





## kalte Tapas "Fleisch"

**Tabla Iberica**  Fr. 16.90

### Iberische Fleisch/Käseplatte

Gemischte, kalte spanische Fleisch- und Käsespezialitäten von der Iberischen Halbinsel auf dem Holzbrett serviert

**Jamon Serrano**   50g Fr. 8.20

### spanischer Rohschinken

spanischer luftgetrockneter Schinken

**Jamon Iberico Bellota**  50g Fr. 14.90

### spanischer Rohschinken - lange gereift

spanischer Rohschinken, 36 Monate gereift, luftgetrockneter Schinken von freilebenden Schweinen aus den Eichelwäldern

**Variation de Chorizo**   50g Fr. 8.90

### verschiedene Chorizo Sorten ( spanische Paprikawurst)

Auswahl von verschiedenen Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst) teilweise pikant

**Lomo artesano**  50g Fr. 8.90

### spanisches Trockenfleisch (Schweinefilet)

spanisches Trockenfleisch, hergestellt aus dem Schweinefilet und luftgetrocknet.

Fein geschnitten – ein Genuss

**Carpacho de Cecina**  50g Fr. 10.20

### getrocknetes Rindfleisch aus Leon

getrocknetes Rindfleisch aus Leon mit spanischem Hartkäse und feinem Olivenöl

**Chorizo relleno**  Fr. 7.60

### rassige Chorizoscheiben

rassige Chorizoscheiben gefüllt mit feinem Thonmousse

### Allergen- Fleisch und Fischdeklaration

Herkunft von Fleisch und Fisch variiert.

Bitte beachten Sie die Deklaration am Büffet.

Die häufigsten Allergenen Stoffe sind in dieser Karte ausgewiesen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.



## warme Tapas "Fleisch"

**Pan con tomate y Serrano**  Fr. 8.20

### Tomatenbrot mit Serrano

Geröstetes Baguette mit Knoblauch, Tomate, Salz und Olivenöl

**Tostada de Sobrasada** Fr. 8.20


### Brot mit Sobrasada

Geröstete Bratscheiben mit Sobrasada aus Mallorca

**Pincho moruno**   Fr. 8.80

### marinierte Schweinsspiesschen

Marinierte Schweinsspiesschen gebraten in feinsten Olivenöl.

**Iberico Steak**   Fr. 16.50

### Schweinssteak vom Iberischen Schwein

Herzhaftes Schweinssteak vom Iberischen Schwein

**Albondigas** Fr. 8.20

### Hackfleischbällchen auf rassisger Tomatensauce

Hausgemachte würzige Fleischbällchen auf Tomatensauce (vom Rind und Schwein)

**Pollo al limon**   Fr. 8.80

### Poulet an Limetten- Zitronensauce

Gebratene Pouletbruststücke mit der einzigartigen Zitronensauce und Limettenrasepel

**Pollo al horno con aceitunas**   Fr. 8.80

### Poulet aus dem Ofen mit Oliven

Saftige Pouletbruststücke mit Oliven, Weisswein, Cherrytomaten und frischen Kräutern

**Muslitos a la miel**   Fr. 8.40

### Pouletschenkel mit Honig

Kleine Pouletschenkel in einer Zitronen, Honig, Chillymarinade frisch aus dem Ofen

**Conejo al ajillo**   Fr. 11.90

### Kaninchen mit Knoblauch

Mit Knoblauch gebratene Kaninchenstücke (Schlegel)

**Pincho de cordero**   Fr. 9.80

### Lammspiesse mariniert

Mit frischen Kräutern marinierte Lammspieschen in feinstem

**Chulettas de Cordero**   Fr. 11.90

### Lammkotletten

Lammkotletten mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten

**Datiles con panceta**   Fr. 7.80

### Datteln im Speckmantel

gebackene Datteln im Speckmantel mit Mandelkern

**Croquetas de la casa** Fr. 8.70

### Fleischkroketten Tagesangebot

Hausgemachte Fleischkroketten mit Pouletfleisch

**Chorizo a la sidra**   Fr. 8.70

### Chorizo in Apfelweinsauce

Spanische Paprilawurst in Sidra (Apfelwein) gegart

**Parilliada de Carne**   Fr. 23.50

### gemischte Fleischplatte

Fleischplatte mit Iberico Steak, Lammkotlett und Chorizo