

## Suppen

Mediterrane Fischsuppe *	12,50 €
mit Safran 2-3-5-12-14	
Rinder-Kraftbrühe *	6,50 €
mit feiner Einlage 1-4-5-12	

## Vorspeisen

Gebackener Schafskäse aus dem Ofen *	9,50 €
mit Paprika, Tomate, Schalotten und Oliven	4
Carpaccio von Sashimi Thunfisch *	12,00 €
Wasabi-Sesam-Vinaigrette, Rucola, Cherrytomaten und Zitrone	2-6
Mediterraner Vorspeisenteller *	15,50 €
Köstlichkeiten aus dem Mittelmeer	3-4-5-9-12
Weinbergschnecken provenzalische Art *	9,50 €
mit Manchego-Käse gratiniert	4-5-14

## Tapas

Jamon Serrano	7,00 €
Original Serrano-Schinken in feinen Scheiben	
Pata Negra Iberico "Gran Reserva"	13,50 €
Iberico Schinken 4 Jahre gereift	
Pan con Aioli Tomate *	5,50 €
hausgemachtes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch	4-9-10
Verduras variadas	5,50 €
verschiedene Gemüse in Knoblauchöl gebraten	
Pechuga de Pollo *	5,50 €
Hähnchenbrustfilet in Scheiben mit Mandeln und Honig	
6-11	

\* Enthält die Allergenen Stoffe/Zutaten 1-14 (siehe Anhang/letzte Seite)

<b>Calamari Fritos *</b>	5,50 €
Tintenfische frittiert 2-14	
<b>Chipirones a la plancha *</b>	7,00 €
Baby-Calamari vom Grill 2-14	
<b>Pimientos rellenos de queso *</b>	6,50 €
rote Spitzpaprika mit Schafskäse gefüllt 1-4-12	
<b>Chuletillas de cordero a las hierbas *</b>	10,50 €
Lammkoteletts mit Kräutern 5-6	
<b>Boquerones en Vinagre con Ajo *</b>	6,50 €
Sardellenfilets in Knoblauchvinaigrette 2	
<b>Pinchos mixto *</b>	5,50 €
marinierte Hähnchenbrust- und Schweinefiletspieße 6	
<b>Patatas de Esquina oder Bravas *</b>	4,00 €
hausgemachte Kartoffelecken mit Aioli oder Chili-Aioli 5-6-7-12	
<b>Chorizo en vino Rosso *</b>	6,50 €
spanische Paprikawurst* in Rotwein gegart 7-10-a-b	
<b>Chorizo al Inferno *</b>	6,50 €
7-10-a-b	
<b>Championnes Rellenos *</b>	6,50 €
mit Thunfisch und Kapern gefüllte Riesenchampignons und Mozzarella gratiniert 5-12-13	
<b>Championnes al Ajillo *</b>	5,50 €
frische Champignons in Knoblauchöl gebraten 5	
<b>Dátiles con Bacon *</b>	5,50 €
Datteln im Speckmantel und Feigengelee 5-6-11	
<b>Pimientos de Patron</b>	5,50 €
grüne Peperonis mit Meersalz (pikant)	
<b>Queso de cabra con bacon *</b>	5,50 €
Ziegenkäse im Speckmantel mit Haselnüssen und Waldhonig 4-11	

\* Enthält die Allergenen Stoffe/Zutaten 1-14 (siehe Anhang/letzte Seite)

<b>Albondigas *</b>		5,50 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce (pikant)	5-10-12	
<b>Boquerones fritos *</b>		6,50 €
frittierte Sardellen mit Aioli und Zitrone	9-12	
<b>Sardinas a la Plancha *</b>		7,00 €
Sardinen vom Grill mit Zitrone	2	
<b>Salpicon de Merisco *</b>		9,50 €
Meeresfrüchtesalat	2-5-14	

## Tortillas

<b>Tortilla con Verduras *</b>		7,00 €
Kartoffelomelette mit Gemüse	1-4	
<b>Tortilla con Chorizo *</b>		7,00€
Kartoffelomelette mit Paprikawurst	1-4-10-a-b	
<b>Tortilla con Atun *</b>		7,00 €
Kartoffelomelette mit Thunfisch und Kapern	1-2-5	

## Salate

<b>Großer gemischter Salat *</b>		14,50 €
mit warmem Ziegenhonigkäse im Speckmantel und Feigendressing	4-5-6-11-12-13	
<b>Bauernsalat *</b>		11,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	4-5	

## Nudeln

<b>Bärlauch Nudeln mit Lammspitzen *</b>		15,50 €
Roquefortsauce, Cherrytomaten, Pinienkerne und Rucola	1-4-5-6-10-11	
<b>Spaghetti Aglioli Peperoncino *</b>		15,50 €
mit Rucola, Cherrytomaten und Gambas	1-3-5-10	

\* Enthält die Allergenen Stoffe/Zutaten 1-14 (siehe Anhang/letzte Seite)

## Fisch / Gamba

<b>Gamba a la Plancha *</b>	17,00 €
5 Riesen Gamba vom Grill mit Zitrone und Salatbouquet 3-5-12-13	
<b>Gamba al ajillo *</b>	14,00 €
Gamba geschält in heißem Knoblauchöl 3-5	
<b>Fischteller „La Bodega“ *</b>	21,50 €
mit Edelfischfilets vom Zander, Dorade, Saibling und Gamba auf Hummer-Bavette 2-3-4-5-12	

## Fleisch

<b>Argentinisches Rumpsteak *</b>	23,50 €
an einer andalusischen Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen 6-7	
<b>Iberico Schweinerückensteak *</b>	24,50 €
auf Trüffeljus, Sauerrahm Kartoffel und Salat 4-5-6-7-12	
<b>Filetspitzen vom Rind *</b>	20,50 €
mit Waldpilzen a la Creme, Rösti und Salat 5-6-7-12	
<b>Lamm Krone *</b>	24,50 €
Lammcarre auf Thymianjus, dicke Bohnen und Kartoffelgratin 5-6-7-12	
<b>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel *</b>	20,50 €
auf Dijonsensauce mit Gemüse und Röstkartoffeln 4-5-6-7-12-13	
<b>Paillard vom Milchkalb *</b>	21,50 €
mit Kräuterdrillingen, mariniertem Rucula, Cherrytomaten gehobeltem Parmesan, grobem Zitronenpfeffer und Trüffelbutter 4-5-6-7-12-13	

a Konservierungsstoff

b Antioxidationsmittel

\* Enthält die Allergenen Stoffe/Zutaten 1-14 (siehe Anhang/letzte Seite)