



Ensaladas - Salate

Ensalada Primavera – <i>Rucola, Feldsalat und Lollo Rosso mit Walnüssen, Pinienkernen und Früchten</i>	
Ensalada de tomate con queso de cabra y crema de avocado – <i>Tomatensalat mit Ziegenkäse und Avocado-creme</i>	
Ensaladilla rusa – <i>Kleiner Kartoffelsalat mit Möhren, Thunfisch und Oliven</i>	
Ensalada César – <i>Gemischter Salat mit Feldsalat, roten Bohnen, Schafskäse und César-Dressing</i>	
Ensalada mixta con piñones – <i>Gem. Salat mit Nussdressing und gerösteten Pinienkernen</i>	
Ensalada mixta – <i>Gemischter Salat mit Essig und Öl</i>	klein groß
Rodajas de naranja – <i>Orangenscheiben mit Olivenöl und grünem Pfeffer</i>	
Ensalada mixta con atún – <i>Gemischter Thunfischsalat mit Essig und Öl</i>	klein groß
Ensalada de Rucola con piñones – <i>Ruccolasalat, Palmherzen, Cherrytomaten, Pinienkernen, mit Parmesan verfeinert</i>	
Ensalada de Mozzarella – <i>Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum, Balsamicodressing</i>	

Tapas vegetarianas - Vegetarische Tapas

Champiñones rellenos con verdura – <i>Champignons gefüllt mit Gemüsepaste</i>	
Mixta de verduras (frio) – <i>Variation von gebratenem Gemüse (kalt)</i>	
Tortilla de Espinaca – <i>Spanisches Kartoffelomelett mit Spinat und Zwiebeln</i>	
Tortilla de patatas – <i>Spanisches Kartoffelomelett</i>	
Patatas Roquefort-, ali-oli-, bravas – <i>Kartoffeln entweder mit Roquefort-, Knoblauch- oder scharfer Soße</i>	
Papas arrugadas con mojo picón o ajo blanco – <i>Faltenkartoffeln mit Salzkruste, dazu "mojo picón" (rote oder grüne pikante Paprikasoße)</i>	
Mixto de quesos – <i>Gemischte spanische Käseplatte</i>	
Croquetas de espinaca con queso – <i>Kroketten mit Spinat und Käse</i>	
Canelones rellenos de espinaca, pasas y piñones – <i>Gefüllte Teigrollen mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen</i>	
Bocaditos de calabazín rellenos de queso de cabra – <i>Kleine Zucchinihähnchen gefüllt mit Ziegenkäse (kalt)</i>	
Queso de cabra gratinado con romero en salsa ... – <i>Mit Rosmarin überbackener Ziegenkäse auf Johannisbeersoße oder Honigsoße</i>	
Champiñones rellenos de Arroz sobre roquefort – <i>Mit Reis und Pinienkernen gefüllte Champignons auf Roquefort</i>	
Tomates rellenos de espinaca, nueces y – <i>Mit Spinat, Nüssen und Backpflaume gefüllte Tomaten, überbacken mit Parmesan, auf Roquefortsoße</i>	
Queso frito – <i>Kl. saftige Fetakäsehäppchen in würziger Panade, dazu Johannisbeer-Dip</i>	
Pastel de Espinaca gratinado – <i>Spinat auf Blätterteig, mit Käse überbacken</i>	

Tapas de pescado y marisco - Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

Filete de Pargo Rojo sobre verduras fritas y mantequilla de hierbas – <i>Rotbarschfilet gegrillt, auf geröstetem Gemüse & Kräuterbutter</i>	
Buñuelos de bacalao con Ali-oli – <i>Panierte Stockfischbällchen mit Ali-oli</i>	
Gambas Marismeñas – <i>Gambas a la plancha / Gegrillte Tigergarnelen mit Dip</i>	
Boquerones fritos – <i>Frittierte Sardellen</i>	
Boquerones en vinagre – <i>Sardellen in Vinaigrette</i>	
Muslitos de mar – <i>Krebsfleisch paniert</i>	
Gambas al ajillo – <i>Gambas in Knoblauch</i>	
Pincho de romero con pescado y bacon – <i>Speckumhüllter Zander auf Rosmarinzwig gespießt, dazu ein leckerer Knob-Dip</i>	

Pinchitos de Gambas con Champiñones – <i>Kleine Champignon - Gambasspieße mit Salsa</i>	
Calamares a la romana – <i>Marinierte und frittierte Tintenfischringe</i>	
Calamares a la plancha – <i>Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch - Petersilie</i>	
Pincho de Gambas – <i>Saftiger Gambasspieß vom Grill auf einer feinen Gambas-Creme</i>	
Pincho de Salmon en salsa Marinera – <i>Zarter Lachsspieß vom Grill in Tomaten - Sahneseife</i>	

Tapas de ave - Tapas mit Geflügel

Pechuga de pollo al pin pin – <i>Hähnchenbrust in Brandy-Weinsoße</i>	
Brocheta Pica Pao – <i>Hähnchenbrustfilet am Spieß mit spanischer Chorizo (span. Paprikawurst)</i>	
Pollo al curry – <i>Hähnchenbrust in Currysoße</i>	
Pinchitos de Pavo al ajillo – <i>Kl. Putenbrustspieß mit Knoblauch mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	
Alitas de Pollo con salsa brava – <i>Marinierte Hähnchenflügel mit pikantem Dip</i>	
Pechuga de pavo rellena de jamón, datiles y espinaca... – <i>Putenbrust gefüllt mit Schinken, Datteln und Spinat auf einer raffinierten Dijonsensoße</i>	
Pechuga de pavo con bacon sobre salsa de mostaza – <i>Putenbrustfilet im Speckmantel auf Senfsoße</i>	
Lomitos de Pollo con crema de Atún y Alcázaras – <i>Saftige Hähnchenbrustmedaillons mit Thunfisch-Kapern-Dip (Kaltgericht)</i>	

Tapas de carne - Tapas mit Fleisch

Champiñones con jamón – <i>Saftige Champignons im knusprigen Serrano-Mantel</i>	
Plato mixto de embutidos – <i>Typisch spanische Schinken-, Käse-, Wurstplatte</i>	
Dátiles con bacon – <i>Datteln im Speckmantel</i>	
Croquetas de jamón y queso – <i>Kroketten mit Schinken und Käse gefüllt</i>	
Albóndigas en salsa de tomate – <i>Hackfleischbällchen in Tomatensoße</i>	
Jamón serrano – <i>Serranoschinken</i>	
Pincho de chorizo – <i>Gegrillter Chorizospieß (Span. Paprikawurst)</i>	
Pincho moruno – <i>Schweinefiletspieß, marokanisch gewürzt</i>	
Chuletillas de Cordero – <i>Kleine Lammkoteletts vom Grill in Knoblauch-Petersilie oder Honig-Senfsoße</i>	
Queso de Cabra con Bacon y crema de balsamico – <i>Kleine mit Speck umhüllte Ziegenkäse-Häppchen gebraten, mit Balsamicocreme</i>	
Conejo a la Castellana – <i>Kaninchen in Rotwein-Tomatensoße (Spanische Art)</i>	
Ciruelas con bacon – <i>Pflaumen mit Bacon umhüllt</i>	
Solomillo de cerdo en salsa de Setas – <i>Filet vom Schwein, auf Steinpilz-Sahne-Soße</i>	
Portion Ali-Oli	
Portion Oliven	



Postres - Nachtisch

Flan (Spanischer Karamelpudding)	
Crema Catalana (Spanische Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker)	