

Tapas

San Miguel 0,33l - spanisches Bier de la botella 3,80

1. Pan - Brot mit Aioli & Aioli Picante 4,50
2. Grüne Oliven - in Olivenöl & Kräutern eingelegt 4,50
3. Manchego - spanischer Käse 6,50
4. Serrano - spanischer Schinken 6,50
5. Kanarische Kartoffeln - mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten & Parmesan 5,50
6. Champignons - mit Pinienkernen in Knoblauchöl gebraten 5,20
7. Croquetas de frango - Kroketten mit Huhn 7,50
8. Datteln - im Speckmantel 6,90
9. Chorizo - milde Paprikawurst in Rotwein gegart 7,90
10. Gambas - Garnelen in Knoblauchöl gebraten 9,50
11. Tintenfischringe - in Panade mit Aioli & Zitrone 8,90
12. Paella - kleine Portion spanischer Reis mit Meeresfrüchten & Huhn 10,90
13. Churros - frittierter Brandteig mit Zimt, Zucker & Nutella 6,90
14. Eisfrucht - Zitrone oder Orange 6,90

Kleine Anleitung für Tapas-Neulinge: Wir empfehlen 4-5 Kleinigkeiten zu bestellen. Tapas sind super zum Teilen. Je nach Garzeit werden Tapas nach und nach serviert. Buen provecho!