ABENDKARTE

TAPAS ZUM TEILEN

Patatas Bravas VG GC

In Öl gebackene Babykartoffeln, Aioli, Salsa Brava

Croquetas

Duo aus frittierten Kroketten mit spanischem Bellota-Schinken sowie Steinpilzen und Trüffeln

Pintxos

Tägliche Auswahl an baskischen Tapas

Garnelen-Saganaki

In rustikaler Tomatensauce gebackene Tigergarnelen, Ouzo, Feta, traditionelles Brot

Schinken vom Iberischen Schwein aus Eichelmast 100 % Dehesa de Extremadura (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.)

Teller mit fein geschnittenem spanischem Pata-Negra-Schinken von Señorío de Montanera

Manchego-Käseplatte "Gran Reserva" (VG) (GC) Auswahl an erstklassigem Manchego-Käse

VORSPEISEN

Frische Muscheln aus der Region, Chorizo de Bellota Iberico, geröstete Tomate © Auf Bestellung frisch zubereitet (je nach Verfügbarkeit)

Rindercarpaccio* ©

Dünn geschnittenes Premium-Rindfleisch, gereifter Parmigiano Reggiano, gegrillter Rucola, Meerrettichcreme, Amalfi-Zitrone

Gegrillter Oktopus ©

San-Marzano-Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, grüne Bohnen

Aubergine involtini

Gegrillte Aubergine, gebratene Kalbsleischfüllung, Pistazien-Mortadella, geräucherter Mozzarella, rustikale Tomatensauce

Falafel-Fritter PB ©

Spaghetti aus eingelegten Gurken, Kapernäpfel, Harissa-Mayonnaise auf Pflanzenbasis

SALATE

Côte-d'Azur-Salat mit geröstetem Gemüse (PB) ©

Tian aus Tomaten, Butternuss-Kürbis, Zucchini, süßen roten Zwiebeln auf Rucola, schwarzen Niçoise-Oliven, Haselnuss-Peperoncino-Vinaigrette

Gegrillter Halloumi-Käse-Salat (1966)

Gebratene Paprika, marinierte Zucchini, Kirschtomaten, Rucola, Kalamata-Oliven, Zitronensauce mit griechischem Joghurt

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.