

TAPAS MENÜS

BEISPIELMENÜ

AMUSE-GEULE

ZUR BEGRÜßUNG AUF DEM TISCH

Hausgemachtes Alioli
Gemischte Oliven
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
Vorspeisenplatte mit spanischen Wurst- & Käsespezialitäten
Duett an hausgemachten Salaten
Datteln im Speck
Ofenfrischem Baguette

HAUPTGANG

EIN BUNTER TAPAS MIX

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce
Lammspieße, maurisch mariniert, auf Ratatouillegemüse
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce
Frittierte Sardellen mit Alioli
Gambas Pil Pil mit Chiliöl, Knoblauch, Tomaten, Schalotten & Petersilie
Gegrillte Gemüsesorten
Champignons in Knoblauch-Sherry
Spinatkroketten
Spargelgemüse mit Paprika & Panko
Tortilla mit Kartoffeln & Zucchini
Pimientos de padron (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)
Gebakener Ziegenkäse auf filetiertem Obst
Paniertes Hirtenkäse in Mangosauce
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojosauce
Süßkartoffel-Pommes

DESSERT

Spanische Mandeltarte an Walnusseis
Schokoladensoufflé mit Pistazieneis
Churros in Zimt-Zucker mit Schokoladensauce
Apfel-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis

~~~~~  
**49,90 € PRO PERSON**

AB 10 PERSONEN