



Tapas

März 2023

Tapas de pescado / Fisch

- ◆ **Gambas al ajillo** Gebratene Gambas in Knoblauch-Olivenöl **9,90€**
- ◆ **Guiso marinero** Matroseneintopf riesen Garnele, Fischfilet und Venusmuschel **10,90€**
- ◆ **Bacalao a la llauna** Stockfischfilet mit kleinen weißen Bohnen **10,90€**
- ◆ **Pulpo a la parrilla** Pulpo Tentakel vom Grill auf Selleriestampf **13,90€**
- ◆ **Albondigas con sepia** Hackfleischbällchen mit Sepia **9,90€**
- ◆ **Buñuelos de bacalao** Stockfischbällchen **7,90€**

Tapas de carne / Fleisch

- ◆ **Botifarra** spanische Bratwurst dazu sautierten kleinen weißen Bohnen Fleisch von unserem Metzger Cal Tomás (prämiert für Nachhaltigkeit und Tierwohl) **7,00€**
- ◆ **Chorizoragout** mit weißen Bohnen in Tomatensoße Fleisch von unserem Metzger Cal Tomás **6,90€**
- ◆ **Solomillo de cerdo** Schweine Lende mit Selleriepüree und Gewürzbutter Fleisch regional vom Hof hahnenwiese **9,90€**
- ◆ **Pollo al ajillo** Spanisches Knoblauchhuhn Fleisch regional vom Geflügel Antonys **9,90€**
- ◆ **Fricando** Kalbsfleisch geschmort in unser Rotwein Fleisch von unserem Metzger Cal Tomás **9,90€**
- ◆ **Datteln im Speckmantel** **4,90€**
- ◆ **Croquetas de serrano** hausgemacht mit unserem Serrano **6,80€**

Postre / Nachspeise

- ◆ **Crema catalana** **5,50€**
- ◆ **Churros con chocolate** **5,00€**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.