

## MITTAGS – MENU

16-04 – 19-04-24

Suppe oder Salat

### Mittags - Menu

Pouletragout-Paprikasauce  
Bratkartoffeln  
19.50

### -Wochenhit-

Entrecôte / Grill – Patatas bravas  
Pimientos de padrón  
26.50

Schweinspaillard / Grill - Patats bravas  
Pimientos de padrón  
24.50

Wolfsbarschfilet– Gemüse vinaigrette - mojo verd - Patats bravas  
Pimientos de padrón  
24.50

### -Salat Bowlen

Crevetten – Tomaten - Pimientos de padrón – Oliven - Datteln  
Poulet – Tomaten - Pimientos de padrón – Oliven - Datteln  
18.50

## -MITTAGS - TAPAS-

Suppe oder Salat

- Gambas al piri - piri  
Crevetten mit Chilischoten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl 18.00

- Gambas con chorizo al vino blanco con azafrán  
Crevetten mit Paprikawurst an Weisswein-Safransauce 21.00

- Calamares fritos  
Frittierte Tintenfischringe an Alioli-Dip 15.00

- Champiñones salteados con tocino flambeado con Veterano  
Gebratene Champignons mit Speck flambiert mit Brandwein 14.00

- Garbanzos con chorizo y torrezons  
Kichererbsen mit Paprikawurst, gebackene Schweinebrust 16.00

- Chorizo en vino tinto  
Paprikawurst sautiert in Rotweinsauce 17.00

- Albóndigas con salsa de hierbas y Veterano  
Rindsfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce 18.00

- Albóndigas al piri-piri  
Rindsfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce 18.00

### -Vegi - Tapas-

- Garbanzos con espinacas y huevos duros  
Kichererbsen mit Blattspinat und gekochtem Ei 15.00

- Patatas bravas con alioli y salsa brava  
Knusprige Kartoffeln mit Alioli und Bravas Sauce 11.00

- Champiñones con verdura y pimientos de padrón  
Champignons mit Bratgemüse / Pimientos de Padrón 16.00

- Pimientos de padrón  
Pimientos de Padrón 12.00

- Tortilla española  
Spanische Kartoffel- Eier-Omelette mit Zwiebeln 12.00

- Pintxo con aceite y tomate aliñado  
Bruschette mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 15.00