

Tapas – kalt

2	Aceitunas verdes Grüne Oliven (*9)	2,50 €
3	Aioli Hausgemachte Knoblauchmayonaise (C)	2,50 €
4	Manchego Mittelalter Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch (G)	4,50 €
5	Jamon Serrano Schinken, luftgetrocknet	4,50 €
6	Chorizo Paprikawurst, pikant (*1,2,9)	4,00 €
7	Tapas Teller Käse, Schinken, Wurst, Aioli, Oliven (*1,2,9) (G.C)	9,00 €
8	Habas Salat aus dicken weißen Bohnen mit Kräuter-Vinaigrette	4,90 €
9	Boquerones en vinagre Sardellenfilets, mariniert in Essig, Öl und Knoblauch (D)	5,50 €
10	Salpicon de mariscos Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Zitrone (D)	6,50 €
12	Destino Variation Marinierter Schafskäse mit Schrimps und Paprika (G.D)	6,90 €
13	Vegetal en masa Blätterteig gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu scharfe Tomatensauce (C.G)	4,90 €
	Extra Brot	1,00 €



Tapas – warm

14	Datiles con bacon Datteln in Speck (*2)	4,90 €
15	Chorizo a la plancha Paprikawurst vom Grill auf Krautsalat (*1,2)	4,90 €
16	Chorizo al vino Paprikawurst in Rotwein (*1,2)	4,90 €
17	Arroz de mariscos Paellareis mit Garnele und Muschel (N.D)	5,50 €
18	Muslitos Krebsbällchen mit Aioli (*1,9) (B.C)	4,90 €
19	Pulpo a lagallega Gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika (N.D)	6,90 €
20	Calamares a la romana Tintenfischringe im Bierteig, dazu Aioli (D.A.N.C)	9,50 €
21	Calamares a la plancha Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos (D.N.C)	9,90 €
22	Gambas al ajillo Garnelen, geschält – im Tontöpfchen mit Knoblauch und Chili, gebraten und flambiert (D.N)	9,50 €
23	Gambas a la plancha Garnelen vom Grill – mit Schale – dazu Aioli (D.N:C)	9,50 €
24	Pimientos del padron Frittierte grüne Paprikaschoten	4,90 €
25	Patatas aioli Röstkartoffeln mit Aioli (C)	4,00 €
26	Patatas bravas Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce	4,00 €
	Albondigas Hackbällchen in Sherrysauce (A.C)	5,50 €
	Boquerones fritos Frittierte Sardellen mit Zitrone und Aioli (A.D.C)	5,50 €



27	Papas arrugadas Kartoffeln mit Schale, in Meersalz wassergekocht auf 3 hausgemachten Mojos	4,90 €
28	Tortilla española Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln, dazu Aioli (C)	4,90 €
29	Espinacas Blattspinat mit Sahne und Rosinen (G)	4,90 €
30	Pisto Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln	4,90 €
31	Sopa del tomate Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (H)	4,50 €

Salat Gerichte

Variieren nach Jahreszeit – verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen...

33	Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebel (G)	9,50 €
34	Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebel (D)	9,50 €
35	Salat mit Seehecht vom Grill und Zitrone (D)	12,90 €
36	Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln (G.H)	10,50 €
37	Salat mit Serrano Schinken und Paprika Oliven	11,50 €
38	Kleiner vegetarischer Salat (G)	5,50 €
39	Beilagen-Salat (G)	3,00 €
40	Krautsalat	2,50 €

Vinaigrette (Sauce) – besteht aus Gemüse
Salatdressing – besteht aus Joghurt und Senf

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Tortillaespanola–mit Käse
Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln mit Schafskäse überbacken, dazu Aioli (C.G) | 6,50 € |
| 42 | Pisto
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln | 9,00 € |
| 43 | Pisto al horno
Gemüsepfännchen aus dem Ofen mit Käse überbacken (G) | 9,50 € |
| 44 | Queso de oveja
Schafskäse aus dem Ofen mit Blattspinat und Kartoffeln auf Tomatensauce (G) | 11,90 € |

Vegane Gerichte aus unserer Speisekarte

- | | |
|---|--------|
| Habas
Salat aus dicken weißen Bohnen mit Kräuter-Vinaigrette | 4,90 € |
| Pimientos del padron
Frittierte grüne Paprikaschoten | 4,90 € |
| Papas arrugadas
Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwater gekocht auf 3 hausgemachten Mojos | 4,90 € |
| Sopa del tomate
Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (H) | 4,50 € |
| Pisto
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln | 9,00 € |
| Garbanzos Guisados
Geschmorte Kichererbsen mit Kräutern und Knoblauch | 5,00 € |
- 

Jjjjjjh.

