

*Papas Arrugadas, kl. Kartoffeln in Meersalzwasser gekocht  
Sauce Aioli und Salsa Mojo verde*

€ 6

*Pimientos de Padron, Bratpaprika mit Meersalz*

€ 8

*Datteln im Speckmantel, gebacken (2,5)*

€ 8

*Sardellen in Chili und Knoblauch / Essig - Zitronen Marinade (1, 2,4,7)*

€ 8

*Sautierte Artischockenböden  
mit Spicy Tomatenchutney (6)*

€ 8

*Lauwarmer Ziegen - Frischkäse (Picandou)*

*Trüffelhonig (2)*

€ 8

*Albondigas (Hackfleischbällchen)*

*mit Ingwer, Knoblauch und Tomatensugo (4)*

€ 10

*Frische Pfifferlinge in Olivenöl gebraten*

*milder Knoblauch und Kräuter (6)*

€ 8

*Frische Steinpilze in Butter gebraten*

*milder Knoblauch und Kräuter (6)*

€ 12

*Gegrillte Jakobsmuschel*

*Süßkartoffelpüree und Krustentierfond (6,7)*

€ 12

*Galizischer Pulpo à la plancha*

*Tomatenkompott und Knoblauch mariniert (2,5,6)*

€ 10

*San Daniele Schinken und Manchego Käse (1,2,5)*

€ 10

*Pescadito Frito*

*Fischknusperli mit Chili - Aioli und Pimientos (6,7)*

€ 10

*Pulpo Carpaccio mit Cheviche Gemüse*

*und marinierten Oliven (2,6,7)*

€ 10

*Rote Wildfang Garnelen (ausgelöst)*

*mit Knoblauch, Kräutern und Oliven (3,6)*

€ 12

*Bernstein Thunfisch Ceviche gegaart (2,6,7)*

*mit Krustentier-Olivenölfond*

€ 10

*Calamares a la Romana mit Parmesan*

*Chili-Tomatenkompott und Aioli (1,4) € 8*

*Kleines Rinderfilet vom Grill*

*Süßkartoffelpüree, Fetakäse und Portwein Jus*

€ 12