

TAPAS DER WOCHE

- | | |
|--|-------------|
| 1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE
(mallorquinische Art) mit hausgemachter Tomatenmarmelade | 4,90 |
| 2.) HÄHNCHENLEBER mit Tomaten,Zwiebeln,Knoblauch
in Rotweinsauce | 5,60 |
| 3.) GEBRATENE KARTOFFELN mit Chorrito
und Knoblauch | 5,80 |
| 4.) GAMBAS ANDALUZAS
mit Tomaten,Zwiebeln,Oliven,Sellerie in Weißweinsauce | 7,50 |
| 5.) KANINCHENKEULE in Rotweinsauce | 6,90 |
| 6.) 5 GROßGARNELEN in Knoblauchöl | 9,50 |
| 7.) CHIPIRONES Babycalamari frittiert mit Alioli | 5,90 |
| 8.) CALAMARI ganz- gegrillt mit Knoblauch in Weißwein-
Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | 6,20 |

WEINE DES MONATS

PREFERIDO rot D.O. Rioja	0,2 L	5,20
(Tempranillo) Geschmacksnote nach roten	0,5 L	12,50
Waldfrüchten mit Röstnoten im Hintergrund	FL.0,75 L	17,90
MAS MAJOR weiß D.O.Rioja (Viura)	0,2 L	5,20
Aromen von Apfel,Birne,Zitrone	0,5 L	12,50
duftend, edel, lecker	1,0 L	24,00
FAUSTINO V RESERVA rot D.O.Rioja	FL.0,75 L	32,00
im Holzfass gereift, tiefes kirschrot		