Fleisch Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | Pollo al Jerez
Zwei Hühnerkeulen werden mit Gewürzen und Kräutern im Ofen gebraten, mit Sherry und Sahne verfeinert, dazu Kartoffeln und Salat (G) | 9,90 € |
| 46 | Lomo de cerdo
Schweinesteak aus dem Rücken, dazu Kartoffeln und Salat (G) | 12,90 € |
| 47 | Bistec de buey
Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Salat (G) | 15,90 € |
| 48 | Bistec de buey - mit Gemüse
Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Gemüse | 17,90 € |
| 49 | Pincho
Lammspieß aus der Keule, dazu Kartoffeln und Salat (G) | 15,90 € |

Unser Fleisch – Schwein, Rind und Lamm – wird mit Gewürzen und Öl mariniert und a la planche – auf der Grillplatte – zubereitet.

dazu gibt es Kartoffelecken und Salat
und wahlweise –
Kräuterbutter –
drei kanarische Mojos - Sherrysauce (ohne Knoblauch)

Zu unseren Spezialitäten gehören hausgemachte **Mojos** - das sind kalte kanarische Saucen auf Basis von Olivenöl, Essig, Knoblauch und Gewürzen – die wir zu vielen unserer Speisen servieren. Die grüne Sauce mit Petersilie und Koriander, die rote und gelbe Sauce mit pürierten Paprikaschoten.

Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|----|--|---------|
| 52 | Merluza a la plancha
Seehecht vom Grill mit Papas oder Reis und Salat,
wahlweise Zitronensauce (ohne Knoblauch) oder
Kanarische Mojos (mit Knoblauch) oder Kräuterbutter (D.G) | 15,50 € |
| 53 | Zarzuela
Fisch und Meeresfrüchte im Tontopf (Filets von Meeresfischen,
Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Gemüse und
Kartoffeln in Tomaten-Safran-Sud gegart (D.N) | 16,50 € |
| 54 | Chocos
Kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der
Pfanne gebraten, auf Tomatensauce, mit Reis und Salat
(D.N.G) | 14,50 € |

Paella

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | Paella valenciana – ab 2 Personen, pro Person
Mit Huhn (D.N) | 14,50 € |
| 56 | Paella marinera – ab 2 Personen, pro Person
Mit Fisch (D.N) | 16,50 € |

Unsere **Paella** wird bei Bestellung frisch zubereitet, mit Rundkornreis, Gemüse, Gambas und Muscheln/
Meeresfrüchte.

Die Zubereitungszeit für Paella beträgt ca. 45 Min.

Zu unseren Spezialitäten gehören hausgemachte **Mojos** - das sind kalte kanarische Saucen auf Basis von
Olivenöl, Essig, Knoblauch und Gewürzen – die wir zu vielen unserer Speisen servieren. Die grüne Sauce mit
Petersilie und Koriander, die rote und gelbe Sauce mit pürierten Paprikaschoten.

Desserts

Crema catalana

Vanillecreme mit einem Schuss Anislikör und gebranntem Zucker (G.C)

4,90 €

Churros

Ausgebackene Brandteigkringel mit Schokoladensauce (G)

4,90 €

Spanisches Eis

Zitrone (G.C)

4,90 €

Orange (G.C)

4,90 €

Crema catalana (G.C)

4,90 €

Kokosnuss (G.C)

4,90 €

Lazos de hojaldre

Blätterteig mit Honig bestrichen (G.C)

1,50 €

Zusatzstoffe

- *1 Farbstoffe
- *2 Konservierungsstoffe
- *3 Antioxidationsmittel
- *4 Säuerungsmittel
- *5 Stabilisatoren
- *6 Süßstoffe
- *7 Aromastoffe
- *8 Chinin
- *9 Geschacksverstärker

Allergene

A - glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie Erzeugnisse daraus), B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C - Eier und Eierzeugnisse, D - Fische und Fischerzeugnisse, E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F - Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J - Senf und Senferzeugnisse, K - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L - Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, M - Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse