

UNSER MITTAGSTISCH

inkl. 0,3 Softgetränk / Paulaner Helles / 0,1 Vino de la casa

| | |
|---|------|
| Iberico Schweinlendchen in Sherrysahnesauce | 17.9 |
| Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse | |
| Hühnchenbrustfilet in cremiger Riojasauce | 16.9 |
| Basmatireis, Brokkoli | |
| Argent. Rumpsteak in Pfefferrahmsauce | 28.9 |
| Pommes frites, Beilagensalat | |
| Kalbsschnitzel „Cabrales“ in Blauschimmelkäsesauce | 26.9 |
| Butterkartoffeln, Birnen-Lauch-Gemüse | |
| Sautiertes Lachsfilet in Dill-Senf-Sauce | 18.9 |
| Basmatireis, Mangoldgemüse | |
| Calamares Y Chipirones mit Alioli | 18.9 |
| Pommes frites, Gurken-Dill-Salat | |
| Gebackener Ziegenkäse | 17.9 |
| Auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne | |
| Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste | 15.9 |
| Auf Rote-Bete-Birnen-Apfel-Carpaccio, mit Rucola & Nüssen | |
| Vegetarisches Quartett | 16.9 |
| Grillgemüse, Tortilla, Spinatkroketten, Basmatireis, Kräuterjoghurt | |
| Veganes Quintett | 17.9 |
| Pimientos, Mojo-Kartoffeln, Mangoldgemüse, Brokkoli, Champignons | |
| Andalusische Nudelpfanne mit Black Tiger Garnelen | 18.9 |
| Kirschtomaten, Pilze, Rucola | |
| Baskische Nudelpfanne mit Lachsfiletstreifen | 18.9 |
| Spinat, Kirschtomate, Zitrone | |
| Gebratene Chorizo in Honig-Riojasauce | 19.9 |
| Butterkartoffeln, Grillgemüse | |
| Großer Salatteller „Madrid“ | 18.9 |
| mit hausgemachten Tortillas & Spargel im Tempuramantel | |
| Großer Salatteller mit Thunfischfilet-Spießen | 20.9 |
| im Sesammantel, Avocado, Mango, Sojasauce | |