

Tapas – kalt



2	Aceitunas verdes Grüne Oliven (*9)	2,50 €
3	Aioli Hausgemachte Knoblauchmayonaise	2,50 €
4	Manchego Mittelalter Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch	4,00 €
5	Jamon Serrano Schinken, luftgetrocknet	4,00 €
6	Chorizo Paprikawurst, pikant (*1,2,9)	3,50 €
7	Tapas Teller Käse, Schinken, Wurst, Aioli, Oliven (*1,2,9)	9,00 €
8	Habas Salat aus dicken weißen Bohnen mit Kräuter-Vinaigrette	4,50 €
9	Boquerones en vinagre Sardellenfilets, mariniert in Essig, Öl und Knoblauch	5,50 €
10	Salpicon de mariscos Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Zitrone	5,50 €
12	Destino Variation Marinierter Schafskäse mit Schrimps und Paprika	4,90 €
13	Vegetal en masa ... gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu scharfe Tomatensauce	4,00 €
	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 | 5,00 € |
| 18 | Muslitos
Krebsbällchen mit Aioli (*1,9) | 4,90 € |
| 19 | Pulpo a la gallega
Gekochter Krake mit Olivenöl, Meersalz und Paprika | 5,50 € |
| 20 | Calamares a la romana
Tintenfischringe im Bierteig, dazu Aioli | 9,50 € |
| 21 | Calamares a la plancha
Tintenfisch vom Grill auf drei Mojos | 9,90 € |
| 22 | Gambas al ajillo
Garnelen, geschält – im Tontöpfchen mit Knoblauch und Chili, gebraten und flambiert | 9,00 € |
| 23 | Gambas a la plancha
Garnelen vom Grill – mit Schale – dazu Aioli | 9,00 € |
| 24 | Pimientos del padron
Frittierte grüne Paprikaschoten | 4,90 € |
| 25 | Patatas aioli
Röstkartoffeln mit Aioli | 4,00 € |
| 26 | Patatas bravas
Röstkartoffeln mit scharfer Tomatensauce | 4,00 € |
- 

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 27 | Papas arrugadas
Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht auf
3 hausgemachten Mojos | 4,90 € |
| 28 | Tortilla espanola
Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln, dazu Aioli | 4,90 € |
| 29 | Espinacas
Blattspinat mit Sahne und Rosinen | 4,50 € |
| 30 | Sopa del tomate
Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln | 4,00 € |

Salate

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

- | | | |
|----|------------------------------------------------|---------|
| 33 | Salat mit Schafskäse, Paprika und Zwiebel | 9,50 € |
| 34 | Salat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebel | 9,50 € |
| 35 | Salat mit Seehecht vom Grill und Zitrone | 11,50 € |
| 36 | Salat mit Hähnchenfilet und gerösteten Mandeln | 10,00 € |
| 37 | Salat mit gebratenen Gambas und Paprika | 11,50 € |
| 38 | Kleiner vegetarischer Salat | 5,00 € |
| 39 | Beilagen-Salat | 2,50 € |

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

Vegetarische Hauptgerichte

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 41 | Tortilla espanola – mit Käse
Kartoffel-Omelette mit Ei und Zwiebeln mit Schafskäse überbacken, dazu Aioli | 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 | 9,50 € |
| 44 | Queso de oveja
Schafskäse aus dem Ofen mit Blattspinat und Kartoffeln auf Tomatensauce | 11,50 € |

