



Tapas Abend 2026



Jamon Bellota | ganzer Spanischer Schinken

Aceitunas | Oliven

~~~~~

Pan Con Tomate | Kristall-Brot mit Tomate

Gazpacho Andaluz | Tomaten-Gurkensuppe

~~~~~

Dátiles envueltos en tocino | Datteln im Speckmantel

Anchoas marinadas en aceite de oliva | in Olivenöl eingelegte Sardellen

Pimientos Padron | grüne Bratpaprika

~~~~~

pinchitos catalanes & Bikini | Schweine-Spieß mit Schinken-Käse-Toast  
patatas bravas en salsa picanta | gebackene Kartoffeln in pikanter Sauce

~~~~~

Chipirones frita | Chipirones mit Limette & Salsa

camarones de agua salada | Knoblauch-Garnelen

~~~~~

sopa de pescado gallega | Galizische Fischsuppe, Pulpo & Muscheln

~~~~~

Croqueta del día | Krokette des Tages

mojo rosso & verde | Paprika & Koriander Saucen

~~~~~

Variación del cerdo ibérico de bellota | Variation vom Iberischen Eichelschwein  
chorizo picante | Pikante Paprikawurst

~~~~~

Queso Manchego | Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch

~~~~~

Crema Catalana | Karamellisierte-Orangen-Honigcreme

Sorbete del día | Pastell de Nata

Sorbet mit Pastell de Nata

por comida en tu factura | pro Person € 99.-

