VORSPEISEN

Hausgemachte Alioli mit Baguette	5.9
Gemischte Oliven	6.9
Hausgemachte Thunfischcreme mit roten Zwiebeln, Vulkanpfeffer & Baguette	7.9
Hausgemachte Schwarzwurzel-Suppe mit Roquefort dazu Baguette	9.5
Panko-Prawns mit süßem Chili-Dip, an Salatbouquet	16.9
Hausgemachtes Lachstartar mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce	17.9
Duroc-Serranoschinken DOP Gran Reserva Aire Sano auf Cantaloupe-Melone & Rosmarin	16.9
Manchegokäse curado mit Trauben & Walnüssen dazu Baguette	12.9
Gemischte Platte mit Manchegokäse & Serranoschinken mit Melone, Trauben & Nüssen, dazu Baguette	17.9

DIE KLASSIKER

Datteln im Speck mit Mandelfüllung	5 St 7.9 / 10 St 13.9 / 20 St 24.9
Albóndigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce	9.9
Albóndigas „Estocolmo“ In cremiger Sherrysauce, mit Preiselbeer-Dip	10.9
Gebratene Chorizo in Honig-Rotweinsauce	12.9
Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Tortilla mit Feta An Salatbouquet	11.9
Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Tortilla An Salatbouquet	11.9

OFEN-KÄSE

Gebackener Hirtenkäse „Luna y Sol“ mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Pfefferoni	10.9
Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste, auf Rote Bete-Feldsalat, mit Orange, Kiwi & Nüssen	11.9
Panierter & frittierter Hirtenkäse in cremiger Chili-Orangensauce	10.9
Gebackener Ziegenkäse an Orangen-Thymian-Honig, auf filetiertem Obst	14.9
Gebackener Ziegenkäse unter Glühwein-Feigen mit Röstmandeln	14.9

GARNELEN, FISCH & TINTENFISCH

Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette / Gambas al ajillo	13.9
Black Tiger Garnelen in cremiger Orangen-Chili-Sauce	14.9
Black Tiger Garnelen mit Viura-Champignons & Duroc-Serranoschinken	15.9
Lachsfilet in Weißer-Rioja-Zitronen-Creme	17.9
Thunfischfiletspieße im Sesammantel auf Pak Choi Gemüse	18.9
Doradenfilet im Serranomantel in Salbeibutter geschwenkt	18.9
Frittierte Sardellen mit Alioli	11.9
Pulpo à la Gallega mit Kartoffeln, Fleur de Sel & Paprika	19.9
Panierte Minitintenfische mit Alioli	14.9

GEFLÜGEL

Barbarie Entenbrust in Rioja-Cassis-Sauce							14.9
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce/ Sherry- oder Orangen-Chili-Sauce							11.9
Hühnchenbrustfilet mit Backpflaumen-Rioja-Sauce & Röstmandeln							12.9
Panierte Hühnchenbrustfiletstreifen mit süßem Chili-Dip	5 St	10 /	10St	18 /	15 St	25	
Feurige Chickenwings mit süßem Chili-Dip	5 St	9 /	10St	16 /	15 St	22	

VOM RIND

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Riojajus	3St	10 /	5St	15 /	7St	19
Rinderfiletmedaillons 160g im Serranomantel auf Portweinjus						31.9
Argent. Rinderfilet 160g mit Parmesankruste auf Riojasauce						29.9
Argent. Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter						31.9
Kalbsroulade, mit Spinat & getrockneten Tomaten gefüllt, in Parmesansauce						25.9
Spanisches Saltimbocca Kalbsschnitzel im Serrano-Salbei-Mantel						23.9

VOM KANINCHEN & LAMM

Kaninchenfilet in Knoblauchöl	14.5
Kaninchenfilet im Speckmantel an Riojasauce	15.5
Lammrücken, maurisch mariniert, auf gegrilltem Gemüse	19.9
Kotelettes (French Racks) aus der Lammkrone	19.9

