

Speisekarte

V: vegetarisch - Ve: vegan

Recomendamos de 2 a 3 tapas por cada adulto o una tapa como entrante y un plato principal.
Wir empfehlen 2 bis 3 Tapas pro Erwachsenen oder eine Tapa als Vorspeise und ein Hauptgericht.
We recommend two or three tapas for each adult or one tapa as a starter and a main course.

Tapas de verduras - Gemüsetapas - vegetables

1. **Ve** **Aceitunas aliñadas** 3,50 €
Olivenvariation^{2,4}, mariniert
2. **V** **Ajoaceite casero, con aceite de oliva virgen** 2,20 €
Alioli, hausgemacht, mit kaltgepresstem Olivenöl
3. **Ve** **Alcachofas aliñadas sobre tres salsas** 7,90 €
Artischockenherzen, mariniert, auf drei Saucen⁵
4. **V** **Berenjenas aliñadas con nueces y lascas de queso** 8,50 €
Gegrillte Auberginen, mariniert, mit Walnüssen und Käsespänen
5. **Ve** **Carpaccio de champiñones con aceite de trufa** 7,90 €
Champignon Carpaccio mit Trüffelöl-Vinaigrette
6. **V** **Champiñones ostra al estilo de la casa** 9,80 €
Seitlinge nach Art des Hauses
7. **V** **Patatas con ajoaceite casero** 5,90 €
Kartoffeln mit hausgemachtem Alioli
8. **Ve** **Pimientos del padrón fritos** 6,00 €
Grüne Paprikaschoten, gebraten
9. **Ve** **Tapas de verduras**, verschiedene Gemüse Tapas 10,90 €

Tapas con carne - Tapas mit Fleisch - Tapas with meat

10. **Albóndigas de carne caseras en salsa de tomate con verduras** 8,50 €
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce mit Gemüse
11. **Carrillada de ternera al vino tinto sobre col al romero** 11,80 €
Rindsbacken in Rotweinsauce auf Rosmarin-Kohl
Als Hauptgericht mit Kartoffeln oder Pasta + extra Gemüse 17,80 €
12. **Cerdo ibérico a la parilla con setas** 13,90 €
Iberisches Schwein, gegrillt, mit Pilzen
Als Hauptgericht mit Kartoffeln oder Pasta + extra Gemüse 19,90 €
13. **Chorizo picante con gelatina de tomate y pisto de verduras** 9,30 €
Chorizo^{4,8}, leicht scharf, mit geliertes Tomate und pochiertem Gemüse
14. **Conejo en escabeche** 9,90 €
Kaninchen in Lorbeer-Weißweinsauce
15. **Dátiles envueltos en tocino sobre crema de espinaca** 7,60 €
Datteln im Speckmantel⁴ auf Spinat
16. **Jamón Serrano frito relleno de queso de cabra con salsa de chocolate y arándanos** 9,90 €
Serrano Schinken⁴ gefüllt mit Ziegenkäse auf Schoko-Preiselbeersauce

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

17. **Chorizo y salchichón del cerdo Ibérico de bellota** 10,90 €
Chorizo und Salchichón⁴, luftgetrocknete Wurst vom iberischen Schwein
18. **Jamón de Bellota**, der zu recht weltberühmte, luftgetrocknete Schinken⁴ vom Eichel-
fressenden iberischen Schwein. 20,90 €

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

19. **Bacalao en filete con salsa de naranja y verduras** 11,90 €
Kabeljaufilet in Orangensauce mit Gemüse
Als Hauptgericht mit Kartoffeln oder Pasta + extra Gemüse 17,90 €
20. **Boquerones al vinagre sobre crema de garbanzo** 6,80 €
Sardellenfilets auf Kichererbsencreme
21. **Gambas en salsa de ajo y vino Oloroso sobre puré de garbanzos** 10,60 €
Garnelen in Oloroso-Sherry-Knoblachsauce auf Kichererbsenpüre

Queso - Käse - Cheese

22. **V Queso de cabra caramelizado con compota de manzana y nueces caramelizadas** 8,90 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit Apfelkompott¹⁰ und karamellisierten Walnüssen
23. **V Variación de quesos** 12,80 €
Käsevariation, verschiedene Sorten Käse
24. **V Crepes relleno de queso con salsa de chocolate y arándanos** 7,70 €
Mit Käse gefüllter Crepes mit Schoko-Preiselbeersauce

Ensalada - Salat - Salad

25. **Ve Ensalada de lechugas con nueces caramelizadas y salsa de pimiento asado** 9,40 €
Blattsalat mit Walnüssen, Oliven^{2,4} und unserer Paprikavinaigrette⁷

Pan - Brot - Bread

26. **Ve Pan de la casa** 1,20 €
Hausgemachtes Brot

Postres - Nachtisch - Desserts

27. **V Crema Catalana** 4,80 €
Flambierter Vanillepudding^{5,9}
28. **V Crepes con frutos del bosque al rón** 5,70 €
Crepes mit Rum-Waldbeerenkompott
29. **V Mousse de chocolate con salsa de frambuesa y nueces** 6,90 €
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Walnüssen
30. **V Queso de cabra caramelizado con tartita de chocolate al rón** 7,60 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit Rum-Bitterschokoladentörtchen⁴

Disponemos de carta del día.

Unser Tagesangebot entnehmen Sie bitte der Tageskarte.

Our daily offer can be found on the day ticket.

Todos los precios incluyen el IVA vigente.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

All prices include vat.

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.