



Sopas / Suppen

- Gazpacho Andaluz** Fr. 7.80
Kalte Gemüsesuppe
 Kalte Gemüsesuppe aus Gurke, Tomate, Peperoni, Knoblauch und Brot auf Andalusische Art.
- Sopa de Pescado** Fr. 11.50
Fisch- Meeresfrüchtesuppe
 Fisch- Meeresfrüchtesuppe ein spanischer Klassiker

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** Fr. 8.50
spanischer Rohschinken
 spanischer luftgetrockneter Schinken
- Jamon Iberico Bellota** Fr. 15.20
spanischer Rohschinken - lange gereift
 spanischer Rohschinken, 36 Monate gereift, luftgetrockneter Schinken von freilebenden Schweinen aus den Eichelwäldern
- Variation de Chorizo** Fr. 9.20
verschiedene Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst)
 Auswahl von verschiedenen Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst) teilweise pikant
- Lomo artesano** Fr. 9.20
spanisches Trockenfleisch (Schweinefilet)
 spanisches Trockenfleisch, hergestellt aus dem Schweinefilet und luftgetrocknet.
 Fein geschnitten – ein Genuss
- Carpacho de Cecina** Fr. 10.50
getrocknetes Rindfleisch aus Leon
 getrocknetes Rindfleisch aus Leon mit spanischem Hartkäse und feinem Olivenöl
- Chorizo relleno** Fr. 7.90
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. 8.90
Tomatenbrot mit Serrano
 Geröstetes Baguette mit Knoblauch, Tomate, Salz und Olivenöl
- Tostada de Sobrasada** Fr. 8.90
Brot mit Sobrasada
 Geröstete Brotscheiben mit Sobrasada aus Mallorca
- Pincho moruno** Fr. 9.20
marinierte Schweinsspiesschen
 Marinierte Schweinsspiesschen gebraten in feinsten Olivenöl.
- Albondigas** Fr. 8.60
Hackfleischbällchen auf rassisger Tomatensauce
 Hausgemachte würzige Fleischbällchen auf Tomatensauce (vom Rind und Schwein)
- Pollo al limon** Fr. 9.20
Poulet an Limetten- Zitronensauce
 Gebratene Pouletbruststücke mit der einzigartigen Zitronensauce und Limettenraspel
- Pollo al horno con aceitunas** Fr. 9.20
Poulet aus dem Ofen mit Oliven
 Saftige Pouletbruststücke mit Oliven, Weisswein, Cherrytomaten und frischen Kräutern
- Muslitos a la miel** Fr. 8.80
Pouletschenkel mit Honig
 Kleine Pouletschenkel in einer Zitronen- Honig- und 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
Lammspiese mariniert
 Gebratene Lammspiesschen mit frischen Kräutern
- Datiles con panceta** Fr. 7.90
Datteln im Speckmantel
 gebackene Datteln im Speckmantel mit Mandelkern
- Croquetas de la casa** Fr. 9.20
Fleischkroketten
 Hausgemachte Fleischkroketten
- Chorizo a la sidra** Fr. 8.90
Chorizo in Apfelweinsauce
 Spanische Paprilawurst in Sidra (Apfelwein) gegart
-
- Chuletas de Cordero** Fr. 18.50
Lammkotletten
 Lammkotletten mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten dazu fritierte Kartoffeln und Gemüse
- Secreto Iberico** Fr. 22.50
Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein
 Herzhaftes Lendenstück vom Iberischen Schwein dazu fritierte Kartoffelwürfel und Gemüse
- Parilliada de Carne** Fr. 29.50
gemischte Fleischplatte
 Fleischplatte mit Secreto Iberico, Lammkotlett und Chorizo dazu fritierte Kartoffeln und Gemüse