Tapas Frias ~ Kalte Tapas

Almendras
[Geröstete Mandeln]

Aceitunas aliñadas
[marinierte Oliven]

Gazpacho
[kalte pikante Gemüsesuppe]

Mosaico de Boquerones y Pimientos piquillo
[Mosaik von Sardellen & Pimientos]

Selección de Quesos
[Auswahl spanischer Käsespezialitäten]

Virutas de Jamon serrano con Pan y Tomate
[Serranoschinken mit Tomatenbrot]

Virutas de Jamon serrano pata negra con
Pan y Tomate
[Schinken vom schwarzen Iberico-Schwein
mit Tomatenbrot]

Variación de Embutidos & Quesos
[Variation von verschiedenen Wurst- & Käsespezialitäten]

Variación de Embutidos de Cerdo Iberico
[Variation von verschiedenen Schinken und Wurst-
spezialitäten vom schwarzen Iberico-Schwein]

Alioli
[Hausgemachte Olivenöl-Knoblauch-Mayonnaise]

Brotkorb

Ensaladas ~ Salate

Ensalada Mallorquina
[Salat mit Kartoffeln, Riesenbohnen, Oliven, Kapern,
Sardellen & Paprika]

Corazon de Ensalada de Murcia con Salsa
de Aceitunas y Atún
[Knackiger Salat mit schwarzer Olivensauce & Thunfischtartar]

Ensalada Marqués
[Salatherzen mit Paprikawürfel, Oliven & Kapernbeeren]

Tapas Verduras ~ Gemüsetapas

Verduras a la Brasa
[gegrilltes Gemüse mit Alioli]

Patatas Bravas
[Pikante gebratene Kartoffel mit Alioli]

Cazuela de Verduras
[Gemüsepfanne mit Manchego überbacken]

Tapas Verduras ~ Gemüsetapas

Pimientos de Padrón
[Gebratene kleine, grüne Paprikaschoten]

Tapas Pescados ~ Fischtapas

Sardinas a la Brasa
[Frische Sardinen vom Grill]

Calamares a la Plancha
[Calamari vom Grill]

Pescaditos Fritos
[Frittierte Ährenfischchen mit Alioli]

Pulpo a la Gallega sobre Lecho
de Patatas
[lauwarmer Oktopus auf Kartoffeln]

Gambas al Ajillo
[In Olivenöl Gebratene Gambas mit Knoblauch & Chili]

Tapas Carnes~ Fleischtapas

Dátiles en Cubierta de Bacon
[Gebratene Datteln im Speckmantel]

Tortilla de patatas Marqués
[kartoffel-Omelett mit Chorizo und Tomatensauce]

Albondigas en Salsa de Tomate fresco
[Fleischbällchen in frischer Tomatensauce]

Croquetas de Casera
[Kroketten nach Art des Hauses mit Sauce Romesco]

Higadillos de Pollo salteados al Jerez
[Hühnerleber in Sherry-Sauce]

Chorizo a la Riojana
[scharfe spanische Wurst mit Rotweinsauce]

Chorizo con Pan
[scharfe spanische Wurst mit Knoblauchbrotwürfel]

Pincho de Pollo a la Andaluza con Cous-cous
[Hühnerspiess mariniert mit Chiliöl auf andalusische Art
mit Cous-Cous]

Cordero a la Brasa con Puré de Berenjenas
[gegrillter Lammspiess mit Kartoffeln und Melanzanipüree]

Postres ~ Desserts

Crema Catalana
[karamellisierter Orangen-Zimt-Flan]

Churros con Chocolate
[Spanisches Brandteiggebäck mit warmer Schokoladensauce]