

## SUPPE

---

TOMATENSUPPE	6
FISCHSUPPE „EL MEDANO“	10

## KALTE TAPAS

---

PLATO MIXTO <i>Spanische Salami, Schinken, Manchegokäse und Oliven</i>	13
ACEITUNAS <i>Gemischte Oliven</i>	5
JAMON SERRANO CON QUESO <i>Serranoschinken mit Manchegokäse</i>	8
PATA NEGRA <i>Schinken vom schwarzen Eichelschwein</i>	10
BROTKORB	2

## SALAT

---

GEMISCHTER SALAT <i>Mit Sanddordressing oder Essig-Öl</i>	6
FRUCHTIGER SALAT <i>Mit gegrilltem Ziegenkäse, Beerenmix, Walnüssen und Sanddordressing</i>	13

## FÜR DIE KLEINEN

---

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS	5
NUDELN MIT BUTTER UND PARMESAN	6

## WARME TAPAS

---

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

## TAPAS AUS DEM MEER

---

**GAMBAS AL AJILLO** | 11

*Garnelen in Knoblauch Pernod-Chili-Öl*

**SALMON** | 9

**CON MOJO VERDE**

*Lachs aus dem Ofen mit roten Zwiebeln und grüner Mojo*

**BACALAO** | 9

*Kabeljau mit Kartoffeln und Oliven aus dem Ofen*

**CROQUETAS** | 2

**DE ATUN**

*Hausgemachte Thunfischbällchen*

**PULPO A LA GALLEGA** | 12

*Krake nach Galicischer Art*

**BOQUERONES** | 7

*Frittierte Sardellen*

**CHIPIRONES FRITOS** | 7

**CON AIOLI**

*Frittierte kleine Tintenfische mit Aioli*

## Desserts

---

**SCHOKOLADEN SOUFFLE** | 8.5

*Mit Vanilleeis und Sahne*

**CREMA CATALANA** | 7.5

## STEAK

---

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 Salat (Sanddorndressing oder Essig-Öl), Knoblauchbrot und eine Beilage nach Wahl.

Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

**RIB EYE STEAK** | 28

300g

*Das saftige Stück vom Rind*

### Beilage nach Wahl

*Kartoffelgratin*

*Kanarische Kartoffeln mit Mojo Rojo*

*Süßkartoffelpommes*

*Süßkartoffelstampf*

**Beilagen extra** | 4

*Pimientos*

*Champinones*

*Pisto Manchego*

## BURGER

---

Unsere Burger servieren wir in einem frischen Brioche-Bun von Bäckerei Müller, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Gurke und hausgemachter Soße.

Dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelaioli.

**BURGER IN UNDIS** | 15

180 gr auf Lavastein gegrilltes Rindfleisch von Fleischerei Pün, Serranoschinken, Jalapenos und Manchegokäse.

**VEGGIE BURGER** | 13

Gegrillter Ziegenkäse, Akazienhonig und Wallnüsse