

## ANTIPASTI

**Diverse Antipasti** ½ 24 1/1 32  
serviert mit hausgemachter Focaccia

## FOCACCIA

**Rosmarin** 12  
Olivenöl, Rosmarin, grobkörniges Salz

**Bellavita** 18  
Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesanspähne

**Primavera** 22  
Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Auberginen,  
Basilikum

**Vegan** 22  
Peperoni, Zucchini, Auberginen, Tomaten,  
Basilikum, Rucola

**Caprita** 20  
Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Nussöl

**Entre Nous** 24  
Mozzarella, Tomaten, Rucola,  
Rohschinken Pata Negra

## KALTE PLATTE

½ 24 1/1 32

**Planchetta**  
Rohschinken vom Pata Negra, Chorizo vom  
Pata Negra, Mortadella, Coppa und Manchego

**Pata Negra**  
Rohschinken vom Pata Negra, Oliven

**Prosut** (Kroatischer Schinken)

## VORSPEISEN

**Salat Etti mit frischen Kräutern** 9

**Spanischer Salat** 13  
grüner Salat, Thon, Tomaten, Zwiebeln, Oliven

**Tintenfischsalat** 18  
mit Koriander und Mango

**Jakobsmuschel-Carpaccio** 18  
mit Selleriesalat und Espelette-Pfeffer

**Gebratene Auberginen** 17  
mit Safran-Jogurt, Pinien und Granatapfel

**Marinierte Büffelmozzarella mit Tomaten** 16  
(Basilikum, Oregano, Zitronenschale)

**Gazpacho** 15

# **TAPAS**

<b>Tortilla</b>	<b>9</b>	<b>Vegane Albondigas</b>	<b>18</b>
<b>Gegrillte Pilze mit Petersilie</b>	<b>8</b>	Quornbällchen an Tomatensauce	
<b>Auberginengratin</b>	<b>15</b>	<b>Chorizo im Rotwein mit Kartoffeln risolée</b>	<b>16</b>
<b>Pimientos de Padrón</b>	<b>8</b>	<b>Lammracks provençale</b>	<b>27</b>
<b>Paprika grilliert auf Knusperbrot</b>	<b>12</b>	<b>Pouletwürfel an Kräuterbutter</b>	<b>17</b>
<b>Pan con tomate</b>	<b>7</b>	<b>Poulet Chupi</b>	<b>17</b>
<b>Crostini Ziegenkäse auf Brot mit Honig</b>	<b>13</b>	Hühnerflügeli mit geräucher Paprika	
<b>Empanadas mit Thon</b>	<b>12</b>	<b>Rindswürfel mit Rosmarin</b>	<b>18</b>
<b>Kartoffelkroketten mit Knoblauchmayo</b>	<b>12</b>	<b>Pan y Lomo</b>	<b>16</b>
<b>Fischkroketten mit Safranmayonnaise</b>	<b>16</b>	Schweinsnierstück auf Brot mit Peperoni	
<b>Auberginenkroketten mit Estragonmayo</b>	<b>14</b>	<b>Jakobsmuscheln mit Rauchsatz</b>	<b>18</b>
<b>Erbsenkroketten mit Joghurtsauce</b>	<b>14</b>	<b>Vongole</b>	<b>18</b>
<b>Arancini mit scharfer Tomatensauce</b>	<b>14</b>	<b>Miesmuscheln</b>	<b>16</b>
<b>Patatas Bravas</b>	<b>9</b>	<b>Gambas aglio e olio</b>	<b>18</b>
Kartoffeln an scharfer Tomatensauce		<b>Gambas, ganz, flambiert mit Cognac</b>	<b>26</b>
<b>Patatas provençale</b>	<b>9</b>	<b>Riesengambas à la Plancha (Wildfang)</b>	<b>29</b>
<b>Albondigas</b>	<b>18</b>	<b>Calamaretti grilliert</b>	<b>18</b>
Rindfleischbällchen an Tomatensauce		<b>Calamaretti frittiert</b>	<b>18</b>
		<b>Tintenfisch nach galizischer Art</b>	<b>18</b>

## **TAPAS-MENÜ**

pro Person **49**

**ab 4 Personen**

### **Aperitif**

Hausgemachte Sangria oder Alhambra

### **Vorspeise**

Kalte Platte, Antipasti mit hausgemachter Focaccia

### **Tapas**

Chorizo im Rotwein, Gambas aglio e olio,  
Auberginengratin, Patatas Bravas, Albondigas,  
Pimientos de Padron

**Dazu servieren wir Ihnen eine Flasche unseres  
Rotweins des Monats**

## **SPEZIALITÄTEN**

**Paella** (ab 2 Personen)

pro Person **45**

**Rinds-Tatar**

$\frac{1}{2}$  **26**  $\frac{1}{1}$  **32**

## **DER CHEF EMPFIEHLT...**

## SÜSSES

<b>Crema Catalana</b>	<b>9</b>
<b>Fondant au Chocolat</b> mit einer Kugel Eis	<b>12</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>9</b>
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b> Fragen Sie nach unserer Auswahl	<b>6</b>

## KÄSETELLER

<b>Klein</b>	<b>14</b>
<b>Gross</b>	<b>22</b>

## DESSERTWEIN

Vallon des Glauges 2011 – Frankreich 11.00  
EARL Domaine Vallon des Glauges  
Rolle, Chardonnay

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt