

## ***Tapas - kalt***

---

2	<b>Aceitunas verdes</b> Grüne Oliven (*9)	3,50 €
3	<b>Aioli</b> Hausgemachte Knoblauchmayonaise (C)	3,50 €
4	<b>Manchego</b> Mittelalter Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch (G)	5,00 €
5	<b>Jamon Serrano</b> Schinken, luftgetrocknet	5,50 €
6	<b>Chorizo</b> Paprikawurst, pikant (*1,2,9)	4,50 €
7	<b>Tapas Teller</b> Käse, Schinken, Wurst, Aioli, Oliven (*1,2,9) (G.C)	13,90 €
8	<b>Habas</b> Salat aus dicken weißen Bohnen mit Kräuter-Vinaigrette	5,50 €
9	<b>Boquerones en vinagre</b> Sardellenfilets, mariniert in Essig, Öl und Knoblauch (D)	6,50 €
10	<b>Salpicon de mariscos</b> Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Zitrone (D)	7,90 €
11	<b>Alcachofas</b> Salat aus Artischockenherzen mit Zwiebeln würfeln, Zitrone und Essig Öl Dressing	5,90 €
12	<b>Destino Variation</b> Marinierter Schafskäse mit Schrimps und Paprika (G.D)	7,50 €
13	<b>Vegetal en masa</b> Blätterteig gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu scharfer Tomatendip (C.G)	5,50 €
	<b>Ensalada de garbanzos</b> Kichererbsensalat mit Paprikawürfeln , Zwiebelwürfeln und Essig-Senf dressing	5,50 €
	<b>Extra Brot</b>	1,00 €
	<b>Portion Duftreis / Kartoffeln</b>	3,00 €

## ***Tapas - warm***

---

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 14 | <b>Datiles con bacon</b><br>Datteln in Speck (*2)  | 5,90 €  |
| 15 | <b>Chorizo a la plancha</b><br>Paprikawurst vom Grill auf Krautsalat (*1,2)  | 5,90 €  |
| 16 | <b>Chorizo al vino</b><br>Paprikawurst in Rotwein (*1,2)   | 6,50 €  |
| 17 | <b>Arroz de mariscos</b><br>Paellareis mit Garnele und Muschel (N.D)   | 6,50 €  |
| 18 | <b>Muslitos</b><br>Krebsbällchen mit Aioli (*1,9) (B.C)  | 6,50 €  |
| 19 | <b>Pulpo a la gallega</b><br>Gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika (N.D)                                  | 9,50 €  |
| 20 | <b>Calamares a la romana</b><br>Tintenfischringe im Bierteig, dazu Aioli (D.A.N.C)                                     | 11,90 € |
| 22 | <b>Gambas al ajillo</b><br>Garnelen, geschält – im Tontöpfchen mit Knoblauch und Chili, gebraten und flambiert (D.N.C) | 10,50 € |
| 23 | <b>Gambas a la plancha</b><br>Garnelen vom Grill – mit Schale – dazu Aioli (D.N.C)                                     | 11,50 € |
| 24 | <b>Pimientos del padron</b><br>Frittierte grüne Paprikaschoten   | 5,90 €  |
| 25 | <b>Patatas aioli</b><br>Röstkartoffeln mit Aioli (C)   | 4,50 €  |
| 26 | <b>Patatas bravas</b><br>Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce  | 4,50 €  |
|    | <b>Albondigas</b><br>Hackbällchen in Sherrysauce (A.C)   | 5,90 €  |
|    | <b>Boquerones fritos</b><br>Frittierte Sardellen mit Zitrone und Aioli (A.D.C)   | 7,50 €  |
- 

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 27 | <b>Papas arrugadas</b><br>Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht auf<br>3 hausgemachten Mojos          | 5,50 € |
| 28 | <b>Tortilla espanola</b><br>Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln, dazu Aioli (C)                               | 5,50 € |
| 29 | <b>Espinacas</b><br>Blattspinat mit Sahne und Rosinen (G)  | 5,50 € |
| 30 | <b>Pisto</b><br>Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika,<br>Tomaten, Karotten und Zwiebeln | 5,90 € |
| 31 | <b>Sopa del tomate</b><br>Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (H)  | 4,90 € |

## **Salate**

---

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

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 33 | Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebel (G)        | 13,50 € |
| 34 | Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebel (D)         | 13,50 € |
| 35 | Salat mit Seehecht vom Grill und Zitrone (D)         | 14,90 € |
| 36 | Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln (G.H) | 13,90 € |
| 37 | Salat mit Serrano Schinken und Paprika Oliven        | 13,50 € |
| 38 | Kleiner vegetarischer Salat (G)                      | 7,50 €  |
| 39 | Beilagen-Salat (G)                                   | 4,00 €  |
| 40 | Krautsalat   | 4,00 €  |

