

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 Rauchsatz	3,20 €
107	Weißbrot mit Frischkäse, Pfirsich, Walnusskern und Honig	3,20 €
108	Plato Combinado (5 verschiedene Pinchos nach Wahl)	19,90 €

Tapas frio - kalte Tapas

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

Tapas Calientes - warme Tapas

La carne - vom Fleisch

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

Del mar - aus dem Meer

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

Tapas Caliente - warme Tapas

La verdura - aus Gemüse

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

Salsas - Saßen

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

Ensalada - Salat

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

Pastre - Dessert

- | | | |
|-----|---|--|
| 601 | Kuchen und Dessert nach Tagesangebot | |
|-----|---|--|

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 Hofbauer

Hofmetzgerei Spielbauer