

Tapas – kalt

2 **Aceitunas Verdes**

Grüne Oliven (*9)

3 **Aioli**

Hausgemachte Knoblauchmayonaise (*C)

4 **Manchego**

Mittelalter Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch (*G)

5 **Jamon Serrano**

Schinken, luftgetrocknet

6 **Chorizo**

Paprikawurst, pikant (*1,2,9)

7 **Tapas Teller**

Käse, Schinken, Wurst, Aioli, Oliven (*1,2,9,G,C)

8 **Habas**

Salat aus dicken weißen Bohnen, mit Kräuter-Vinaigrette

9 **Boquerones en vinagre**

Sardellenfilets, mariniert in Essig, Öl und Knoblauch (*D)

10 **Salpicon de mariscos**

Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Zitrone (*D)

11 **Alcachofas**

Salat aus Artischockenherzen mit Zwiebelwürfeln, Zitrone und Essig-Öl-Dressing

12 **Destino Variation**

Marinierter Schafskäse mit Shrimps und Paprika (*G,D)

13 **Vegetal en masa**

Blätterteig gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu scharfer Tomatendip (*C,G)

Extra-Beilagen:

Portion Brot

Portion Kartoffeln

Portion Duftreis

Tapas – warm

- 14 **Dátiles con bacon**
Datteln im Speckmantel (*2)
- 15 **Chorizo a la plancha**
Paprikawurst vom Grill, auf Krautsalat (*1,2)
- 16 **Chorizo al vino**
Paprikawurst in Rotwein (*1,2)
- 17 **Arroz de mariscos**
Paella-Reis mit Garnele und Muschel (*N,D)
- 18 **Muslitos**
Krebsbällchen mit Aioli (*1,9,B,C)
- 19 **Pulpo a la gallega**
Gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika (*N,D)
- 20 **Calamares a la romana**
Tintenfischringe im Bierteig, dazu Aioli (*D,A,N,C)
- 22 **Gambas al ajillo**
Garnelen, geschält – im Tontöpchen mit Knoblauch und Chili, gebraten und flambiert (*D,N,C)
- 23 **Gambas a la plancha**
Garnelen vom Grill – mit Schale - dazu Aioli (*D,N,C)
- 24 **Pimientos del padron**
Frittierte grüne Paprikaschoten
- 25 **Patatas Aioli**
Röstkartoffeln mit Aioli (*C)
- 26 **Patatas Bravas**
Röstkartoffeln mit scharfer TomatenSauce
- Albondigas**
Hackbällchen in Sherry-Sauce (*A,C)
- Boquerones fritos**
Frittierte Sardellen mit Zitrone und Aioli (*A,D,C)

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

Salat Gerichte - variieren nach Jahreszeit

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karotten, Radieschen usw.

- 33 Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebeln (*G)
- 34 Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebeln (*D)
- 36 Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln (*G,H)
- 37 Salat mit Serrano Schinken, Paprika und Oliven
- 38 Kleiner vegetarischer Salat (*G)
- 39 Beilagen-Salat (*G)
- 40 Krautsalat

Vinaigrette (Sauce) - besteht aus Gemüse

Salatdressing - besteht aus Joghurt und Senf

Vegetarische Gerichte

41 **Tortilla espanola – mit Käse**

Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln, mit Schafskäse überbacken, dazu Aioli (*C,G)

42 **Pisto**

Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln

43 **Pisto al horno**

Gemüsepfännchen aus dem Ofen, mit Käse überbacken (*G)

44 **Queso de oveja**

Schafskäse aus dem Ofen mit Blattspinat und Kartoffeln, auf Tomatensauce (*G)

Vegane Gerichte – aus unserer Speisekarte

Habas

Salat aus dicken weißen Bohnen, mit Kräuter-Vinaigrette

Pimientos del padron

Frittierte grüne Paprikaschoten

Papas arrugadas

Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht, auf 3 hausgemachten Mojos

Sopa del tomate

Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (*H)

Pisto

Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln

Garbanzos Guisados

Geschmorte Kichererbsen mit Kräutern und Knoblauch

Fleisch Gerichte

45 **Pollo al Jerez**

Zwei Hühnerkeulen werden mit Gewürzen und Kräutern im Ofen gebraten, mit Sherry und Sahne verfeinert, dazu Kartoffeln (*G)

46 **Lomo de cerdo**

Schweinesteak aus dem Rücken, dazu Kartoffeln (*G)

47 **Bistec de buey**

Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln

48 **Bistec de buey – mit Gemüse**

Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Gemüse (*G)

49 **Pincho**

Lammspieß aus der Keule, dazu Kartoffeln (*G)

50 **Fajitas de Pollo**

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Käse auf Sherry-Sauce, dazu Reis

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

Dazu gibt es Kartoffelecken und wahlweise

- Kräuterbutter
- 3 kanarische Mojos
- Sherry-Sauce (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 gelbe und rote Sauce mit pürierten Paprikaschoten.

Fisch und Meeresfrüchte

Calamares a la plancha

Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos und Röstkartoffeln (*D,N,C)

51 **Salmon al vapor**

Gedämpfter Lachs auf Spinat (mit Knoblauch) und Reis

52 **Merluza a la plancha – mit Gemüse**

Seehecht vom Grill, mit Papas oder Reis, kanarische Mojos (mit Knoblauch) oder Kräuterbutter (*D,G)

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)

54 **Chocos**

Kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der Pfanne gebraten, auf Tomatensauce, mit Reis und Salat (*D,N,G)

Paella

55 **Paella valenciana** – ab 2 Personen

Mit Huhn

56 **Paella marinera** – ab 2 Personen

Mit Fisch

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

Die Zubereitungszeit für Paella beträgt ca. 45 Minuten.

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 gelbe und rote Sauce mit pürierten Paprikaschoten.

Desserts

Crema Catalana

Vanillecreme mit eine Schuß Anis-Likör und gebranntem Zucker (*G,C)

Churros

Ausgebackene Brandteigkringel mit Schokoladen-Sauce (*G)

Spanisches Eis

- Zitrone (*C,G)
- Orange (*C,G)
- Crema Catalana (*C,G)
- Kokosnuss (*C,G)

***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