

PINTXOS

Con - Belegt mit:

Pintxo de gamba y piña con puré de piquillo y alcaparras 4,00 €

Garnele & Ananas, Piquillo-Kapernpüree

Pintxo de jamón ibérico con

confitura de tomate y boquerones 4,50 €

Iberischer Schinken, Tomatenjam & Boquerones

Pintxo de queso fresco de cabra envuelto en

pasta de hojaldre con mojo y chutney de mango-chili 3,50 €

Ziegenfrischkäse im Bricketeig,

rote Mojo & Mango- Chili Chutney

Pintxo de Vieira y cerezas riojanas ahumadas con ensalada

agridulce de lombarda e hinojo 4,00 €

Jakobsmuschel, gerauchte Rioja- Kirschen,

süß-saurer Salat von Rotkraut & Fenchel

Pintxo de solomillo y foie-gras de ganso caramelizado

con confitura de manzana y cebolla 4,50 €

Rinderfilet & karamellierte Gänsestopfleber,

Apfel-Zwiebel Marmelade

Pintxo de setas marinadas con puré de

Calabaza y jengibre 3,50 €

Eingelegte Pilze & Kürbis-Ingwerpüree

TOSTAS

Queso manchego y ciruela marinada

Manchego Käse & eingelegte Pflaume

6,00 €

Surtido de ibéricos y tomate

Iberischer Aufschnitt mit Tomate

7,50 €

Jamón con tomate

Serrano Schinken mit Tomate

6,50 €

Queso fundido y bacon

Geschmolzener Brie mit Bacon

6,00 €

Atún a la plancha y pimientos del Padrón

Gebratener Thunfisch mit Paprikaschoten

6,00 €

Unsere Tostas sind mit Olivenöl zubereitet, wenn Sie Butter vorziehen, sagen Sie uns einfach Bescheid.



Tapas frías

	EUR
Aceitunas - Oliven	2,00
Boquerones - eingelegte Sardellen	2,50
Queso en aceite de oliva – Käse in Olivenöl	3,00
Ensaladilla rusa – russischer Salat	2,50
Dátiles con bacon – Datteln im Speckmantel	2,50
Ensalada de: judías, pollo, setas y ajo o alcachofas Salate: Bohnen, Artischocken, Geflügel oder Pilze-Knoblauch	2,50
Ensalada Niza (patata, atún, alcaparras) – Nizzasalat	2,50
Ensalada de frutos del mar – Meeresfrüchtesalat	3,00
Verduras asadas al Jerez - Gebrilltes Gemüse mit Jerez Schaum	6,00

Tapas calientes

	TAPA	RACIÓN
Croquetas de gambas o jamón - Shrimps- oder Schinkenkroketten	2,50	6,00
Tortilla de patatas – Kartoffelomelette	2,50	6,00
Tortilla de pimientos – Paprikaomelette	2,50	6,00€
Tortilla de espinacas – Spinatomelette	2,50	6,00
Patatas aioli - Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise	2,50	6,00
Patatas bravas - Kartoffelecken mit scharfer Tomatensauce	2,50	6,00
Bomba - Kartoffelmasse mit Hack	2,50	6,00
Champiñones con jamón y romesco - Champignons mit Schinken und Romesco Sauce		6,00
Pimientos de Padrón - Padron Paprikaschoten	6,00	
Boquerones fritos - Frittierte Sardellen	3,00	7,00
Calamares – Tintenfischringe		7,00
Gambas al ajillo - Shrimps mit Knoblauch		8,00
Sepia a la plancha - Gebrillter Tintenfisch		6,00
Chorizo al vino - Paprikawurst in Wein	2,50	6,00
Albóndigas en salsa de tomate - Fleischbällchen mit Tomatensauce	2,50	6,00
Pollo al ajillo – Knoblauchhuhn	2,50	6,00



IBÉRICOS

	EUR	
	½ Ración	Ración
Jamón serrano - Serrano Schinken	6,00	11,00
Lomo embuchado	6,00	11,00
Salchichón de payés	6,00	11,00
Salami	6,00	11,00
Chorizo	6,00	11,00
Jamón Ibérico de bellota (120 gr.)		20,00
-Surtido - Gemischte Platte Ibérico		11,00

QUESOS

Queso Manchego joven / jung	6,00	11,00
Queso Manchego curado / reif	6,00	11,00
Idiazábal	6,00	11,00
Mahonés	6,00	11,00
Cabrales	7,00	
Surtido - Gemischte Platte Käse		11,00
Pan con tomate – Brot mit geriebener Tomate		2,50
Extra Brotkorb		2,00

DEGUSTATIONSTELLER

1 Persona/Person:

**2x Croquetas, Aceitunas, Surtido de Ibéricos/Quesos,
1x Pintxos, 1x Ensalada**

2x Krokettten, Olivenmix, Schinken-Käseplatte
1x Pintxo, 1x Salat aus der Vitrine

