

¡BIENVENIDOS A LA TAPIA!

Mit unserer Speisekarte setzen wir den Fokus wieder auf das, was wir am liebsten mögen: Tapas. Stellen Sie sich aus kalten, warmen, grünen und Dessert-Tapas Ihr eigenes Menü zusammen. Die meisten Tapas richten wir auf Platten an. Besondere Empfehlungen des Küchenchefs haben wir mit dem * -Symbol markiert. Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, hat Restaurantleiterin Dagmar ein Beispielenü vorbereitet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Restaurantbereich eine Mindestbestellmenge von zwei Tapas pro Person eingeführt haben.

DAGMARS MENÜ



02. Ensalada Murciana

Salat aus Murcia mit Thunfisch, Ei und Schalotte

04. Kalamata Oliven V

15. Kartoffel-Ziegenkäse-Tortilla V

22. Gegrillter Pulpo mit Salzzitrone

23. Pikante gebratene Chorizo

26. Crema Catalana

mit Vanille und Beeren

34,70

Dazu empfehle ich ein Glas Torres Viña Sol!

GRÜNE TAPAS

01. Ensalada Murciana	5,80
<i>Salat aus der Region Murcia mit Thunfisch, Ei und Schalotte</i>	
02. Ensalada de tomate y pan V	6,50
<i>Tomaten-Brot-Salat mit Basilikum</i>	
03. Ensalada de rúcula V	5,80
<i>Rucolasalat mit Artischockenherzen und Manchego</i>	



Hausgemachtes Brot

3,90

mit Aioli

+1,50

mit Kartoffel-Paprika-Creme

+1,50

mit veganer Dattel-Creme

+1,50

KALTE TAPAS

04. Kalamata Oliven V	4,50
05. Manchego mit Feigen V	5,50
06. Gratinierter Ziegenkäse V	3,90
07. Chorizo-Kichererbsen-Salat	4,20
08. Serrano-Schinken mit pikanten Zwiebeln	6,90
09. Gebeizter Lachs auf Brunnenkresse *	7,50
10. Eingelegte Sardinen	4,20
11. Auberginen Focaccia V	6,90
12. Gefüllter Tintenfisch	5,90

WARME TAPAS

13. Pimientos de padrón mit Oliven-Creme V	5,20
14. Fleischbällchen in pikanter Sauce	5,20
15. Kartoffel-Ziegenkäse-Tortilla V	5,50
16. Mallorquinische Salzkartoffeln mit Aioli V	4,00
17. Marokkanische Datteln im Speckmantel	4,90
18. Tagliata vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer *	9,80
19. Gebackenes Hähnchen	5,90
20. Schweinebauch mit Mojo Verde *	7,90
21. Gefüllter Portobello-Pilz mit Paprika und Manchego V	6,90
22. Gegrillter Pulpo mit Salzzitrone *	8,90
23. Pikante gebratene Chorizo	6,50
24. Gebratener Saibling mit Kerbelwurzel *	9,80

DESSERT-TAPAS

25. Variation von spanischem Käse <i>mit Monastrell (Spanische Traubensauce)</i>	10,90
26. Churros <i>mit Orangensauce</i>	4,60
27. Crema Catalana <i>mit Vanille und Beeren</i>	4,20
28. Zitronentarte <i>mit Weinbergpfirsich</i>	6,20

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns an. Wir haben eine Liste mit Allergenen all unserer Produkte für Sie vorbereitet. V – Vegetarisch * – Tapas del chef