**Vinaigrette** (Sauce) – besteht aus Gemüse

**Salatdressing** – besteht aus Joghurt und Senf

## ***Vegetarische Gerichte***

---

- 41 **Tortilla espanola – mit Käse** 7,50 €  
Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln mit Schafskäse überbacken, dazu Aioli (C.G)
- 42 **Pisto** 11,50 €  
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln
- 43 **Pisto al horno** 12,50 €  
Gemüsepfännchen aus dem Ofen mit Käse überbacken (G)
- 44 **Queso de oveja** 13,90 €  
Schafskäse aus dem Ofen mit Blattspinat und Kartoffeln auf Tomatensauce (G)

## ***Vegane Gerichte aus unserer Speisekarte***

---

- Habas** 5,50 €  
Salat aus dicken weißen Bohnen mit Kräuter-Vinaigrette
- Pimientos del padron** 6,00 €  
Frittierte grüne Paprikaschoten
- Papas arrugadas** 5,50 €  
Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht auf 3 hausgemachten Mojos
- Sopa del tomate** 4,90 €  
Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (H)
- Pisto** 11,50 €  
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln
- Garbanzos Guisados** 5,90 €  
Geschmorte Kichererbsen mit Kräutern und Knoblauch
- Ensalada de garbanzos** 5,50 €  
Kichererbsensalat mit Paprikawürfeln , Zwiebelwürfeln und Essig-Senf dressing

## ***Fleischgerichte***

---

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 45 | <b>Pollo al Jerez</b><br>Zwei Hühnerkeulen werden mit Gewürzen und Kräutern im Ofen gebraten, mit Sherry und Sahne verfeinert, dazu Kartoffeln und Salat (G) | 12,90 € |
| 46 | <b>Lomo de cerdo</b><br>Schweinesteak aus dem Rücken, dazu Kartoffeln und Salat (G)  | 14,90 € |
| 47 | <b>Bistec de buey</b><br>Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Salat (G)  | 18,50 € |
| 48 | <b>Bistec de buey - mit Gemüse</b><br>Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Gemüse  | 20,50 € |
| 49 | <b>Pincho</b><br>Lammspieß aus der Keule, dazu Kartoffeln und Salat (G)  | 22,00 € |
| 50 | <b>Fajitas de Pollo</b><br>Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Schafkäse auf Sherrysauce dazu Reis  | 15,50 € |

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
- 3 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***

---

	<b>Calamares a la plancha</b>	16,90 €
	Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos und Röstkartoffeln (D.N.C)	
51	<b>Salmon al vapor</b>	17,90 €
	Gedämpfter Lachs auf Spinat (mit Knoblauch) und Reis	
52	<b>Merluza a la plancha</b>	16,90 €
	Seehecht vom Grill mit Papas oder Reis und Salat, wahlweise Ztronensauce (ohne Knoblauch) oder Kanarische Mojos (mit Knoblauch) oder Kräuterbutter (D.G)	
53	<b>Zarzuela</b>	19,90 €
	Fisch und Meeresfrüchte im Tontopf (Filets von Meeresfischen, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Gemüse und Kartoffeln in Tomaten-Safran-Sud gegart (D.N)	
54	<b>Chocos</b>	22,50 €
	Kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der Pfanne gebraten, auf Tomatensauce, mit Reis und Salat (D.N.G)	

## ***Paella***

---

	<b>Paella valenciana (ab 2 Personen)</b>	<b>pro Person</b>	20,00 €
	mit Huhn		
	<b>Paella marinera (ab 2 Personen)</b>	<b>pro Person</b>	25,00 €
	mit Fisch		

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** 6,00 €

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

**Churros** 6,00 €

Ausgebackene Brandteigkringel mit Schokoladensoße (G)

**Spanisches Eis** 5,50 €

Zitrone (G.C)

Orange (G.C)

Crema Catalana (G.C)

Kokosnuss (G.C)

---

### **Zusatzstoffe**

\*1 Farbstoffe

\*2 Konservierungsstoffe

\*3 Antioxidationsmittel

\*4 Säuerungsmittel

\*5 Stabilisatoren

\*6 Süßstoffe

\*7 Aromastoffe

\*8 Chinin

\*9 Geschmacksverstärker

### **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