

MENÜ

IN UNDIS **SPANIEN TRIFFT BORKUM**

Öffnungszeiten
Montag - Samstag
Ab 17:00

SUPPE

TOMATENSUPPE | 5

FISCHSUPPE | 9
„EL MEDANO“ 🐟🍷🍄🍷

KALTE TAPAS

PLATO MIXTO | 12
Spanische Salami, Schinken,
Manchegokäse und Oliven 🍷🍷

ACEITUNAS | 5
Gemischte Oliven

JAMON SERRANO | 7
CON QUESO ^{1,4} 🍷🍷
Serranoschinken mit Manchegokäse

PATA NEGRA ^{1,4} | 10
Schinken vom schwarzen Eichelschwein

BROTKORB 🍷 | 2

TAPAS AUS DEM MEER

GAMBAS AL AJILLO 🍷 | 11
Garnelen in Knoblauch Pernod-
Chili-Öl

CHIPIRONES CON TOMATE | 8
Kleine Tintenfische in Tomatensauce
und Oliven

SALMON 🐟 | 9
CON MOJO VERDE
Lachs aus dem Ofen mit roten Zwiebeln
und grüner Mojo

BACALAO ³ 🐟 | 9
Kabeljau mit Kartoffeln und Oliven
aus dem Ofen

CROQUETAS | 2
DE ATUN 🍷🍷🍷🐟 je Stück
Hausgemachte Thunfischbällchen

PULPO A LA GALLEGA 🍷 | 12
Krake nach Galicischer Art

BOQUERONES 🐟 | 6
Frittierte Sardellen

CHIPIRONES FRITOS | 6
CON AIOLI 🍷🍷🍷
Frittierte kleine Tintenfische mit Aioli

WARMER TAPAS

KARTOFFELN  5 KANARISCHE ART <i>Mit Mojo Rojo & Verde</i>	BIO DATTELN ^{1,4} 6 IM SERRANOMANTEL
KARTOFFELGRATIN   5	ZIEGENKÄSE 7 ÜBERBACKEN   <i>Mit Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Akazien-Honig</i>
FETA AL HORNO   5 <i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Pesto und roten Zwiebeln</i>	2 ZIEGENKÄSE- 6 SERRANO-TALER
CHAMPINONES AL AJILLO 5 <i>Frische Pilze mit Knoblauch</i>	VIER BRUSCHETTA    4
CHORIZO 5 <i>In Cidre gebraten</i>	VIER BRUSCHETTA    5 MIT KÄSE ÜBERBACKEN
ALBONDIGAS   5 <i>3 Spanische Rinderhackbällchen in feuriger Tomatensoße</i>	ZWEI HÄHNCHENBRUST- 6 SPIESSE <i>Mit Mango-Chilli-Dip</i>
PIMIENTOS DE PADRON 5 <i>Grüne Bratpaprika</i>	TIRAS DE CARNE 9 <i>Dry-Aged-Rinderfiletstreifen Mit Mojo Rojo</i>
PISTO MANCHEGO 5 <i>Gebratenes Gemüse</i>	CARNE EN SALSA 8 <i>Spanisches Gulasch mit  Süßkartoffelstampf</i>
PINCHOS MORUNOS 5 CON MOJO PICON <i>Schweinefilet mit Chili-Knoblauch Sauce</i>	

SALAT

KLEINER SALAT 🍷 | 5
Mit Sanddorndressing oder Essig-Öl

FRUCHTIGER SALAT 🍷 🍷 🍷 | 12
Mit gegrilltem Ziegenkäse, Beerenmix, Walnüssen und Sanddorndressing

PAELLA

AUF VORBESTELLUNG | 17
Mit Meeresfrüchten
Sprechen Sie uns gerne an

FÜR DIE KLEINEN

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS 🍷 🍷 | 5

PENNE MIT BUTTER UND PARMESAN 1 🍷 🍷 | 6

Desserts

SCHOKOLADEN SOUFFLE | 8
Mit Vanilleeis und Sahne 🍷 🍷 🍷

NOUGAT PANNA-COTTA 🍷 🍷 | 5

CREMA CATALANA 🍷 🍷 | 5

SORBETVARIATION | 5

STEAK & BURGER

Unsere Steaks werden frisch aus dem ganzen Stück geschnitten und auf einem speziellen Lavasteingrill zubereitet.

Für spezielle Größen sprechen Sie uns bitte an.

Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat (Sanddorndressing oder Essig-Öl), Knoblauchbrot und eine Beilage nach Wahl.

RUMPSTEAK „IN UNDIS“ | 25
250g
Der Klassiker vom Rind

FILETSTEAK | 33
250g
Das beste Stück vom Rind

RIB EYE STEAK | 27
300g
Das saftige Stück vom Rind

DRY-AGED T-BONE | 45
Das Beste und der Klassiker am Knochen
Ca. 550g am Knochen gereift

Beilagen

Kartoffelgratin

Kanarische Kartoffeln mit Mojo Rojo

Süßkartoffelpommes

BURGER MIT SERRANO UND MANCHEGO | 15
180g Dry-Aged-Rindfleisch Patty im Briochebrötchen mit gegrilltem Seranoschinken und Manchegokäse.
Dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelaioli