

Speisekarte

V: vegetarisch - Ve: vegan

Tapas de verduras - Gemüsetapas

1. **Ve** Aceitunas aliñadas 3,00 €
Olivenvariation^{2,4}, mariniert
2. **V** Ajoaceite casero, con aceite de oliva virgen 2,00 €
Alioli, hausgemacht, aus kaltgepresstem Olivenöl
3. **Ve** Alcachofas aliñadas sobre tres salsas 6,90 €
Artischockenherzen, mariniert, auf drei Saucen⁵
4. **V** Berenjenas aliñadas con nueces y lascas de queso 7,50 €
Gegrillte Auberginen, mariniert, mit Walnüssen und Käsespänen
5. **Ve** Carpaccio de champiñones con aceite de trufa 6,90 €
Champignon Carpaccio mit Trüffelöl
6. **Ve** Champiñones al vino blanco 5,30 €
Champignons in Weißweinsauce
7. **Ve** Gazpacho Andaluz 4,90 €
Andalusische Gemüsesuppe, kalt
8. **V** Patatas con ajoaceite casero al aceite de oliva virgen 4,50 €
Kartoffeln mit hausgemachtem Alioli aus kaltgepresstem Olivenöl
9. **Ve** Pimientos del padrón fritos 5,10 €
Grüne Paprikaschoten, gebraten
10. **Ve** Tapas de verduras, 4 verschiedene Gemüse Tapas 8,90 €

Tapas con carne - Tapas mit Fleisch

11. Albóndigas de carne caseras en salsa de tomate con verduras 7,60 €
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce mit Gemüse
12. Carrillada de ternera al vino tinto sobre col al romero 10,80 €
Rindsbacken in Rotweinsauce auf Rosmarin-Kohl
13. Chorizo picante con gelatina de tomate y pisto de verduras 9,30 €
Chorizo^{4,8}, leicht scharf, mit geliertes Tomate und pochiertes Gemüse
14. Conejo en escabeche 9,90 €
Kaninchen in Lorbeer-Weißweinsauce
15. Dátiles envueltos en tocino sobre crema de espinaca 6,50 €
Datteln im Speckmantel⁴ auf Spinat
16. Jamón Serrano frito relleno de queso de cabra con salsa de chocolate y arándanos 8,90 €
Serrano Schinken⁴ gefüllt mit Ziegenkäse auf Schoko-Preiselbeersauce
17. Pollo en salsa de almendras con judías verdes 7,20 €
Hähnchen in Mandelsauce und grünen Bohnen
18. Tapas del día, 5 verschiedene Tapas^{4,5,8} 10,90 €
19. Variation de dos tortillas: de patata y con jamón serrano 6,00 €
Tortilla-Variation: mit Kartoffeln und mit Serrano Schinken⁴ gespickt

El rey de los cerdos - das iberische Schwein, ein einzigartiger Genuß

20. Chorizo y salchichón del cerdo Ibérico de bellota 8,90 €
Chorizo und Salchichón, luftgetrocknete Wurst vom iberischen Schwein mit Eichelmast
21. Jamón de Bellota, der zu recht weltberühmte, luftgetrocknete Schinken⁴ vom Eichel fressenden iberischen Schwein. Dieser hier stammt aus Guijuelo/Salamanca und ist mindestens 36 Monate gereift. 19,90 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Tapas con pescado o marisco - Tapas mit Fisch oder mit Meerestieren

22. **Bacalao en filete con salsa de naranja y verduras** 10,90 €
Kabeljaufilet in Orangensauce mit Gemüse
23. **Boquerones al vinagre sobre crema de garbanzo** 6,80 €
Sardellenfilets auf Kichererbsencreme
24. **Gambas en salsa de ajo y vino Oloroso sobre crema de garbanzo** 10,60 €
Garnelen in Oloroso-Sherry-Knoblachsauce auf Kichererbsencreme

Queso - Käse

25. **V Queso de cabra caramelizado con manzana y nueces** 8,20 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit mariniertem Apfel¹⁰ und Walnüssen
26. **V Variación de quesos** 11,80 €
Käsevariation, verschiedene Sorten Käse
27. **V Crepes relleno de queso con salsa de chocolate y arándanos** 7,70 €
Mit Käse gefüllter Crepes mit Schoko-Preiselbeersauce

Ensalada - Salat

28. **Ve Ensalada de lechugas con nueces caramelizadas y salsa de pimiento asado** 8,80 €
Blattsalat mit Walnüssen, Oliven^{2,4} und unserer Paprikavinaigrette⁷
29. **Ve Ensalada de tuberculos al estilo de la casa** 7,20 €
Wurzelgemüsesalat nach Art des Hauses

Pan - Brot

30. **Ve Pan de la casa** 1,00 €
Hausgemachtes Brot

Pasta con fantasía – unser kreatives Pasta Angebot

31. **Ve Pasta con verduras** 8,50 €
Pasta mit Gemüse
32. **Pasta con bacalao en filete con salsa de naranja y verduras** 13,90 €
Kabeljaufilet in Orangensauce mit Gemüse
33. **Pasta con chorizo y verduras** 10,90 €
Pasta mit chorizo und Gemüse
34. **Pasta con pollo en salsa de almendras** 10,20 €
Pasta mit Hühnchen in Mandelsauce

Postres - Nachtisch

35. **V Crema Catalana** 3,80 €
Flambierter Vanillepudding^{5,9}
36. **V Crepes con frutos del bosque y salsa de ron con hierbas** 5,70 €
Crepes mit Waldbeerenkompott und Rum-Kräutersauce
37. **V Mousse de chocolate con salsa de frambuesa y nueces** 5,90 €
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Walnüssen
38. **V Queso de cabra caramelizado con tartita de chocolate al rón** 6,90 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit Rum-Bitterschokoladentörtchen⁴

Zusatzstoffe: 1. chininhaltig, 2. geschwärzt, 3. koffeinhaltig, 4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Farbstoff, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Konservierungsstoff, 8. mit Phosphat, 9. mit Verdickungsmittel, 10 gewachst. **Allergene:** eine Liste mit den Lebensmitteln aus unserer Karte, die Allergien auslösen können, finden Sie als Aushang im Gastraum neben dem Weinregal. Gerne händigen wir Ihnen ein Exemplar aus.