

# *Pinchos*

---

101	Weißbrot mit Tomate und Sardelle	2,90 €
102	Weißbrot mit Bohnencreme mit Serrano, Manchego und Olive	3,20 €
103	Weißbrot mit Aioli, Garnele und Kapern	6,50 €
104	Weißbrot mit Paprikasalsa, Ruccola, Chorizo und Olive	3,20 €
105	Weißbrot mit Frischkäse, Serrano und Feige	6,50 €
106	Weißbrot mit Sobrasada Ibérica, Honig und Rauchsalz	3,20 €
107	Weißbrot mit Frischkäse, Pfirsich, Walnusskern und Honig	3,20 €
108	Plato Combinado (5 verschiedene Pinchos nach Wahl)	19,90 €

## *Tapas fria - kalte Tapas*

---

201	Pan Caballero	6,50 €
	<i>Eier-Knoblauchbrot kastilischer Art</i>	
202	Manchego con Sobrasada Ibérica	6,90 €
	<i>spanischer Käse und mallorquinischer Streichwurst</i>	
203	Chorizo	4,70 €
	<i>würzige spanische Paprikawurst</i>	
204	Manchego	6,50 €
	<i>spanischer Käse</i>	
205	Melón con Jamón	6,90 €
	<i>Melone mit spanischem Duroc Schinken</i>	
206	Olivas verdes	6,50 €
	<i>eingelegte grüne Oliven</i>	
207	Rosen aus Málaga	6,90 €
	<i>Jamon mit Feta und Melone darüber Zimt und Minze</i>	
208	Gefüllter Spitzpaprika auf Olive gebettet	4,90 €
	<i>gefüllt mit Frischkäse-Thunfisch-Schnittlauchfüllung</i>	

# *Tapas Calientes - warme Tapas*

---

## **La carne - vom Fleisch**

<b>301</b>	<b>Bandera de España</b>	<b>19,50 €</b>
	<i>Scheiben von der Angus Rinderlende, gereicht mit Salsa special, Mojo Rojo</i>	
<b>302</b>	<b>La carne el cabañero (Das Fleisch des Schäfers)</b>	<b>24,30 €</b>
	<i>Lammcarree zart rosa gebraten in Kräuterkruste mit Kartoffeln</i>	
<b>303</b>	<b>Pincho de pavo</b>	<b>13,90 €</b>
	<i>Spieß von der Pute in Honig karamellisiert mit Soße</i>	
<b>304</b>	<b>Rancho Navarra</b>	<b>14,20 €</b>
	<i>3 Stück Spareribs mit Knoblauch und Honig</i>	
<b>305</b>	<b>Albóndigas a la Andaluza</b>	<b>12,90 €</b>
	<i>4 Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße</i>	
<b>306</b>	<b>Dátiles con bacon</b>	<b>5,90 €</b>
	<i>Datteln im Speckmantel</i>	
<b>307</b>	<b>Cocido Madrileño</b>	<b>12,90 €</b>
	<i>traditioneller Eintopf aus Kichererbsen, Gemüse, Kartoffeln und Fleisch</i>	
<b>308</b>	<b>Migas</b>	<b>6,90 €</b>
	<i>traditionelles, rustikales Brotgericht mit Chorizo und Spiegelei</i>	

## **Del mar - aus dem Meer**

<b>309</b>	<b>Favorito del mar (Liebling des Meeres)</b>	<b>16,20 €</b>
	<i>3 Stück Tigerprawns in Knoblauchöl gebraten</i>	
<b>310</b>	<b>Calamares a la mantequilla de ajo y limón</b>	<b>17,20 €</b>
	<i>Calamari in Knoblauch-Zitronenbutter</i>	
<b>311</b>	<b>Sardinas fritas</b>	<b>16,70 €</b>
	<i>frittierte Sardinen</i>	

# *Tapas Caliente - warme Tapas*

---

## **La verdura - aus Gemüse**

312	<b>Patatas bravas</b> <i>gebratene Kartoffeln mit Mojo Rojo und Aioli</i>	7,90 €
313	<b>Champiñones al Jerez</b> <i>Champignon mit Sherry und Chilli</i>	4,90 €

# *Salsas - Soßen*

---

401	<b>Mojo Rojo</b> <i>Soße mit roter Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch</i>	4,40 €
402	<b>Aioli</b> <i>Knoblauch-Dip</i>	4,40 €

# *Ensalada - Salat*

---

501	<b>Couscous-Salat mit Feta</b> <i>herrlich erfrischend, mit Couscous, Feta, Frühlingszwiebeln und Paprika</i>	7,60 €
502	<b>Orangen- Feigensalat mit Manchego</b>	7,60 €

# *Postre - Dessert*

---

601	<b>Kuchen und Dessert nach Tagesangebot</b>
-----	---

# *Paella auf Vorbestellung*

---

*für 2 oder 4 Personen  
pro Person 23,80 €*

## **701 Paella Valenciana**

*traditionelle Paella aus Arroz Bomba Reis, Hühnchen, Kaninchen, Tomaten, grünen Bohnen mit Rosmarinzweige.  
Das Highlight bildet das Socarrat*

## **702 Paella de Mariscos**

*Paella aus Arroz Bomba Reis, Meeresfrüchten, Tomaten, Paprika und Knoblauch.  
Das Highlight bildet das Socarrat*

# *Unsere Lieferanten*

---

*Kremstal Garnelen*

*Metzgerei Rudolf Hoffauer*

*Hofmetzgerei Spielbauer*