

kleine snacks

Pikante Kartoffeln nach Art des Hauses "bravas"	7.50€
Hausgemachte Krokette	9.00€
Spiegeleier mit Strohhalmkartoffelchen und iberischem Schinken in Streifen	12.50€
Tintenfisch in Streifen und Mayonnaise aus seiner Tinte	14.50€
Krabben in Olivenöl und Knoblauch "al ajillo"	15.50€
Auswahl iberischer Wurstspezialitäten und Manchegokäse	17.00€
Garnelen im Teigmantel mit Dashicreme	16.50€
Iberischer Bellotaschinken mit Brot und Tomate	21.00€
 Sandwiches und belegte Brötchen:	
Clubsandwich mit Hähnchen, Avocado, grünem Salat und Mayonnaise mit Strohhalmkartoffelchen	12.50€
Chapatastange mit iberischem Bellotaschinken, geriebener Tomate und Chips	12.50€

vorspeisen

Bauchstück vom Thunfisch mit roten Paprikaschötchen und grünem Salat mit feinem Senfdressing	13.00€
Krabbensalat mit Avocado und Cocktailsauce	14.50€
Gratinierter Ziegenkäse auf grünen Blättern, mit knusprigen Nüssen und Honigvinagrette	14.50€
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer auf einem Fundament aus zerkleinerten schwarzen Oliven mit Olivenöl und Salatherzen	15.50€
Cesarsalat nach Art des Hauses mit Hähnchen, Bauchspeck, Toast, grünen Blättern und Parmesan	15.00€
Kabeljau in Streifen mit einem Hauch von pikant	15.00€
Thunfisch Tartar mit einer feinen Zitrusbalance	22.00€
Fritiertes Gemüse nach thailändischer Art mit Pilfareis	12.50€
Rindfleischcarpaccio mit Parmesanschuppen, Rukula und karamelisierten Pinienkernen	15.50€

teigwaren und reisgerichte

Spaghetti Aglio - Olio peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und scharf gewürzt (nach Geschmack)	12.50€
Canneloni de ricota – mit Molkenkäse, gratiniertem Spinat und Bechamelsauce	13.50€
Gnocchi mit Gorgonzola und gerösteten Mandeln	14.00€
Ravioli mit Garnelen und frischen Tomaten	14.50€
Risotto mit Pilzen der Saison und Parmesan	15.50€
Cremiger Reis mit Zucchini und Krabben	17.00€

fleischgerichte

Rinderlende mit Gänseleberpastete auf Demi-Glas und Chips	26.00€
Iberisches Schweinevorderrückensteak mit aufgeschichteten Kartoffelstäbchen und grünen Paprikaschötchen "padrón"	19.00€
Kleine Hamburger "gourmet" mit Brie und karamelisierter Zwiebel	15.00€
Lammrippchen mit Beilagen	22.00€
Rinderrippensteak auf Holzkohle gegrillt mit gebratenen Paprikaschoten und Kartoffeln	22.00€

fischgerichte

Gegrillter Tintenfisch "calamar" mit fritiertem Gemüse	17.00€
Konfitiertes Kabeljaurückenstück auf Kartoffelparmentier	19.00€
Gegrillter Tintenfisch "pulpo" mit roter Kartoffel und Anticuchosauce	19.00€
Karamelisierter Lachs, getrocknete Tomaten und Ingwer mit Basmatireis	19.00€
Thunfischtataki mit Wakamealgensalat	22.50€

nachspeisen

Nussbrownie mit Kekseis	7.00€
Mandelpanacotta mit Mangocoulis	6.00€
Schokoladenmousse mit englischer Zimtcreme	6.00€
Joghurt mit weisser Schokolade und roten Früchten	6.00€
Gemischtes Eis (Schokoladeneis, Erdbeereis, Milcheis mit Zitrone und Zimt)	6.00€
Zitronensorbet	6.00€
Auswahl an Obst der Saison	5.50€