

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Unsere Öffnungszeiten:
Täglich ab 18:00 Uhr

Betreiber:
Abid & Eder GdBR



TAPAS

Tapa

-
- **Aceitunas**
Oliven, schwarz und grün 2,80 Euro

 - **Jamón serrano**
Luftgetrockneter spanischer Schinken 2,80 Euro

 - **Salchichón**
Luftgetrocknete spanische Salami 2,80 Euro

 - **Queso manchego**
Spanischer Käse aus Kuh- Schaf- und Ziegenmilch 2,80 Euro

 - **Queso al romero**
Spanischer Käse mit Rosmarinrand 2,80 Euro

 - **Tomates al horno**
Mit Knoblauch und Petersilie überbackene Tomaten 2,80 Euro

 - **Tortilla española**
Kartoffel-Zwiebel-Omelette 2,80 Euro

 - **Patatas Alioli**
Frittierte Kartoffelecken mit Knoblauchmayonaise 2,80 Euro

 - **Patatas Bravas**
Frittierte Kartoffelecken mit Tomatensauce 2,80 Euro

Tapa

- **Boquerones**
*Eingelegte Sardellen, mariniert mit Olivenöl,
Knoblauch und Petersilie* *2,80 Euro*

- **Calamares a la romana**
*Gebackene Tintenfischringe mit Alioli,
Salatgarnitur* *2,80 Euro*

- **Gambas a la plancha**
*Zwei gegrillte Kaisergarnelen, Salatgarnitur,
Alioli* *2,80 Euro*

HAUSBROT

*Nach alter Tradition backen wir täglich unser
beliebtes Weißbrot*

- **Großer Brotkorb** *1,00 Euro*

- **Alioli**
- **Brava**

*Ein Schälchen Knoblauchmayonaise
oder pikante Tomatensauce* *1,50 Euro*

PLATOS VEGETARIANOS

Racion

-
- **Ensalada mixta**
Kleiner gemischter Salat *3,80 Euro*

 - **Ensalada mixta**
Grober gemischter Salat *5,20 Euro*

 - **Queso manchego**
Spanischer Käse aus Kuh- Schaf- und Ziegenmilch, Hausbrot *5,40 Euro*

 - **Queso al romero**
Spanischer Käse mit Rosmarinrand *5,40 Euro*

 - **Verduras a la Burgos**
Zucchini, Paprika, Karotten, Erbsen und Zwiebeln in Tomaten-Rioja-Sauce *3,40 Euro*
Überbacken mit Queso manchego *3,80 Euro*

 - **Pan con ajo**
Frisch zubereitete Knoblauchbrote, dazu Salatgarnitur und Bravassauce *5,20 Euro*

PESCADOS Y MARISCOS

Racion

-
- **Boquerones**
Eingelegte Sardellen, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie *5,40 Euro*

 - **Empanada atún**
Galicische Hefeteigtaschen, gefüllt mit Thunfisch, Paprika, frischen Kräutern und Oliven, dazu Salatgarnitur *6,80 Euro*

 - **Calamares a la romana**
Gebackene Tintenfischringe mit Alioli, Salatgarnitur *7,50 Euro*

 - **Gambas a la plancha**
7 gegrillte Kaisergarnelen, Salatgarnitur, Alioli *8,80 Euro*

 - **Gambas al Ajillo**
8 Kaiserarnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chilli *9,80 Euro*

 - **Sepia a la Santanderina**
Im ganzen gebratene Sepien an Weißweinfond mit Knoblauch und Petersilie, dazu Salatgarnitur *9,80 Euro*

CARNES

Racion

-
- **Bocadito de plátano**
Banane im Speckmantel 3,40 Euro

 - **Salchichón**
Luftgetrocknete spanische Salami 5,40 Euro

 - **Jamón serrano**
Luftgetrockneter spanischer Schinken 5,40 Euro

 - **Chorizo en sidra asturiana**
Pikante spanische Paprikawurst in Sidre gekocht 6,50 Euro

 - **Pincho Moruno**
Zwei Spieße mit würzig mariniertem Schweinefleisch, Salatgarnitur 7,50 Euro

 - **Patatas Rellenas**
Mit Hackfleisch gefüllte Kartoffeln in Zwiebel-Weißweinsauce 7,80 Euro

 - **Chuletas de cordero**
Lammkotelettes vom Grill, dazu Tomatensauce und Salatgarnitur 9,80 Euro

 - **Plato Variado**
Verschiedene Tapas und ein Fleischspieß 14,90 Euro

POSTRES

Euro

-
- **Churros**
Heiße Brandteigkringel in Vanillezucker gewendet 2,90

 - **Churros con Chocolate**
Heiße Brandteigkringel in Vanillezucker gewendet mit hausgemachter Schokoladensauce 3,30

 - **Flan**
Hausgemachter Karamellpudding 2,90

PAELLA

Gerne bereiten wir für Sie auch traditionelle Paella zu, bestehend aus:

Hähnchenschenkel, Meeresfrüchte, Muscheln, Calamares, Gambas, frischem Gemüse und Reis.

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen.

Pro Person 12,50 Euro