



## Salate

- Ensalada Mixta** l g Fr. 7.20  
gemischter Salat  
grüner Salat mit Tomaten Zwiebeln Oliven
- Ensalada de Atun "Mallorcin"** l g Fr. 7.20  
Thunfischsalat nach Art von Mallorca  
Thonsalat nach spanischem Rezept mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und gekochten Eier
- Ensalada de Pimientos** l g Fr. 7.20  
Peperonissalat  
Peperonissalat mit Knoblauch
- Ensalada de Palmitos** l g Fr. 7.20  
Palmherzensalat  
Palmherzstücke raffiniert gewürzt mit feinem Dressing
- Ensalada de Patata** l g Fr. 7.20  
Spanischer Kartoffelsalat  
Kartoffelsalat nach spanischem Rezept mit Maionaise und Knoblauch
- Ensalada de Tomate** l g Fr. 7.20  
Tomatensalat mit Sardellen  
Tomatensalat mit Zwiebeln und eingelegten Sardellenfilets

## kalte Tapas "Fisch"

- Aguacate con Gambas y Salsa Rosa** l g Fr. 9.20  
Avokado und Crevetten mit Coctailsauce  
Avokado und Crevetten auf Ruccolabeet mit Coctailsauce
- Coctales de Gambas** l g Fr. 8.80  
Crevetten auf Salatbeet mit Coctailsauce  
Crevetten auf Salatbeet mit raffinierter Coctailsauce
- Rollitos de Salmón** g Fr. 9.20  
gefüllte Lachsrollen  
Rauchlachsrollen mit einer erfrischenden Ricotta-Limettsauce
- Mejillones con vinagreta** l g Fr. 10.60  
Muscheln an Gemüsevinaigrette  
Spanische Miesmuscheln an Gemüsevinaigrette (Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
- Boquerones en vinagre** l g Fr. 8.90  
eingelegte Sardellen  
Eingelegte Sardellen mariniert mit Essig, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
- Carpacho de Atún** l g Fr. 12.00  
Thunfisch-Carpaccio  
Fein geschnittene Tunfischscheiben mit leichter Zitronen-vinaigrette



## warme Tapas "Fisch"

- Gambas al ajillo** l g Fr. 9.50  
Crevetten mit Knoblauchöl  
Gebratene Crevetten mit Knoblauch Olivenöl und Chili.
- Gambas al horno** l g Fr. 9.30  
Crevetten aus dem Ofen  
Gebackene Crevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch und etwas Olivenöl
- Gambas a la plancha** l g Fr. 10.80  
Crevetten aus der Grillpfanne  
In der Grillpfanne gebratene Crevetten mit Meersalz
- Gambas grandes con vinagreta de Limon** Fr. 10.60  
Riesencrevetten an Zitronen-vinaigrette l g  
Riesencrevetten an Zitronen- Knoblauch-Tomatensauce
- Viera a la Gallega** l g Fr. 9.90  
Jakobs Muschel auf Galizische Art  
Mit Zwiebelsauce überbackene Jakobsmuschel
- Calamares a la romana** l Fr. 8.60  
frittierte Tintenfischringe  
Tintenfischringe im Teig frittiert
- Sepia a la Plancha** l g Fr. 9.50  
Sepia aus der Grillpfanne  
Gebratene Sepia, geschnitten, mit Olivenöl und Knoblauch
- Croquetas de Bacalao** l Fr. 9.40  
Dorschkroketten  
frittierte Stockfischkroketten
- Bacalao fresco rebozado** l Fr. 10.40  
Dorschstücke mit Dippsauce  
gebratene Dorschstücke mit würziger Dippsauce
- Bacalao sobre Manzana con Alioli y Miel** Fr. 11.20  
Dorsch mit Apfel-Alioli und Honig l g  
Dorsch auf karamelisierten Apfelstücken mit Alioli und Honig
- Empanada con Atun** l Fr. 9.80  
Blätterteiggebäck mit Thunfisch und Gemüse  
Blätterteiggebäck mit herzhafter Thunfischfüllung
- Boquerones fritos** l Fr. 8.90  
frittierte Sardellen  
Kleine Sardellen knusprig ausgebacken mit Zitrone
- Salmon con salsa de Naranja** l Fr. 11.20  
Lachssteak an Orangensauce  
gebratenes Lachssteak an Orangensauce
- 
- Filete de Lubina o Dorada al Horno** l g Fr. 22.50  
Wolfsbarsch oder Goldbrassenfilet aus dem Ofen  
Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit frischen Kräutern, Reis und Gemüse
- Parilliada de Pescado** l g Fr. 29.50  
gemischte Fischplatte  
Fischplatte mit Wolfsbarschfilet, Sepia, Riesencrevetten und Muscheln (nach Tagesangebot) dazu kleine frittierte Kartoffelwürfel