

# Miguel's Speisekarte

## Tapas de verduras - Gemüsetapas - Vegetables

Ve	Aceitunas marinadas - Olivenvariation <sup>2,4</sup> , mariniert	3,50 €
Ve	Alcachofas sobre tres salsas - Artischockenherzen auf drei Saucen <sup>5</sup>	8,30 €
V	Berenjena con nueces y queso - Gegrillte Aubergine mit Walnüssen und Käsespänen	9,80 €
Ve	Carpaccio de champiñon con aceite de trufa - Champignon Carpaccio mit Trüffelöl	8,20 €
V	Patatas con ajoaceite casero - Kartoffeln mit hausgemachtem Alioli	6,60 €
Ve	Variación de verduras - verschiedene Gemüse Tapas	10,80 €

## Tapas con carne - Tapas mit Fleisch - Tapas with meat

	Albóndigas de jabalí - Fleischbällchen vom Wildschwein auf Tomaten-Gemüse-Sauce	10,90 €
	Carillada ibérica - Bäckchen com iberischen Schwein	12,90 €
	Chorizo picante - Chorizo <sup>4,8</sup> , leicht scharf, mit geliertes Tomate und Gemüse	10,80 €
	Chorizo, lomo y salchichón <sup>4,8</sup> - vom iberischen Schwein mit gebratenen Mandeln	12,40 €
	Cordero en hojaldre sobre apio marinado - Lammhackbraten im Blätterteigmantel auf mariniertem Sellerie	13,40 €
	Faisán, pechuga - Fasanenbrust, gegrillt, auf Pflaumensauce, mit Wildkräutersalat	12,90 €
	Dátiles con bacon - Datteln im Speckmantel <sup>4</sup> auf Spinat- und auf Tomatencreme	8,60 €
	Jamón serrano relleno de queso de cabra con salsa de chocolate y arándanos - Serrano Schinken <sup>4</sup> gefüllt mit Ziegenkäse auf Schoko-Preiselbeersauce	10,90 €
	Jamón de bellota - Schinken vom Iberischen Schwein	21,90 €

## Pescado/marisco - Fisch/Meerestiere - Fish/Seafood

	Boquerones con crema de garbanzos - Sardellenfilets auf Kichererbsencreme	7,80 €
	Carpa en salsa de naranja con jamón serrano al horno - Karpfen in Orangensauce, mit gebackenem Serrano-Schinken <sup>4</sup>	14,90 €
	Gambas en salsa de Oloroso - Garnelen in Oloroso-Sherry-Knoblachsauce	13,90 €
V	Queso de cabra caramelizado, con manzana y nueces Karamellisierter Ziegenkäse mit Apfelkompott <sup>10</sup> und Walnüssen	8,80 €
V	Variación de quesos - Käsevariation, verschiedene Sorten Käse	14,20 €

## Pan - Brot - Bread

Ve	Pan - gemischter Brotteller	2,50 €
V	Ajoaceite casero - Alioli, hausgemacht, mit kaltgepresstem Olivenöl	2,30 €

## Postres - Nachtisch - Desserts

V	Crema Catalana - Flambierter Vanillepudding <sup>5,9</sup>	4,80 €
V	Crepes con helado y frutas del bosque - Crepes mit Eis und Waldbeerenkompott	6,40 €
V	Mouse de chocolate - Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Walnüssen	6,90 €
V	Queso de cabra - Karamellisierter Ziegenkäse mit Rum-Bitterschokoladentörtchen <sup>4</sup>	7,80 €

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.