



Tapas & Entremeses

Kalt

Oliven, mit Knoblauch mariniert <i>Aceitunas / olives</i>	3.20
Marinierte Chorizo & Parmesan <i>Marinado chorizo & parmesan / mariné chorizo & parmesan / marinated chorizo & parmesan</i>	3.80
Chili-Manchego mit Olivenöl & Chili <i>Marinado manchego / mariné manchego / marinated manchego</i>	4.50
Olivencrème,	2.10
Kichererbsencrème,	2.10
Räucherfischcrème,	2.10
<i>serviert mit Toastbrot</i> <i>Canapés varios / assiette de canapés / canapés variation</i>	
Octopussalat <i>Pulpo al vinagre / salade de poulpe / octopus salad</i>	6.80
Serranoschinken(100g) -mit Brot & Butter <i>Jambon espagnol / spanish ham</i>	6.80

Tapas Variadas:

gemischte kalt – warme Vorspeisenplatte

1 Person - 12.00 Euro

2 Personen - 24.00 Euro



Tapas & Entremeses

Warm

Patatas Bravas , <i>frittierte Kartoffelviertel & Knoblauchmayonnaise</i> <i>Friture de pommes de terre / potatoes spanish style</i>		3.00
Paella - Krokette mit Chorizo & Chilisaucе 3 Stück <i>Croquetas de paella / croquettes de paella / paella balls</i>		4.20
Käse-Kartoffel-Krokette mit Chilisaucе 3 Stück <i>Croquetas de patata & quesos / croquettes de fromage & pommes de terre / potato & cheese croquettes</i>		4.20
Hackfleischbällchen in Tomatensauce, pikant <i>Albóndigas en salsa de tomate / boulettes in sauce au tomate / meatballs in tomato sauce</i>		4.20
Pflaumen und Datteln im Speckmantel <i>Ciruelas & datil con tocino / prune & datte au lard / bacon plum & date</i>		3.80
„Ostraka“ – <i>frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise</i> <i>Ostraka / Friture de fruits de mer / fried seafood</i>		4.50
„Eperlan“ – <i>frittierte kleine Fische mit Knoblauchmayonnaise</i> <i>Frito de eperlan / friture petit poissons / fried eperlan</i>		4.50
Jakobsmuscheln auf Chilisaucе, pikant 2 Stück <i>Vieiras emparrillado / coquilles saint-jacques / grilled scallops</i>		3.80
Riesengarnelen - in heißem Olivenöl mit Knoblauch 10 Stück <i>Gambas al ajillo / Crevettes à l'ail / prawns with garlic</i>		5.50