VOM SCHWEIN

Schweinelendchen in cremiger Sherry- oder Pfeffersauce	12.9
Schweinelendchen mit Backpflaumensauce & Röstmandeln	13.9
Schweinelendchen in Lebkuchensauce	13.9
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkel-Füllung & Alioli	9.9
Spanferkel-Rollbraten in Sagres-Schwarzbiersauce	14.9

KROKETTEN & KARTOFFELN

Serrano-Schinkenkroketten mit Alioli	8.9
Tetilla-Käse-Kroketten mit Preiselbeer-Dip	8.9
Spinatkroketten mit Kräuterschmand	7.9
Rosmarinkartoffeln	7.9
Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	7.9
Parmesan-Patatas Parmesan überbackene Kartoffelecken mit Alioli	8.9
Papas arrugadas con mojo Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit roter Mojo	8.9
Ofenfrische Süßkartoffel-Rosmarin-Ecken mit Kräuterschmand	8.9
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	7.9
Süßkartoffel-Pommes mit Kräuterschmand	8.9

GEMÜSE

Pimientos de padrón (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)	8.9
Gemüse-Empanadas mit Kräuterschmand	9.9
Rosenkohl San Martín, in Muskatrahmsauce geschwenkt	7.9
Champignons al Xerez in Knoblauch-Sherry	8.5
Mediterranes Grillgemüse, fein gewürzt	9.9
Mediterranes Fenchelgemüse mit Möhren, Roter Bete & Haferflocken	7.9
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit gerösteten Mandeln	8.9
Spargel, frittiert, im Tempuramantel mit süßem Chili-Dip	9.9
Panierte, mit Frischkäse gefüllte Jalapeños mit Salsa-Dip	8.9

TAPAS-SALATE

Ziegenkäse-Crema Catalana an Rote-Bete-Rucola-Salat mit Kaki & Granatapfelkernen	12.9
Feldsalat mit Ziegenkäse im Serranomantel, Kaki & Granatapfelkernen & Nüssen	13.9
Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen & Feta	10.9
Baskischer Bauernsalat mit Oliven, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Melone & Feta	10.9
Rotkohl-Karotten-Apfelsalat mit Orange, Granatapfel- & Kürbiskernen, Feta	11.9
Romanasalat mit mariniert. Lachsfiletwürfel an Orangen-Mango-Dressing, Kaki, Cashews	16.9

HAUPTSPEISEN-SALATE

Ensalada „Espanola“ 18.9
Bunte Marktsalate, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Pfefferoni, Karotten, Mais, Ei

Ensalada „Queso de cabra“ 21.9
Bunte Marktsalate mit gebackenem Ziegenkäse, Mango, Melone, Orange, Thymian-Honig, Nüssen

Ensalada „Cézaragosa“ 22.9
Frischer Marktsalat mit Hühnchenbrustfiletstreifen, Parmesan, Kirschtomaten & Croutons

Ensalada „Salmón y Atún“ 24.9
Bunte Marktsalate, Lachs- & Thunfischfiletspieße im Sesam, Kirschtomate, Gurke, Avocado, Paprika, Basilikum

Ensalada „Beef n Reef“ mit Rinderfiletspitzen & Black Tiger Garnelen 28.9
Romanasalat, Kirschtomaten, Avocado, Patatas bravas, Paprika, Gurke, Mais

DESSERTS

Crema catalana	6.9
Churros mit Nutellasauce	6.9
Apfelcrumble mit Bourbon-Vanilleeis	7.9
Spekulatius-Mousse mit heißen Himbeeren	8.9
Parfait de turrón (Nougat) mit Mangospalten & Kiwi	8.9
Mandel-Eis, gesalzen, mit Karamel	8.9
Schokoladensoufflé an Bourbon-Vanilleeis	8.9

…und dazu einen Cortado? Einen Carajillo? Oder einen Barraquito?? Hmmmm…