

Pastas en la sarten
Nudelspezialitäten aus der Pfanne

40.	<i>Tallarines al curry</i>	12.90
	Grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Currysoße überbacken	
41.	<i>Espagetis Vegetarianos</i>	11.90
	Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Paprika und frische Tomaten auf Ruccola	
42.	<i>Tallarines Salmon y Broccoli</i>	12.90
	Grüne Bandnudeln mit Lachs und Broccoli in Knobi.-Sahnesoße überbacken	
43.	<i>Espagetis „Lepanto“</i>	13.90
	Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, frische Paprika und Champignon in Cognac-Sahnesauce überbacken	
44.	<i>Espagetis a la Italiana</i>	13.90
	Spaghetti mit Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten auf Ruccola Salat.	

Especialidades Solomillo de Cerdo
Spezialitäten vom Schweinefilet

50.	<i>Escalopines al Dijon</i>	14.90
	Schweinefiletmedaillons mit körnige Senfsauce	
51.	<i>Escalopines al "Rioja"</i>	14.90
	Schweinefiletmedaillons in Rioja-Rotweinsoße mit frischen Champignons	
52.	<i>Escalopines al "Gitano"</i>	14.90
	Schweinefiletmedaillons mit Spanischer Zigeunersoße (auf Wunsch scharf)	
53.	<i>Escalopines con Esparragos</i>	14.90
	Schweinefiletmedaillons mit Spargel-Knoblauch-Rahmsoße überbacken	
54.	<i>Escalopines al Horno</i>	14.90
	Schweinefiletmedaillons in Champignon-Cognac-Sahnesoße, überbacken	
55.	<i>Puntas de Solomillo a la Italiana</i>	15.90
	Schweinefiletspitzen geschnetzelte mit drei Käsesorten und Sahnes.überbacken	
56.	<i>Puntas de Solomillo al Flamenco</i>	15.90
	Schweinefiletspitzen mit Datteln und Krabben in Honig-Senfsauce	
57.	<i>Escalopines al Pepe o Roquefort</i>	15.90
	Schweinefiletmedaillons gegrillt in Pfeffersoße oder Gorgonzolasoße	
58.	<i>Puntas de Solomillo "Carlos I"</i>	15.90
	Schweinefiletspitzen geschnetzelte mit Pflaumen und Cognac-Sahnesoße in der Pfanne flambiert	

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Röstkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison.*