

TAPAS DER WOCHE

- | | |
|---|--------------|
| 1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE
(mallorquinische Art) mit Tomatenmarmelade | 5,90 |
| 2.) GAMBAS IM KARTOFFELNEST
frittiert mit Alioli | 7,80 |
| 3.) GEBRATENE KARTOFFELN
mit Chorrito und Knoblauch | 6,80 |
| 4.) CALAMARI ganz- gegrillt mit Knoblauch in
Weißwein-Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | 6,90 |
| 5.) WILDLACHSFILET mit Blattspinat & Knoblauch | 7,90 |
| 6.) GAMBAS ANDALUZAS mit Tomaten,
Zwiebeln, Oliven, Sellerie in Weißweinsauce | 8,50 |
| 7.) GEBACKENER SPANISCHER KÄSE
mit Orangenchutney | 6,20 |
| 8.) JAKOBMUSCHELN galizische Art | 10,50 |

NEU

- | | |
|--|-------------|
| KOKOSEIS IN 1/2 KOKOSNUSS | 5,90 |
| BARRAQUITO kanarische Kaffeespezialität mit
süßer Kondensmilch, Espresso, Likör 43 & Milchschaum | 5,50 |

WEIN DES MONATS

- | | |
|---|-------------------------|
| SENORIO DE LOS LLANOS RESERVA
D.O. La Mancha (Tempranillo)
elegant, fruchtig mit granitroter Farbe | FL. 0,75 L 29,00 |
|---|-------------------------|

-