

Tapas - kalt

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

Tapas - warm

- | | | |
|----|--|---------|
| 14 | Datiles con bacon
Datteln in Speck (*2) | 5,50 € |
| 15 | Chorizo a la plancha
Paprikawurst vom Grill auf Krautsalat (*1,2) | 5,50 € |
| 16 | Chorizo al vino
Paprikawurst in Rotwein (*1,2) | 6,50 € |
| 17 | Arroz de mariscos
Paellareis mit Garnele und Muschel (N.D) | 6,50 € |
| 18 | Muslitos
Krebsbällchen mit Aioli (*1,9) (B.C) | 6,50 € |
| 19 | Pulpo a la gallega
Gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika (N.D) | 9,50 € |
| 20 | Calamares a la romana
Tintenfischringe im Bierteig, dazu Aioli (D.A.N.C) | 10,90 € |
| 22 | Gambas al ajillo
Garnelen, geschält – im Tontöpfchen mit Knoblauch und Chili, gebraten und flambiert (D.N.C) | 10,50 € |
| 23 | Gambas a la plancha
Garnelen vom Grill – mit Schale – dazu Aioli (D.N.C) | 11,50 € |
| 24 | Pimientos del padron
Frittierte grüne Paprikaschoten | 5,00 € |
| 25 | Patatas aioli
Röstkartoffeln mit Aioli (C) | 4,50 € |
| 26 | Patatas bravas
Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce | 4,50 € |
| | Albondigas
Hackbällchen in Sherrysauce (A.C) | 5,90 € |
| | Boquerones fritos
Frittierte Sardellen mit Zitrone und Aioli (A.D.C) | 7,50 € |
- 

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

Salate

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

- | | | |
|----|--|---------|
| 33 | Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebel (G) | 11,50 € |
| 34 | Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebel (D) | 12,50 € |
| 35 | Salat mit Seehecht vom Grill und Zitrone (D) | 13,90 € |
| 36 | Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln (G.H) | 12,50 € |
| 37 | Salat mit Serrano Schinken und Paprika Oliven | 13,50 € |
| 38 | Kleiner vegetarischer Salat (G) | 6,50 € |
| 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** 6,50 €
Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln mit Schafskäse überbacken, dazu Aioli (C.G)
- 42 **Pisto** 10,50 €
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln
- 43 **Pisto al horno** 11,50 €
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** 5,50 €
Frittierte grüne Paprikaschoten
- Papas arrugadas** 5,50 €
Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht auf 3 hausgemachten Mojos
- Sopa del tomate** 4,50 €
Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln (H)
- Pisto** 10,50 €
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln
- Garbanzos Guisados** 5,50 €
Geschmorte Kichererbsen mit Kräutern und Knoblauch

Fleischgerichte

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

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

	Calamares a la plancha	14,90 €
	Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos und Röstkartoffeln (D.N.C)	
51	Salmon al vapor	15,90 €
	Gedämpfter Lachs auf Spinat (mit Knoblauch) und Reis	
52	Merluza a la plancha	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	Zarzuela	18,90 €
	Fisch und Meeresfrüchte im Tontopf (Filets von Meeresfischen, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Gemüse und Kartoffeln in Tomaten-Safran-Sud gegart (D.N)	
54	Chocos	20,00 €
	Kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der Pfanne gebraten, auf Tomatensauce, mit Reis und Salat (D.N.G)	

Paella

	Paella valenciana (ab 2 Personen)	pro Person	17,50 €
	mit Huhn		
	Paella marinera (ab 2 Personen)	pro Person	20,00 €
	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)	
Lazos de hojaldre	1,50 €
Blätterteig mit Honig bestrichen (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