15,00

2 Personas/Personen:

**2x Bombas, 2x Pintxos, 2x Ensaladas, Surtido de Ibéricos/Quesos,
Chorizo al vino, Calamares con alioli**

2x Bombas, 2x Pintxos 2x Salate aus der Vitrine,
Schinken-Käseplatte, Paprikawurst in Wein,
Tintenfischringe mit alioli

28,00

3 Personas/Personen:

**2x Croquetas, 2x Bombas, 2x Albóndigas, 3x Pintxos,
Aceitunas, 2x Ensaladas, Gambas al ajillo,
Surtido de Ibéricos/Quesos, Pimientos de Padrón**

2x Krokettten, 2x Bombas, 2x Albóndigas, 3x Pintxos
Olivenmix, 2x Salat aus der Vitrine, Gambas al ajillo,
Schinken-Käseplatte, Padron Paprikaschoten

39,00



CARTA DE VANGUARDIA

TAPAS (R)EVOLUTION

SOPAS – SUPPEN

EUR

Sopa de tomate con buñuelo de langosta y gelée de cidra

Tomatensuppe mit Hummerkrapfen & Cidre Gelee

7.50

Crema de langosta y gamba, praliné de foie-gras y pollo

Schaumsuppe von Hummer & Shrimps, Praline von
Stopfleber & Schwarzfederhuhn

7.50

**Crema de calabaza con nuez moscada, tarta de membrillo
y hierbas al horno**

Creme vom Muskat Kürbis mit gebackenem
Quitten- Krautstrudel

6.50

Cocido con setas silvestres, pechuga de paloma y oporto

Eintopf von frischen Wald & Wiesenpilzen,
Taubenbrust & Portwein

7.00

**Puchero de almejas, halibut, aceitunas y alcachofas
con grissini atrufado hecho en casa**

Eintopf von Muscheln, Heilbutt, Oliven & Artischocken
mit hausgemachten Trüffel Grissini

7.00

CARNES - FLEISCH

**Medallón de solomillo de ternera con crepe de cangrejo frito,
espuma de piquillo y ensalada de ruibarbo ahumado, espinaca y
colinabo**

Medallion vom Rinderfilet mit gebackener Flußkrebsgalette,
Piquilloschaum & Salat von gerauchtem Rhabarber, Spinat und
Kohlrabi

14.00

**Silla de cordero rosa sobre puré de col atrufado, cocido de
patatas zanahorias, chorizo y manzana**

Rosa Lammrücken auf getrüffeltm Blumenkohlpüree, Eintopf von
Kartoffeln, Möhren, Chorizo & Apfel

15.00

**Pernil de cerdo Ibérico sobre espárragos confitados, olivas
rellenas y espuma de lima y morcilla**

Keule vom iberischen Schwein auf konfiertem Spargel, gefüllte
Oliven & Blutwurst- Limettenschaum

14.00

**Pularda y foie-gras asado sobre espuma de colinabo al azafrán
con melón cantalupo glaceado y crocante salado**

Pouardenbrust & gebratene Stopfleber auf Safran-
Kohlrabischaum mit glasierter Cantaloupe Melone & salzigem
Krokant

14.00



PESCADOS – FISCHER

EUR

Filete de salmón confitado sobre crema quemada de queso fresco de cabra y maracuyá espuma de bellota, jalea de ruibarbo y crujiente de rábano.

Lachsfilet konfiert auf gebrannter Creme von Ziegenfrischkäse & Passionsfrucht, Bellota Schaum, Rhabarber Gelee und knuspriger Rettich

13,00

Halibut (Fletán) y pulpo asado en ensalda de patatas multicolor, espuma de paella e hinojo a la plancha

Heilbutt & gebratener Pulpo auf buntem Kartoffelsalat, Paellaschaum und gegrilltem eingelegten Fenchel

14,00

Bacalao pochado sobre puré de espinacas, espuma de jamón con gambas salteadas y chips de curry rojo

Kabeljau pochiert auf gestocktem Spinat- Schinkenschaum mit sautierten Garnelen & rote Curry Chips

13,00

Rape sobre vieira caramelizada con rabanillos cocidos y ensalda de lechuga caliente

Seeteufel auf karamellisierter Jakobsmuschel mit geschmorten Radieschen & warmen Kopfsalat

14,00

POSTRES – DESSERT

Crema catalana con frutas rojas

Creme Catalan mit Beerfrüchten

4,00

Torrijas caramelizadas con helado de vainilla

Karamellisierter Armer Ritter mit Vanilleeis

5,00

Flan casero con nata y nueces caramelizadas

Caramel Flan mit Sahne und Walnüsse

4,00

Frutas cocidas al ron con espuma de manzana asada

Warme Rumfrüchte mit Bratapfelschaum

5,00



Samstags ist

Paella Tag

Genießen Sie jeden Samstag ab 18:00 Uhr unsere hausgemachte Paella.

Tapa: 2,50 €
Ración: 6,00 €

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Sangria ...

Experience Spanish Passion.
Enjoy our traditional Paella.

Only Saturdays!! (from 6 p.m.)

