

# TAPAS DER WOCHE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE</b><br>(mallorquinische Art) mit Tomatenmarmelade                 | <b>6,90</b>  |
| <b>2.) GAMBAS IM KARTOFFELNEST</b><br>frittiert mit Alioli  | <b>8,50</b>  |
| <b>3.) GEBRATENE KARTOFFELN</b><br>mit Chorrito und Knoblauch   | <b>6,80</b>  |
| <b>4.) CALAMARI ganz-</b> gegrillt mit Knoblauch in<br>Weißwein-Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | <b>7,50</b>  |
| <b>5.) GEFÜLLTE ZUCCHINI</b> mit Käse überbacken  | <b>5,70</b>  |
| <b>6.) WILDLACHSFILET</b> mit Spinat & Knoblauch  | <b>8,90</b>  |
| <b>7.) PULPO</b> nach Hausrezept mit gebratenen Kartoffeln  | <b>7,90</b>  |
| <b>8.) 3 JAKOBMUSCHELN</b> galizische Art   | <b>11,50</b> |
| <b>9.) PATA NEGRA</b><br>Kleiner Teller Schinken vom Wildfleisch  | <b>10,90</b> |

## WEIN DES MONATS

<b>FAUSTINO VII D.O.Rioja rot</b> (Tempranillo/Mazuelo) samtiger, eleganter Wein feines Vanillearoma, weich	<b>0,2 L</b> <b>0,5 L</b> <b>1,0 L</b>	<b>6,70</b> <b>15,00</b> <b>28,00</b>
<b>ZAPADORADE D.O.Rueda weiß</b> ( Verdejo) frisches, würziges Bouquet mit Anklängen von Maracuja	<b>0,2 L</b> <b>0,5 L</b> <b>1,0 L</b>	<b>6,70</b> <b>15,00</b> <b>28,00</b>

