

Entradas - Raciones

Vorspeisen und Spezialitäten

9.	<i>Pimientos de Padrón</i>	6.90
	Kleine grüne Paprikaschotten in Olivenöl gebraten mit Meersalz	
11.	<i>Queso de Oveja al Horno</i>	6.50
	Überbackener Schafskäse mit frische Tomaten und Olivenöl im Tontopf	
12.	<i>Dátiles con Bacon</i>	6.50
	Datteln im Speckmantel	
13.	<i>Pimientos del Piquillo rellenos con Atún</i>	7.90
	3 Gefüllte rote Paprikaschoten mit frischen Thunfisch in Tomatensauce	
14.	<i>Boquerones en Vinagre</i>	7.90
	Eingelegte Sardellen in Essig mit Knoblauch und Petersilie	
15.	<i>Boquerones à la "Andaluza" con Ajillo</i>	7.90
	Sardellen frittiert mit Ali-Oli	
16.	<i>Puntillas de Calamar fritas</i>	8.90
	Baby Calamares frittiert mit Zitrone und Salat	
17.	<i>Muslitos de Cangrejo</i>	7.90
	Krebsfleischschwänze frittiert mit Ali-Oli und Salat	
18.	<i>Aguacates con Langostinos</i>	8.90
	Avocados gefüllt mit Shrimps und Obst in Cocktailsoße	
19.	<i>Caracoles del Monte</i>	7.90
	Schnecken in frischer Kräuter-Knoblauchssauce überbacken	
20.	<i>Carpaccio de ternera</i>	9.90
	Dünngeschnittenen Rinderfilet raffiniert gewürzt	
21.	<i>Almejas a la Marinera</i>	9.50
	Frische Venusmuscheln Seemannsart, mit Thymian-Knoblauch-Sherrysauce	
22.	<i>Gambas à la Plancha</i>	9.90
	Ein Dutzend Ungeschälte Garnelen gegrillt mit Knoblauch und Zitrone	
23.	<i>Gambas à l' Ajillo</i>	9.70
	Geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauchscheiben aus dem Tontopf	
24.	<i>Jamón Serrano "Trevelez"</i>	10.90
	Spanischer Schinken (Reserva) aus der Sierra Nevada für 2 Personen	
26.	<i>Pulpo a la Gallega con Patatas</i>	14.90
	Frische warme Octopusscheiben mit Olivenöl auf Kartoffeln	
27.	<i>Entremesas Variados</i>	12.90
	Vorspeisenplatte mit Manchego Schafskäse, Schinken, Salami und Chorizo vom Iberico (Wildschwein) für 2 Personen	
28.	<i>Jamón Iberico „Pata Negra“</i>	22.00
	Spanische Schinkenplatte vom (Iberischen Wildschwein) für 2 Personen, dazu Brot mit frischen Tomaten und Olivenöl	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer