

feiern auf spanisch *pequeño*

... zur begrüßung servieren wir euch:
kleine brottapas & einen spanischen sherry als aperitif

... danach verwöhnen wir euch mit tapas:
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,
tomatensalat, karottensalat mit minze,
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspießchen,
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,
rosinenreis, chorizo frito & fischspieße

*... beim feiern auf spanisch "pequeño"
kannst du deine getränke einfach
nach lust und laune "a la carte" bestellen!*

preis pro person 29,00 €
(ab 8 personen / ohne getränke)

feiern auf spanisch *clásico*

... zur begrüßung servieren wir euch:
kleine brottapas & einen spanischen sherry als aperitif

... danach verwöhnen wir euch mit tapas:
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,
tomatensalat, karottensalat mit minze,
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspießchen,
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,
rosinenreis, chorizo frito & fischspieße

... dazu servieren wir euch:
roten & weissen hauswein, bier vom fass,
pineo mineralwasser (still & medium),
coca cola, zitronen-, orangenlimonade
und apfelsaftschorle.

preis pro person 39,00 €
(ab 8 personen)

feiern auf spanisch *grande*

... zur begrüßung servieren wir euch:
kleine brottapas & einen spanischen cava

... danach verwöhnen wir euch mit tapas:
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,
tomatensalat, karottensalat mit minze,
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspießchen,
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,
rosinenreis, chorizo frito, fischspieße & gambas "pil pil"

... zum süßen abschluss:
crema catalana und dazu einen brandy

... dazu servieren wir euch:
riscal tempranillo & marques de riscal blanco,
alle biere nach wunsch, pineo mineralwasser
(still & medium), coca cola, zitronen-, Orangenlimonade
und saftschorlen jeder art.

preis pro person 59,00 €
(ab 8 personen)