VORSPEISEN

Hausgemachte Alioli mit Baguette	5.5
Gemischte Oliven	6.5
Grüne Oliven mit Chili-Marinade	7.5
Hausgemachte Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe dazu Baguette	8.5
Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen & Feta, dazu Baguette	9.5
Ensaladilla rusa (Thunfisch-Kartoffelsalat mit Erbsen, Apfel, Paprika)	9.5
Baskischer Bauernsalat mit Oliven, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Melone & Feta	9.5
Hausgemachte Thunfischcreme mit roten Zwiebeln, Vulkanpfeffer & Baguette	7.5
Boquerones en vinagre Sardellenfilets, Essig-Olivenöl, Knoblauch & Petersilie, Baguette	9.5
Panko-Prawns mit süßem Chili-Dip, an Salatbouquet	16
Hausgemachtes Lachstartar mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce	16

SERRANO & MANCHEGO (SCHINKEN & KÄSE)

Duroc-Serranoschinken DOP Gran Reserva Aire Sano 17 Monate gereift, auf Rucola-Salat, mit Parmesan & Crema de vinagre balsámico	17.5
Duroc-Serranoschinken DOP Gran Reserva Aire Sano auf Cantaloupe-Melone & Rosmarin	16.5
Manchegokäsewürfel mit Chili-Oliven & getrock Tomaten dazu Baguette	12
Manchegokäse mit Trauben & Walnüssen dazu Baguette	12
Duroc-Serranoschinken Gran Reserva & Manchegokäse semi-curado mit Melone, Trauben & Nüssen, dazu Baguette	17.5

VORSPEISENPLATTEN FÜR 2

Fuente de aperitivos fríos / Kalte Tapas-Vorspeisenplatte Mit Serrano, Chorizo, Salchichon, Lomo, Manchego, Alioli, Oliven, Butter & Baguette	21.5
Bandeja de Fingerfoodos / Fingerfood-Platte Panko-Prawns, Jalapenos, Chickenwings, Mozzarellasticks, Datteln im Speck, mit Dips	23.5

BAGUETTE (servieren wir automatisch zu allen Tapas, bei denen dieses aufgeführt ist)

Schale	4 Scheiben	1.5
Korb	8 Scheiben	2.5

DIE KLASSIKER

Datteln im Speck mit Mandelfüllung	5 St	7.5
	10 St	13
	20 St	24
Albóndigas (Hackfleischbällchen) Hausgemacht, in pikanter Tomatensauce		9
Albóndigas „Estocolmo“ In cremiger Sherrysauce, mit Preiselbeer-Dip		10
Guiso de Chorizo à la riojana Kartoffel-Chorizo-Gemüse-Eintopf		11
Cremige Chorizo-Pasta mit Fenchel, getr. Tomaten & Walnüssen		12
Gebratene Chorizo in Honig-Rotweinsauce		12

HAUSGEMACHTE TORTILLAS

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Tortilla mit Feta An Salatbouquet	10
Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Tortilla An Salatbouquet	10

OFEN-KÄSE

Gebackener Hirtenkäse „Luna y Sol“ Mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Pfefferoni	11
Gebackener Hirtenkäse „Membrillo“ auf Rote-Bete-Birnen-Carpaccio, mit Kiwi, Rucola & Walnüssen	11.5
Schafskäse-Würfel, gratiniert, Auf ofenfrischem Süßkartoffelgemüse, mit getrockneten Tomaten, Basilikum & Mango	12.5
Panierter & frittierter Hirtenkäse in Mangosauce, mit Minze	11.5
Gebackener Ziegenkäse an Orangen-Thymian-Honig, auf filetiertem Obst	14.5
Gebackener Ziegenkäse auf gegrilltem Gemüse	15
Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse auf sautiertem Lauch-Birnen-Gemüse	15
Gebackener Ziegenkäse unter Glühwein-Feigen mit Röstmandeln	14.5
Gratinierte Ziegenkäsethaler auf Rote-Bete-Birnen-Bett mit Walnüssen & Honig	14.5

GARNELEN

Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette / Gambas al ajillo		14.5
Black Tiger Garnelen „Asiatico“ in Kokos-Curry-Sauce, mit Sesam & Koriander		14.5
Black Tiger Garnelen mit Champignons & Serranoschinken		15.5
Nudelpfanne „Andaluz“ mit Gambas, Gemüse, Oliven & Tomatensauce		15.5

FISCH

Lachsfilet in Weißer-Rioja-Zitronen-Creme		15.5
Lachs-Brokkoli-Pfännchen, in cremiger Weißer-Rioja-Sauce		16.5
Doradenfilet im Serranomantel in Salbeibutter geschwenkt		17.5
Doradenfilet mit Parmesankruste auf tomatisierter Zitronenbutter		17.5
Frittierte Sardellen mit Alioli		11.5

TINTENFISCH

Pulpo à la Gallega mit Kartoffeln, Fleur de Sel & Paprika		19.5
Pulpo mit Chorizo Fenchel, Kirschtomaten & Walnüssen		19.5
Panierte Tintenfischringe (Calamares) mit Alioli		13.5
Panierte Minitintenfische mit Alioli		14.5

