

Liebe Gäste,  
immer mittwochs möchten wir Sie mit kleinen  
Änderungen und saisonalen Ergänzungen auf unserer  
Speisekarte überraschen. Achten Sie auf das *\*nuevo\**!

## TAPAS

»CINCO TAPAS« Variation ..... 9,90  
Stellen Sie sich Ihre 5 Tapas selbst zusammen.

01. Kalamata Oliven v *\*nuevo\** .....
02. Dattel-Speck-Spieß .....
03. Fleischbällchen mit Honig und Rauchpaprika .....
04. Knoblauch-Gambas .....
05. Gebackene Sardinen mit Paprikacreme .....
06. Gratiniertes Ziegenkäse v .....
07. Papas Arrugadas mit Dattel-Dörrtomatenpesto v .....
08. Blätterteig-Tarte mit Manchego v .....
09. Serranoschinken mit geschmorter Quitte *\*nuevo\** .....
10. Geschmorte Champignons und Pimientos de padron v .....

## — WEINEMPFEHLUNG —

I heart Merlot ..... 0,21 5,20  
Henkell & Co. Sektkellerei, Spanien ..... 0,751 17,90  
*Sanfter Merlot mit Aroma von schwarzen Früchten.*

## TAPAS DEL CHEF

- I. Estofado de cerdo ibérico ..... 8,50  
Spanischer Bohneneintopf mit Blutwurst und Bauch vom Iberischen Schwein
- II. Lengua de ternera *\*nuevo\** ..... 8,20  
Glasierte Kalbszunge mit geschmorten Zwiebeln, Pilzstaub und Thymian
- III. Piernas de pollo ..... 7,90  
Hähnchenschenkel mit Limettenreis und Pimentón de la vera
- IV. Salmón en escabeche ..... 8,90  
Hausgebeizter Lachs mit Olivenöl-Pulver und Maronencreme
- V. Pulpo a la parrilla ..... 8,70  
Gegrillter Pulpo mit Chili und Caldo verde
- VI. Ragú de lentejas v ..... 7,90  
Belugalinsen-Ragout mit Fenchel und Orange

## COCAS

*Coca ist ein auf den Balearen sehr beliebter, herzhaft belegter  
Blechkuchen, der bei uns frisch aus dem Ofen kommt.  
Als Beilage empfehlen wir den spanischen Tomatensalat.*

- Coca de calabaza v *\*nuevo\** ..... 8,50  
Geschmorter Kürbis / Süßkartoffelcreme / Thymian
- Coca chorizo y melón ..... 8,90  
Scharfe Chorizo / Zuckermelone / Pfeffercreme
- Coca de humus v ..... 8,90  
Kichererbsencreme / Rauchpaprika / Waldpilze
- Ensalada de tomate v ..... 3,80  
Kirschtomate / Rote Zwiebel / Gemüse

## PLATOS

- Paella mariscos ..... 19,50  
Paella mit Meeresfrüchten, Kaisergranat, Reis, Safran und Tomate
- Paella vegetariana v ..... 14,50  
Vegetarische Paella mit Reis, Safran, gebackener Zucchini-  
blüte und Tomate
- Lubina frita entera ..... 23,50  
Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch mit Kartoffel-Oliven-  
Stampf und geschmorten Urkarotten
- Cerdo Ibérico *\*nuevo\** ..... 24,50  
Backe und Karrée vom Iberischen Schwein mit Pastinake,  
gerösteten Austernpilzen und Steckrübe
- Costillas cortas ..... 22,50  
48h gegartes Rippchen vom Rind mit Paprikacreme, Mais  
und Thymian-Kartoffelschaum
- Pimientos rellenos v ..... 10,90  
Gefüllte Spitzpaprika mit Bulgur und Tomaten

Ensalada de queso de cabra v ..... 9,50  
Blattsalate mit Linsen-Dressing und gebackenem Schafskäse

## POSTRES

*Alle Nachspeisen auch zum Mitnehmen!*

- Gató de almendra ..... 7,00  
Variation vom Mallorquinischen Mandelkuchen mit Salz-  
karamell und Brombeersorbet
- Ciruela de Dulce de leche ..... 7,00  
Zwetschgen-Crumble mit Dulce de leche-Eis



### CHECKIN.JETZT

Wenn Sie den QR-Code mit der Kamera  
Ihres Smartphones scannen, werden Sie  
zur Online-Gästeregistrierung geleitet.