

## MITTAGS – MENU

06-02 – 09-02-24

Suppe oder Salat

### Mittags - Menu

Chorizo in Rotweinauce  
Stockfischkroketten  
Pommes frites  
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<br>Crevetten mit Chilischoten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl                            | 18.00 |
| - Gambas con chorizo al vino blanco con azafrán<br>Crevetten mit Paprikawurst an Weisswein-Safransauce               | 21.00 |
| - Calamares fritos<br>Frittierte Tintenfischringe an Alioli-Dip  | 15.00 |
| - Champiñones salteados con tocino flambeado con Veterano<br>Gebratene Champignons mit Speck flambiert mit Brandwein | 14.00 |
| - Garbanzos con chorizo y torrezons<br>Kichererbsen mit Paprikawurst, gebackene Schweinebrust                        | 16.00 |
| - Chorizo en vino tinto<br>Paprikawurst sautiert in Rotweinsauce   | 17.00 |
| - Albóndigas con salsa de hierbas y Veterano<br>Rindsfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce               | 18.00 |
| - Albóndigas al piri-piri<br>Rindsfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce                              | 18.00 |
| <b><u>-Vegi - Tapas-</u></b>   |       |
| - Garbanzos con espinacas y huevos duros<br>Kichererbsen mit Blattspinat und gekochtem Ei                            | 15.00 |
| - Patatas bravas con alioli y salsa brava<br>Knusprige Kartoffeln mit Alioli und Bravas Sauce                        | 11.00 |
| - Champiñones con verdura y pimientos de padrón<br>Champignons mit Bratgemüse / Pimientos de Padrón                  | 16.00 |
| - Pimientos de padrón<br>Pimientos de Padrón   | 12.00 |
| - Tortilla española<br>Spanische Kartoffel- Eier-Omelette mit Zwiebeln   | 12.00 |
| - Pintxo con aceite y tomate aliñado<br>Bruschette mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl            | 15.00 |