

LA PASIÓN DEL FLAMENCO

Vorspeisen

Tapas Variation Uno

Grüne und schwarze Oliven, marinierte Paprika & Zucchini
Patata Bravas mit Aioli, Russischer Salat,
in Knoblauch gebratene Champignons
eingelegte Artischockenherzen
(wahlweise auch vegan)

€ 15,50

Tapas Variation Dos

kleiner Pulpo Salat, in Sherry gebratene Chorizo, Oliven mit Sardellen
gebratene Riesengarnele, Patata Bravas mit Aioli
in Knoblauch gebratene Champignons, Russischer Salat,
Serrano direkt von der Aufschnittmaschine

€ 18,50

Hausgemachte Tortilla de Patatas con Mojo Rojo

mit kleinem Salatbouquette
(vegetarisch)

€ 11,50

Spanische Knoblauchsuppe

Nach altem Rezept mit Broteinlage gebunden & frischen Kräutern
Serrano Chips **oder** getrocknete Tomatenscheiben
(vegetarisch)

€ 11,50

Für unsere kleinen Gäste

Süßkartoffel-Pommes

mit kleinem paniertem Putenschnitzel, Mayonnaise & Ketschup

€ 12,50

Hauptspeisen

Gebackene Hähnchenbrust mit Rosmarin-Patatas-Arrugadas
auf confierten Tomaten
Zitronen-Olivenöl mit frischem Thymian

€ 21,00

Gebratener Baccalau
mit spanischem Grillgemüse und schwarzen Oliven,
Duftreis & Aioli

€ 23,50

Traditionelle Paella Valencia
mit Huhn, Fisch, Garnelen Tintenfischringe
Erbsen, Tomaten, Paprika, Zitronenscheiben, Safran

€ 25,50

auch Vegetarisch / Vegan

€ 22,00

Desserts

Hausgemachte Crema Catalan
mit Caramelsegel

€ 9,50

Bourbon Vanilleeis mit 43 Likör
(Likör aus südländischen Zitrusfrüchten und verschiedenen Kräutern)
auf Fruchtspiegel mit Beerenfrüchten

€ 9,50

Trilogie von hausgemachtem Orangen-, Brombeer- & Erdbeersorbet
mit frischer Zitronenmelisse & Hierbas
(Vegetarisch/Vegan)

€ 10,00

Käseteller von reifen Käsesorten:
Briard Savarin mit Honig, Chèvre in Asche gewälzt,
Brie, Manchego & Pecorino, Gorgonzola dolce, Tete de Moine-Rosen
dazu frische Butter aus der Bretagne & französisches Baguette
Kümmel, verschiedene Gewürz-Salze & Pfeffer aus der Mühle
helle, kernlose Trauben & Walnüsse

€ 12,50