotwein - Honig - Sauce, mit Kartoffelstücken, leicht scharf	7,9
Hähnchenbruststreifen in Zitronen - Sahne - Sauce, mit Kartoffelstücken	7,9
Hähnchenbruststreifen in Sherry - Sahne - Sauce mit Kartoffelstücken	8,9
gebackene spanische Blutwurst mit Zwiebeln	5,9
gebackene spanische Blutwurst mit Rührei	7,9

🌱vegetarische oder ovo - lacto vegetarische Gerichte

## Hauptspeisen, Raciones

Roastbeefspieße Angusfleischsegel, Serranoschinken, Rotweinpflaume, kleiner Salat, Patatas arrugadas, Mojo	17,9
Hähnchen - Champignon - Ragout in Estragon - Sahne mit Kartoffelstücken, kleiner Salat	14,9
Hähnchenbrust natur, mit Patatas arrugadas und gegrilltem mediterranem Gemüse - Ragout	15,9
Salatteller mit Hähnchenbrust (warm) Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig & Öl	12,9
Tortilla z.w.o. unser spanisches Omelette Ei, Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, kleiner Salat Zubereitung ca. 15 min 🌱	14,9

## zu unseren Steaks...

# Steakhouse

## Argentinisches Angus Roastbeef

### Argentinisches Angus Beef

12.000 Flugkilometer von Deutschland entfernt liegt Argentinien. Ein Land elfmal so groß wie Deutschland mit 33 Millionen Einwohnern, aber 55 Millionen Rindern. Auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa wachsen hervorragende Qualitäts-Rinder heran. Die Tiere können sich den ganzen Tag frei bewegen und ernähren sich von saftigen Futtergräsern, die in der Sonne Südamerikas gereift sind. Kein zusätzliches Kraftfutter beeinträchtigt so die ursprüngliche Fleischqualität.

marinierte und gegrillte Steak - Cubes 17,9  
ca. 220 g bis 240 g  
bestes argentinisches Angus Roastbeef, ohne Fettrand, in Würfel geschnitten, saftig mit Worcestershire- und Teriyakisoße mariniert und im Kern rosa gebraten

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind 17,9  
ca. 260 g bis 280 g

kleines Rumpsteak 14,9  
ca. 160 g bis 180 g

Unsere Rumpsteaks servieren wir mit dem natürlich gewachsenen Fettrand als Geschmacksträger. Selbstverständlich geht es auf Wunsch auch ohne.

### Beilagen - Ideen zu den Steaks:

Salatteller 4,9

Baguettekorb 1,5

Kräuterbutter 0,9

Folienkartoffel mit Sauerrahm Dip 4,9

gegrilltes mediterranes Gemüse - Ragout 5,9

Patatas arrugadas 5,9

**oder als Surf & Turf Variation  
mit gegrillten Garnelen in Knoblaucholivenöl** 8,9

(weitere Beilagen finden Sie auf unseren Tapas Seiten)

## Dessert

Katalanische Creme 🌱 spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht	3,9
Naturjoghurt, heiße Rotweinpflaumen, Honig 🌱	5,9
Vanilleeis 🌱 Sahne, Schokoladensoße	4,9
Sanfter Engel 🌱 Orangensaft, Vanilleeis, Sahne eine herrliche Erfrischung, nicht nur an heißen Sommertagen	4,9

Durch die große Vielfalt unserer Speisen und die Verwendung frischer Zutaten stellen wir keine großen Mengen unserer Gerichte her, sondern kochen à la Minute. Ebenso stellen wir alle unsere Soßen, Dips und Dressings selbst her. So kann es leider manchmal dazu kommen, dass manche Speisen recht früh aus sind oder wir sie, wenn wir keine entsprechende Qualität bekommen, nicht anbieten können.