

SUPPE

TOMATENSUPPE	6
FISCHSUPPE	10

KALTE TAPAS

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

SALAT

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

FÜR DIE KLEINEN

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS	5
NUDELN MIT BUTTER UND PARMESAN	6

WARME TAPAS

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

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, Serranoschinken, Jalapenos und Manchegokäse.

VEGGIE BURGER | 13

Gegrillter Ziegenkäse, Akazienhonig und Wallnüsse