

Tapas

Aceitunas	4,50 €
<i>Oliven, schwarz und grün</i>	
Jamón serrano	4,50 €
<i>Luftgetrockneter spanischer Schinken</i>	
Salchichón	4,50 €
<i>Luftgetrocknete spanische Salami</i>	
Lomo ibérico	4,50 €
<i>Luftgetrocknete Schweinelende</i>	
Chorizo ibérico	4,50 €
<i>Luftgetrocknete spanische Paprikawurst</i>	
Queso manchego	4,50 €
<i>Spanischer Käse aus Kuh,- Schaf- und Ziegenmilch</i>	
Queso castellano	4,50 €
<i>Spanischer Schafskäse, zwölf Monate gereift</i>	
Tomates al horno	4,50 €
<i>Tomaten mit Knoblauch und Petersilie überbacken</i>	
Tortilla española	4,50 €
<i>Kartoffel-Zwiebel-Omelette</i>	
Patatas alioli	4,50 €
<i>Frittierte Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise</i>	
Patatas Bravas	4,50 €
<i>Frittierte Kartoffelecken mit Tomatensoße</i>	

Boquerones 4,50 €

*Eingelegte Sardellen, mariniert mit Knoblauch,
Petersilie und Olivenöl*

Calamares a la romana 4,50 €

Gebackene Tintenfischringe mit Alioli

Gambas a la plancha 4,50 €

Zwei gegrillte Kaisergarnelen mit Alioli

Tapasplatte 48,-- €

Zwölf Tapas, Alioli, Tomatensoße und Brot

Hausgemachtes Weißbrot 2,50 €

Täglich frisch zubereitet nach alter Familientradition

Alioli

Brava

*Ein Schälchen Knoblauchmayonnaise oder
pikante Tomatensoße* 2,-- €

Platos Vegetarianos

Ensalada mixta 5,40 €

Kleiner gemischter Salat

Queso manchego 7,20 €

Spanischer Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Queso castellano 7,20 €

Spanischer Schafskäse, zwölf Monate gereift

Maurisches Zucchini-gemüse 5,30 €

mit Rosinen, Cashew-Kernen und Minze

Ofengemüse 5,30 €

mit Crème-fraîche-alioli

Papas arrugadas con mojo verde 5,30 €

*kleine Salzkartoffeln mit grüner Soße aus Koriander,
Petersilie und Kreuzkümmel*

Pan con ajo 6,90 €

*Frisch zubereitete Knoblauchbrote, dazu
Salatgarnitur und Bravassauce*

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte

Pescados y Mariscos

Boquerones 7,20 €

*Eingelegte Sardellen, mariniert mit Knoblauch,
Petersilie und Olivenöl*

Calamares a la romana 11,90 €

Gebackene Tintenfischringe mit Alioli und Salatgarnitur

Gambas a la plancha 11,90 €

7 gegrillte Kaisergarnelen mit Alioli und Salatgarnitur

Gambas al ajillo 12,90 €

8 Kaisergarnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili

Sepia a la Santanderina 14,90 €

*Im Ganzen gebratene Sepien an Weißweinfond mit
Knoblauch und Petersilie, dazu Salatgarnitur*

Pincho de pescado 11,90 €

*Zwei Spieße mit Gambas, Calamares, Fischfilet und
Gemüse, dazu Alioli und Salatgarnitur*

Plato Variado de pescado 18,90 €

verschiedene Fischtapas, ein Fischspieß, Papas arrugadas

Paella

*traditionelle Paella aus Reis, Meeresfrüchten,
Calamares, Gambas und Hähnchenschenkeln -
ab zwei Personen, nur auf Vorbestellung*

Preis pro Person

15,50 €

Carnes

Dátiles con beicon <i>Datteln im Speckmantel</i>	5,30 €
Salchichón <i>Luftgetrocknete spanische Salami</i>	7,20 €
Chorizo ibérico <i>Luftgetrocknete spanische Paprikawurst</i>	7,20 €
Jamón serrano <i>Luftgetrockneter spanischer Schinken</i>	7,20 €
Lomo ibérico <i>Luftgetrocknete Schweinelende</i>	7,20 €
Chorizo a la sidra <i>Pikante spanische Paprikawurst in Sidre</i>	10,50 €
Pincho moruno <i>Zwei Spieße mit würzig mariniertem Schweinefleisch, dazu Salatgarnitur</i>	10,50 €
Patatas rellenas <i>Mit Hackfleisch gefüllte Kartoffeln in Zwiebel- Weißweinsauce</i>	10,90 €
Chuletas de cordero <i>Lammkoteletts vom Grill, dazu frittierte Kartoffelecken, Tomatensauce und Salatgarnitur</i>	16,90 €
Plato Variado <i>Verschiedene Tapas und ein Fleischspieß</i>	18,90 €

Postres

Churros 4,20 €

Gebackene Brandteigkringel, gezuckert

Churros con chocolate 4,50 €

*Gebackene Brandteigkringel, gezuckert, dazu
hausgemachte Schokoladensauce*

Postre del día 4,50 €

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte

EC-Kartenzahlung möglich ab 25,--