

## - LAS TAPAS MENÜS -

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 können Sie gerne mit unserem Sommelier besprechen, oder wir unterbreiten Ihnen gerne auch per Email entsprechende Vorschläge.

---

## LAS once TAPAS

### Kalte und warme Tapas 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

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, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

Datteln im Speckmantel

35,70€ pro Person brutto  
33,36€ pro Person netto

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme  
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht

4,90€ pro Person brutto  
4,58€ pro Person netto

---

## LAS doce TAPAS

### Kalte und warme Tapas 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

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, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

39,70€ brutto pro Person  
37,10€ netto pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme  
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht

4,90€ brutto pro Person  
4,58€ netto 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**

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

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

gebackene Sardellen  
kross gebraten

gegrillte Garnelen in Olivenöl  
mit Knoblauchmayonnaise

42,80€ pro Person  
40,00€ netto pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme  
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht  
4,90€ pro Person

## LAS die 16 especiales TAPAS

### Kalte und warme Tapas und Tapas für die kleine Lust 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

Knoblauchmayonnaise Dip

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

Champignons in Knoblaucholivenöl

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

gegrillte Garnelen in Olivenöl  
mit Knoblauchmayonnaise

46,60€ brutto pro Person  
43,55€ netto pro Person

---