

Spanische Spezialitäten

Bunter Parikasalat mit Tomate, Gurke, Minze, Knoblauch, mariniert mit Olivenöl und  Rotweinessig, dazu Focacchiabrot	4,90 €
Spinatbrot mit Mandeln und Manchegokäse überbacken 	5,20 €
Datteln im Speckmantel mit Focaccia	5,30 €
Hausgemachte Geflügelkroketten mit Mojo Verde	5,60 €
Madrilenische Albondegas würzige Fleischbällchen mit Salsa picante und Manchegokäse überbacken, dazu unser Focaccia	5,90 €
Gebackene Tintenfischringe mit Sauce Allioli	6,30 €
Das Spanierpfännchen mit gebratener Chorizo, Kartoffel, Paprika, Zwiebel und Tomate mit Käse überbacken, dazu Focaccia	7,10 €
Sardinas al Horno Sardinen aus dem Ofen mit Tomaten-Salsa, Koriander und Knusperbrot	8,20 €
In Knoblauchöl gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Avocado-Allioli und Focaccia	9,60 €
<hr/> 	
Hausgemachte Mandelsuppe mit gebratener Riesengarnele auf Zitronengras dazu Focaccia	5,90 €
<hr/> 	
Huevos a la flamenca Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kaiserschoten  mit Olivenöl und Ei in der Pfanne gebacken	8,20 €
Gebratener Seehecht mit Oliven, Muschelkernen und Tomatenwürfeln in Knoblauchbutter, Pimento-Focaccia und knackige Salatblüten	13,20 €
Pollo al Ajillo Hähnchen mit mediterranen Kräutern und Knoblauch, geschmorte Paprika und Tomate mit Mandelspaghettini in der Pfanne serviert	14,40 €
Tenera a la Manolo Schweineschnitzel natur gebraten auf Ratatouillegemüse und Patatas bravas	14,80 €
Conejo (Kaninchenrückenfilets) gebraten, mit fruchtiger Paprikasauce, Tomaten-Bohnenkerngemüse und Patatas Bravas	15,60 €
„Pinchos grande mixta“ Großer Fleischspieß mit Medaillons von Schwein und Hähnchenbrust, Kartoffelspalten, Sauce Allioli und Beilagensalat	16,50 €
<hr/> 	
Crema catalana mit Walnusseis	4,80 €