



TAPAS

Champignones al Ajillo	6,90€
gebratene Champignons in Knoblauch-Petersilien-Öl	
Gambas al Ajillo.....	8,90€
gebratene Gambas in Knoblauch-Petersilien-Öl	
Pan con Aioli.....	5,00€
Knoblauchmayonnaise mit Weißbrot	
Aceitunas – Chupadados Oliven.....	4,50€
Manzanilla – Oliven aus Malaga	
Portion Jamon.....	7,50€
Luftgetrockneter Serrano - Schinken	
Croquetas de Jamon.....	6,50€
Spanische Krokette aus Jamon Serrano	
Croquetas de Bacalao.....	6,50€
Spanische Krokette aus Kabeljau	
Albondigas	7,50€
Spanische Fleischbällchen in fruchtig pikanter Tomatensauce	
Dátiles con Bacon.....	6,50€
Datteln im Speckmantel	



PAELLAS

Paella mixta für 2 Personen.....	37,00€
Paella Pollo (Hühnchen) für 2 Personen.....	32,00€
Paella Vegan für 2 Personen.....	29,00€



BEBIDAS

WEIßWEIN

Sauvignon Blanc und Chardonnay

Bodegas Alconde Óptimo Blanco, Spanien-Navarra,
erfrischend und fruchtig

0,2l.....7,90 € 0,75l.....27,70 €

ROSÉ

Tempranillo Rosado

Weingut Megía e Hijos, Spanien – Ciudad Real

Intensive Erdbeerfarbe, lebendig und klar, Duft nach roten Beeren,
seidig, ausgewogen, mit körperreichem
Nachgeschmack

0,2l.....6,50 € 0,75l.....21,50 €

ROTWEIN

Tempranillo, fruchtig trocken

Finca Enguera, Spanien-Valencia

aromatischer, mittelschwerer Rotwein mit Körper

0,2l.....7,50 € 0,75l.....26,30 €

SPEZIALITÄTEN

Tinto de Verano 0,3l.....4,50 €

Sangria mit frischen Früchten 0,3l.....6,50 €



DESSERT: Crema Catalana mit Früchten