

· **Aufschnitt** ·

1

1/2



15. Serrano Schinken		12,00	8,00
77. Serrano Schinken und Käse	● ●	14,00	11,00
46. Iberischer Schinken (Bellota)		24,50	16,50
60. Iberische Schweinelende (Bellota)	● ● ●	24,50	16,50
23. Verschiedene Iberischen Aufschnitt (Bellota)	● ● ●	18,00	14,00
14. Mahón Käse	●	13,50	8,50
16. Spanischer Käse "Manchego"	● ●	11,00	7,50
57. Spanischer Schafskäse "Manchego"	●	12,50	8,50
87. QueAlter spanischer Käse	● ●	14,50	9,50
21. Verschiedene Käsesorten	● ●	15,50	11,50
45. Pa amb oli mit Iberischen Serrano Schinken oder Käse	● ● ●	10,00	
69. Pa amb oli mit Iberischen Serrano Schinken oder Iberischen Schweinelende (Bellota)	●	16,00	
70. Pa amb oli mit Iberischen Chorizo oder Iberischen Salchichón (Bellota)	● ● ●	13,00	

· **Tapas** ·

1

1/2

98. Pommes mit "Cabrales" Soße	● ● ● ● ●	8,50	6,00
95. Patatas bravas (Kartoffeln mit würzige Sauce)	● ●	7,50	5,50
8. In Essig eingelegte Anchovies	● ●	10,00	6,50
47. Tintenfisch (Sepia) mit "Sobrasada" und honig	● ● ●	12,50	8,50
7. Kleine grüne Paproika "Padróna"		11,00	6,50
13. Gefüllte rote Paprika mit Fisch oder Fleisch (2 Stück)	● ● ● ● ● ● ●	9,50	
25. Miesmuscheln - Matrosenart oder Gedämpft	● ● ● ● ●	11,50	8,00
26. Venusmuscheln - sautiert, Matrosenart oder gegrillt	● ● ● ● ●	16,00	11,00
30. Gegrillte Röhrenmuschen	●	17,50	12,00
27. Gegrillte Garnelen	●	24,00	16,50
28. Garnelen in Knoblauchsosse	●	14,50	10,50
29. Octopus Galizische Art	● ●	19,50	13,50
55. "Frito marinero" Typisches mallorquinisches Fischgericht	● ● ● ● ● ● ● ●	11,50	8,00
63. Kabeljau "Kasserole Art"	● ● ● ● ●	14,50	8,50
78. Kabeljau mit Paprika	● ● ●	13,50	8,00
94. Kabeljaubäckchen sautiert mit Venusmuscheln	● ● ● ●	16,50	11,50
54. Hausgemachte Fleischbällchen	● ● ● ● ● ●	9,50	6,50
80. Zunge mit Kaper	● ●	9,50	6,50
11. Kleine frittierte Paprikawürstchen	● ● ● ●	9,00	6,00
12. Hähnchen oder Fischkroketten	● ● ● ● ● ● ●	10,00	6,50
24. Gefüllte Miesmuscheln (tigres)	● ● ● ● ● ● ●	10,00	6,50
32. Hähnchenügel	●	9,00	6,00
14. Frittierte Dicke Bohnen mit Serrano Schinken	● ● ● ● ● ● ●	9,50	6,00
48. Ventresca Thunfisch Marinierte	● ● ● ●	16,50	11,50

· **Frittiertes auf andalusische Art** ·

1

1/2

61. Verschiedene frittierte Fische	● ●	14,00	8,50
17. Frittierte Seehechteier	● ●	13,00	8,00
18. Kleine frittierte Tintenfische	● ●	13,00	8,00
19. Tintenfischringe	● ●	13,00	8,00
20. Kleine frittierte Fische (boquerones)	● ●	12,50	7,50
91. "Choco" panierte Sepia	● ●	12,00	7,00
75. "Cazón" eingelegter Fisch	● ●	12,00	7,00
22. Panierter Garnelen (Scampi)	● ● ● ●	15,50	10,50
62. Panierter Kabeljau	● ● ● ●	12,50	7,50



VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011
 RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.
 BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION. VIELEN DANK.



GLUTEN



FISCH



SCHALENTIER



ERDNUSS



EIER



SOJA



MILCH



NÜSSE



SESAM



SELLERIE



SULFIT



SENF



WEICHTIERE



LUPINE

(SCHALENFRÜCHTE)