



## kalte Tapas "Vegi"

<b>Aceitunas adobadas</b> Oliven mariniert grün und schwarz Aromatisch marinerte grüne und schwarze Oliven	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 6.50
<b>Aceitunas variadas</b> Verschieden Olivensorten Variation aus 4 verschiedene Olivensorten	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 8.40
<b>Tortilla</b> spanische Omelette Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelette	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 7.20
<b>Calabacin con queso fresco</b> Zuchetti mit Frischkäsefüllung Zuchinirollen mit erfrischender Frischkäsefüllung	<b>g</b>	Fr. 7.90
<b>Manchego</b> Spanischer Käse Feinwürzige, original spanische Käsespezialität aus der bekannten spanischen Käseregion „La Mancha“.	<b>g</b>	Fr. 8.20
<b>Queso fresco en aceite</b> Frischkäse in Olivenöl Frischkäsestücke mariniert mit Olivenöl, rotem Pfeffer und frischen Kräuter	<b>g</b>	Fr. 7.40
<b>Tabla de Queso Iberico</b> Iberische Käseplatte Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsespezialitäten	<b>g</b>	Fr. 9.60
<b>Esparragos blanco con alioli</b> weisse Spargeln weisse Spargeln mit Alioli	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 8.90
<b>Pimiento de piquillo</b> gefüllte Peperonispitzen Milde rote Peperonispitzen mit Käsefüllung	<b>g</b>	Fr. 7.90

## Dippsaucen "Salsas"

<b>Allioli</b> Knoblauchsauce Maionaise Knoblauchsauce	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 3.20
<b>Mojo picon</b> Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce rassige Dippsauce nach traditionellem kanarischem Rezept	<b>l</b>	Fr. 3.20
<b>Mojo verde</b> Kanarische Avokado-Knoblauchsauce Dippsauce mit Avokado nach traditionellem kanarischem Rezept	<b>l</b>	Fr. 3.20



## warme Tapas "Vegi"

<b>Pan con Ajo</b> Knoblauchbrot Geröstetes Brot mit aromatischer Knoblauchbutter		Fr. 6.90
<b>Pan con Tomate</b> Tomatenbrot Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Meersalz	<b>l</b>	Fr. 6.90
<b>Champiñones al ajillo</b> Champignon mit Knoblauch gebratene Champignons mit Knoblauch und Petersilie	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 7.20
<b>Champiñones relleno</b> gefüllte Champignon gefüllte Champignon mit einer Füllung aus frischen Kräutern, gehackten Champignon, Brotkrumen und Olivenöl	<b>l</b>	Fr. 7.90
<b>Berenjenas empanizadas</b> Auberginen paniert gebratene panierte Auberginenscheiben gefüllt mit leicht Knoblauchhaltiger Creme		Fr. 8.20
<b>Berenjenas a la Miel</b> Auberginen mit Honig frittierte Auberginenscheiben mit Honig und Steinsalz		Fr. 8.20
<b>Setas „Boletos“ a la plancha</b> Steinpilze aus der Grillpfanne gebratene Steinpilze aus der Grillpfanne mit Kräutern und Knoblauch	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 9.60
<b>Patatas bravas</b> frittierte Kartoffeln mit Tomaten frittierte Kartoffelwürfel mit rassisger Tomatensauce	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 7.90
<b>Pimientos del Padron</b> kleine frittierte Paprikaschoten spanische kleine grüne Paprikaschoten in Öl gebraten mit Meersalz	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 8.60
<b>Boniato con Requeson</b> Süßkartoffel mit Ricota gebackene Süßkartoffel mit Ricota- Pfefferminz- Honigcreme	<b>g</b>	Fr. 8.40
<b>Pisto Manchego</b> heisses Gemüse nach La Mancha Art Spanisches Mischgemüse frisch zubereitet auf spanische Art	<b>l</b> <b>g</b>	Fr. 7.80
<b>Dátiles con Calabacín</b> Datteln im Zucchini-mantel Gebackene Datteln mit Orangen- Käsefüllung im Zucchini-mantel	<b>g</b>	Fr. 7.80
<b>Empanada con Pisto verdura</b> Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung aus Zucchini, Peperoni, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln	<b>l</b>	Fr. 9.20