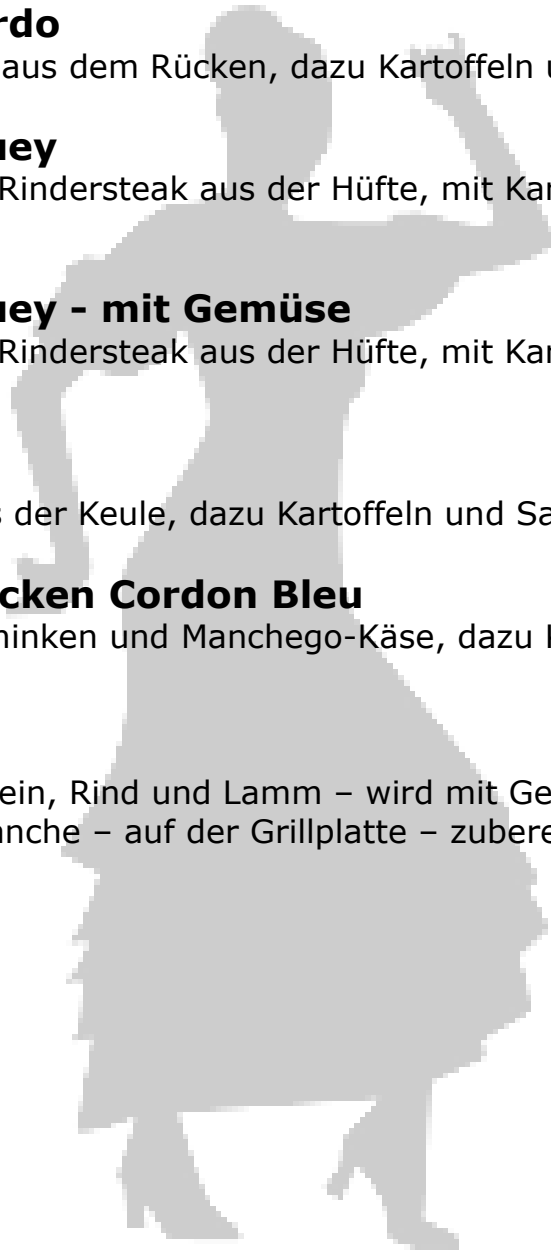
Vegane Gerichte *aus unserer Speisekarte*

- | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| | Arroz
Frittierte Reisbällchen mit scharfer Tomatensauce | 4,50 € |
| | Pimientos del padron
Frittierte grüne Paprikaschoten | 4,90 € |
| | Papas arrugadas
Kartoffeln mit Schale, in Meersalzwasser gekocht auf 3 hausgemachten Mojos | 4,90 € |
| | Sopa del tomate
Tomatensuppe mit gerösteten Mandeln | 4,00 € |
| | Pisto
Gemüsepfännchen nach Saison, mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Karotten und Zwiebeln | 9,00 € |
| | Garbanzos Guisados
Geschmorte Kichererbsen mit Kräutern und Knoblauch | 4,90 € |

Fleisch

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 45 | Pollo al Jerez
Zwei Hühnerkeulen werden mit Gewürzen und Kräutern im Ofen gebraten, mit Sherry und Sahne verfeinert, dazu Kartoffeln und Salat | 9,90 € |
| 46 | Lomo de cerdo
Schweinesteak aus dem Rücken, dazu Kartoffeln und Salat | 11,50 € |
| 47 | Bistec de buey
Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Salat | 14,90 € |
| 48 | Bistec de buey - mit Gemüse
Argentinisches Rindersteak aus der Hüfte, mit Kartoffeln und Gemüse | 16,90 € |
| 49 | Pincho
Lammspieß aus der Keule, dazu Kartoffeln und Salat | 14,90 € |
| 50 | Schweinerücken Cordon Bleu
Mit Serrano-Schinken und Manchego-Käse, dazu Karoffeln und Salat | 14,90 € |

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



Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 51 | Merluza a la plancha
Seehecht vom Grill mit Papas oder Reis und Salat,
wahlweise Zitronensauce (ohne Knoblauch) oder
Kanarische Mojos (mit Knoblauch) oder Kräuterbutter | 14,50 € |
| 52 | Zarzuela
Fisch und Meeresfrüchte im Tontopf (Filets von Meeresfischen,
Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Gemüse und
Kartoffeln in Tomaten-Safran-Sud gegart | 15,50 € |
| 53 | Chocos
Kleine zarte Tintenfische mit Knoblauch und Kräutern in der
Pfanne gebraten, auf Tomatensauce, mit Reis und Salat | 14,50 € |

Paella

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------|---------|
| 54 | Paella valenciana – ab 2 Personen, pro Person
Mit Huhn | 14,50 € |
| 55 | Paella marinera – ab 2 Personen, pro Person
Mit Fisch | 15,50 € |

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	4,90 €
Churros Ausgebackene Brandteigkringel mit Schokoladensauce	4,90 €
Spanisches Eis Zitrone	4,90 €
Orange	4,90 €
Crema catalana	4,90 €
Kokosnuss	4,90 €
Lazos de hojaldre Blätterteig mit Honig bestrichen	1,50 €

Zusatzstoffe

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

