

TAPAS DER WOCHE

- | | |
|--|-------------|
| 1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE
(mallorquinische Art) mit hausgemachter Tomatenmarmelade | 4,90 |
| 2.) HÄHNCHENLEBER mit frischen Tomaten und Zwiebeln
in Rotweinsauce | 5,50 |
| 3.) Grünschalmuscheln mit Manchegokäse überbacken | 6,90 |
| 4.) CALAMARI ganz- gegrillt mit Knoblauch in Weißwein-
Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | 5,90 |
| 5.) PFLAUMEN IM SPECKMANTEL | 5,20 |
| 6.) 3 GROßGARNELEN
in Weißwein-Kräuter- Knoblauch-Sauce | 7,90 |
| 7.) HÄHNCHENFILETSPIESSE mit
Chorrito in Tomatensauce | 6,20 |
| 8.) CHIPIRONES-Babycalamari frittiert mit Alioli | 5,70 |
| 9.) GEBRATENE KARTOFFELN mit Chorrito,
Knoblauch und Zwiebeln | 5,60 |

WEINE DES MONATS

ROCA MORINO rot D.O. Rioja	0,2 L	4,90
(Tempranillo) intensive Aromen von	0,5 L	11,50
reifen Früchten, sehr ausgeglichen	1,0 L	21,00
ROCA MORINO weiß D.O. Rioja (Viura)	0,2 L	4,90
fruchtiges Aroma,	0,5 L	11,50
ausgeglichen	1,0 L	21,00
FAUSTINO V RESERVA rot D.O. Rioja	FL.0,75 L	29,00
im Holzfass gereift, tiefes kirschrot		

-