GEFLÜGEL

Barbarie Entenbrust in Rioja-Cassis-Sauce		14
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce/ Sherry- oder Knoblauchsauce		11.5
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Kokos-Curry-Sauce, mit Sesam & Koriander		12.5
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in cremiger Mangosauce		12.5
Feurige Chickenwings mit süßem Chili-Dip	5 St	9
	11St	17
	15 St	25
Panierte Hühnchenbrustfiletstreifen mit süßem Chili-Dip	5 St	10
	11St	19
	15St	27

VOM RIND

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Riojajus	3St	9.5
	5St	14.5
	7St	19.5
Tranchen vom argent. Rinderfilet 150g in Pfeffer- oder Riojasauce		23
Argent. Rinderfilet 150g mit Parmesankruste auf Riojasauce		25
Argent. Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter		29
Tranchen vom argent. Roastbeef in Grüner-Pfeffersauce		19
Mediterrane Rinder-Steakpfanne mit Gemüse & Oliven		17.5
200g Minuten-Hüftsteaks vom argen. Weiderind, mit Kräuterbutter		19

RUMPSTEAK HAPPY HOURS

Immer samstags von 12- 17h servieren wir saftige 250g-Rumpsteaks aus Argentinien, mit Sauce & Beilagen nach Wahl als Hauptgericht für nur € 28.9

VOM KANINCHEN & LAMM

Kaninchenfilet in Knoblauchöl	14.5
Kaninchenfilet im Speckmantel an Riojasauce	15.5
Lammbraten in Rosmarin-Rioja-Jus	16.5
Kotelettes (French Racks) aus der Lammkrone	19.5

VOM SCHWEIN

Schweinelendchen in cremiger Sherry- oder Pfeffersauce	13
Schweinelendchen mit sautierten Champignons & Rosinen	14
Schweinelendchen mit Parmesankruste in Rosmarin-Riojajus	15
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkel-Füllung & Alioli	9.5
Spanferkel-Rollbraten in Sagres-Schwarzbiersauce	15
Spanferkel-Rollbraten mit Chorizo-Splittern, in Riojajus	16.5
Duroc Tomahawksteak mit Kräuterbutter	19.5

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Butter-Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan	8.5
Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Butter-Nudeln	9.5
Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup	11.5
Chicken-Nuggets mit Pommes & Ketchup	12.5

KARTOFFELN & KROKETTEN

Serrano-Schinkenkroketten mit Kräuterschmand	8.5
Tetilla-Käse-Kroketten mit Preiselbeer-Dip	8.5
Spinatkroketten mit Kräuterschmand	7.5
Rosmarinkartoffeln	7.5
Chili-Kartoffeln mit Alioli	7.5
Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	7.5
Parmesan-Patatas Parmesan überbackene Kartoffelecken mit Alioli	9
Papas arrugadas con mojo Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit roter Mojo	8.5
Ofenfrische Süßkartoffel-Rosmarin-Ecken mit Kräuterschmand	8.5
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	7.5
Süßkartoffel-Pommes mit Kräuterschmand	8.5

VERDURAS /GEMÜSE

Pimientos de padrón (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)	8.5
Gemüse-Empanadas mit Kräuterschmand	9.5
Champignons al Xerez in Knoblauch-Sherry	8.5
Mediterranes Grillgemüse	9
Schafskäse-gratiniertes Grillgemüse mit Oliven	9.5
Mediterranes Fenchelgemüse mit Möhren, Roter Bete & Haferflocken	7.5
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Feta	8.5
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit gerösteten Mandeln	7.5
Spargel, frittiert, im Tempuramantel mit süßem Chili-Dip	9
Panierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños mit Salsa-Dip	8.5

ENSALADAS / SALATE

Ensalada „Espanola“ 18.5
Bunte Marktsalate, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni, Karotten, Mais, Ei

Ensalada „Verduras y queso“ 18.5
Bunte Marktsalate mit gegrilltem Gemüse & Feta

Ensalada „Queso de cabra“ 19.5
Bunte Marktsalate mit gebackenem Ziegenkäse, Mango, Melone, Orange, Thymian-Honig, Nüsse

Ensalada „Invierno“ 19.5
Romanasalat, gebratene Chorizo, Oliven, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan

Ensalada „Cézaragosa“ 21
Frischer Marktsalat mit Hühnchenbrustfiletstreifen, Parmesan, Kirschtomaten & Croutons

Ensalada „Salmón“ 23
Bunte Marktsalate, Lachsfilet, Kirschtomate, Gurke, Avocado, Paprika, Basilikum

Ensalada „Beef n Reef“ mit Rinderfiletspitzen & Black Tiger Garnelen 29
Romanasalat, Kirschtomaten, Avocado, Patatas bravas, Paprika, Gurke, Mais

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana 6
Churros mit Nutellasauce 7
Mousse de turrón (Nougat) mit Mangospalten & Kiwi 8.5
Mandel-Eis, gesalzen, mit Karamel 8
Schokoladensoufflé an Bourbon-Vanilleeis 9
Mandeltarte mit Walnusseis 8.5
Cheesecake Bilbao mit frischem Obstsalat 9

PAELLA CASERA 21,90€

Unsere hausgemachte Paella gibt’s immer sonntags ab 12h oder auf Vorbestellung!
Hierbei nutzen wir mallorquinischen Rundkornreis, der nach hauseigener Art, mit Hühnchenbrust- & Kaninchenfilet, Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, Gemüse & Safran verfeinert und frisch aus der Pfanne aufgetischt wird, solange der Vorrat reicht.
Bei uns auch als vegane Variante möglich.