

Bei einer Reservierung ab zehn Personen möchten wir Ihnen unsere

- LAS TAPAS -

MENÜS

LAS *6* TAPAS

LAS *8* TAPAS

LAS *11* TAPAS

LAS *12* TAPAS

LAS *13* TAPAS

LAS *16* TAPAS
especiales

vorstellen.

Die „**LAS TAPAS**“ sind eine Zusammenstellung unserer beliebtesten warmen und kalten Tapas, die wir traditionell in Tischmitte mit Vorlegebesteck servieren. Kalte Tapas werden auf Platten serviert und folgend kommen kurze Zeit später warme Tapas in den typischen Tapas - Tonschalen an den Tisch.

Diese Idee vereint die traditionelle Form eines Gänge-Menüs, mit der sehr kommunikativen Variante alle Speisen direkt(sofar) am Tisch zu platzieren. Ihre Gäste können aus einer Vielzahl von sowohl vegetarischen, als auch nicht vegetarischen Tapas und somit aus einer Vielzahl von Geschmackseindrücken wählen und den Abend in entspannter und geselliger Atmosphäre verbringen.

Suchen Sie sich einfach eines der „LAS TAPAS MENÜS“ für Ihre Feier aus, oder verändern Sie es nach Ihren Wünschen.

Weitere Anregungen finden Sie in unserer Speisekarte, lassen Sie sich inspirieren.

Komplettiert werden kann Ihr „LAS TAPAS MENÜ“ mit der wohl bekanntesten spanischen Dessertspezialität, der Katalanischen Creme.

Kommunizierende Weine finden Sie in unsere Flaschen-Weinkarte, die wir Ihnen gerne auf Wunsch zusenden.

LAS TAPAS

Kalte Tapas auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Warme Tapas in Tapa-Schalen folgend in Tischmitte serviert

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

24,80€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht
3,90€ pro Person

LAS TAPAS

Kalte Tapas auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

Knoblauchmayonnaise Dip

Warme Tapas in Tapa-Schalen folgend in Tischmitte serviert

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

29,80€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht
3,90€ pro Person

LAS ONCE TAPAS

Kalte Tapas auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

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

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Warme Tapas in Tapa-Schalen folgend in Tischmitte serviert

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gebackene Sardellen
kross gebraten

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

32,80€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht
3,90€ pro Person

LAS doce TAPAS

Kalte Tapas auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

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

Knoblauchmayonnaise Dip

Warme Tapas in Tapa-Schalen folgend in Tischmitte serviert

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gebackene Sardellen
kross gebraten

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

35,80€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Naturjoghurt
mit heißen Rotweinpflaumen und Honig
4,90€ pro Person



Kalte Tapas auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

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

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Warme Tapas in Tapa-Schalen und Salat folgend in Tischmitte serviert

Pflaumen im Speckmantel

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gebackene Sardellen
kross gebraten

gemischter Salatteller
Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebel und Blattsalat

gegrillte Garnelen in Olivenöl
mit Knoblauchmayonnaise

39,80€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht
3,90€ pro Person

LAS die ~~16~~ *especiales* TAPAS

Kalte Tapas und Tapas für die kleine Lust auf Platten in Tischmitte serviert

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Queso Iberico Curado de Bodega Garcia Baquero
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

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

marinierte Champignons
Olivenöl – Balsamico – Marinade mit Knoblauch-Mayonnaise

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Datteln im Speckmantel

Warme Tapas und Salat in Tapa-Schalen folgend in Tischmitte serviert

Baskischer Salat
Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, weißer Balsamico und Olivenöl

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gebackene Sardellen
kross gebraten

Champignons in Knoblaucholivenöl

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

gegrillte Garnelen in Olivenöl
mit Knoblauchmayonnaise

44,80€ pro Person