

## ***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