






























Speisenkarte



1. Jamón Serrano (Spanischer Schinken)   8,50 €
2. Calabacines rellenos de queso de oveja (Zucchini m. Schafskäse) 5,80 €
3. Dátiles con Bacon (Datteln im Speckmantel)   5,30 €
4. Pincho de pollo (Hühnchenspießel|Korianderpesto)  5,60 €
5. Blattspinat|Pinienkernel|Ziegenkoude  5,80 €
6. Champinones con queso de cabra (Champignons m. Ziegenfrischkäse)  5,10 €
7. Verduras mixtas (gemischtes Grillgemüse)   5,30 €
8. Streifen vom Angus|Cognac-Rahm  6,20 €
9. Pollo con Jamón Serrano (Hühnchen|Serrano|Sherrysauce)   6,00 €
10. Queso manchego (Manchego Käse|Feigensenf|Honig)  5,20 €
11. Tortilla Vegetal (Spanisches Kartoffelomelette|Gemüse)   5,30 €
12. Süßkartoffel Pommes|Chili Mayo  5,80 €
13. Gambas al ajillo (Gambas|Knoblauch|Chili)   10,50 €
14. Patatas bravas (frittierte Kartoffeln)   5,10 €
15. Albondigas Andaluz (Hackfleischbällchen (Rind)|Tomatensauce)  5,40 €
16. Chorizo (Paprikawurst kross gebraten)   5,20 €
17. Calamares „andalusische Art“ (panierte Tintenfischringe)  5,90 €
18. Queso de Cabra con miel y hierbas (Ziegenkäse|Honig|Thymian)  5,40 €
19. Pescado rebozado crujiente (Seelachs im Bierteig)  5,70 €
20. Pimientos de padrón (gebratene grüne Paprikaschoten)   5,60 €
21. Champignon|Spinat|Manchego überbacken  5,80 €

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.
Sprechen Sie uns an.










Speisenkarte





Steak vom argentinischen Black Angus Rind

22. Hüftsteak  – 200 g. – **22,80 €** | 400 g. – **34,40 €**
mit frischem gemischten Salat, wahlweise eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder hausgemachte frittierte Kartoffeln, dazu Aioli (ohne Ei), Kräuterbutter oder Pfeffersauce
– gegen einen Aufpreis von 3,00 € können Sie die Steakbeilage gegen einen anderen Tapa austauschen
23. Rumpsteak  – 200 g. – **29,60 €** | 300 g. – **35,30 €**
mit frischem gemischten Salat, wahlweise eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder hausgemachte frittierte Kartoffeln, dazu Aioli (ohne Ei), Kräuterbutter oder Pfeffersauce
– gegen einen Aufpreis von 3,00 € können Sie die Steakbeilage gegen einen anderen Tapa austauschen

Salate

24. Kleiner gemischter Salat   **5,80 €**
25. Großer gemischter Salat mit Garnelen in Knoblauch gebraten   **19,40 €**
26. Großer gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven  **14,40 €**
27. Großer gemischter Salat „Stadtwaldgarten“ mit Thunfisch, Käse und Ei  **14,60 €**
mit Serrano Schinken  + **3,00 €**

Kleinigkeiten

28. Aceitunas (eingelegte Oliven)   **3,00 €**
29. Extra Brotkorb  **2,50 €**
30. Portion extra Sauce: Aioli, Chili Mayo, Kräuterbutter, Mojo Sauce, Pfeffersauce je **2,00 €**
31. Ofenkartoffel mit Kräuterquark  **5,50 €**

Dessert

32. Crema Catalana  **5,30 €**
spanischer Mandelkuchen **5,30 €**
Schokoladenkuchen **5,30 €**

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

Sprechen Sie uns an.



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

