



Dippsaucen "Salsas"

- Allioli** Fr. 3.90
Knoblauchsauce
Maionaise Knoblauchsauce
- Mojo picon** Fr. 3.90
Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce
rassige Dippsauce nach traditionellem kanarischem Rezept
- Mojo verde** Fr. 3.90
Kanarische Avokado-Knoblauchsauce
Dippsauce mit Avokado nach traditionellem kanarischem Rezept

kalte Tapas "Vegi"

- Aceitunas adobadas** Fr. 7.60
Oliven mariniert grün und schwarz
Aromatisch marinerte grüne und schwarze Oliven
- Aceitunas variadas** Fr. 9.80
Verschieden Olivensorten
Variation aus 4 verschiedene Olivensorten
- Calabacin con queso fresco** Fr. 8.20
Zuchetti mit Frischkäsefüllung
Zuchinirollen mit erfrischender Frischkäsefüllung
- Champiñones marinadas** Fr. 7.80
Marinierte Champignon
Marinierte Champignon mit Olivenöl, frischen Kräutern
Knoblauch und Chili
- Manchego** Fr. 8.40
Spanischer Käse
Feinwürzige, original spanische Käsespezialität aus der bekannten spanischen Käseregion „La Mancha“
- Queso fresco en aceite** Fr. 7.60
Frischkäse in Olivenöl
Frischkäsestücke mariniert mit Olivenöl, rotem Pfeffer und frischen Kräuter
- Queso de Cabra en aceite** Fr. 7.90
Frischkäse aus Ziegenmilch in Olivenöl
Frischkäsestücke aus Ziegenmilch mariniert mit feinstem Olivenöl, Rosmarin und Chili
- Tabla de Queso Iberico** Fr. 9.80
Iberische Käseplatte
Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsespezialitäten
- Aguacate marinado con Cebolla** Fr. 8.90
Marinierte Avocado
Avocado mit roten Zwiebeln an feiner Marinade
- Pimiento de piquillo** Fr. 8.20
gefüllte Peperonispitzen
Milde rote Peperonispitzen mit Käsefüllung

Laktosefrei Glutenfrei Spezialität



warme Tapas "Vegi"

- Pan con Ajo** Fr. 7.60
Knoblauchbrot
Geröstetes Brot mit aromatischer Knoblauchbutter
- Pan con Tomate** Fr. 7.60
Tomatenbrot
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Meersalz
- Tortilla** Fr. 7.60
spanische Omelette
Spanisches Kartoffel Zwiebel Omelette
- Tortilla de Calabacin** Fr. 7.90
Zucchetti Omelette
Tortilla (Omelette) mit Zucchetti und Frühlingszwiebeln
- Champiñones al ajillo** Fr. 8.20
Champignon mit Knoblauch
gebratene Champignons mit Knoblauch und Petersilie
- Champiñones relleno** Fr. 8.20
gefüllte Champignon
gefüllte Champignon mit einer Füllung aus frischen Kräutern, gehackten Champignon, Brotkrumen und Olivenöl
- Berenjenas empanizadas** Fr. 8.80
Auberginen paniert
gebratene panierte Auberginenscheiben gefüllt mit leicht Knoblauchhaltiger Creme
- Berenjenas a la Miel** Fr. 8.60
Auberginen mit Honig
frittierte Auberginenscheiben mit Honig und Steinsalz
- Berenjena al Horno "Paquetes" con Espinacas** Fr. 10.40
Überbackene Auberginen "Päckli"
Überbackene Auberginen "Päckli" mit Spinat und Ricota
- Pimientos del Padron** Fr. 8.80
kleine frittierte Paprikaschoten
Kleine grüne Paprikaschoten in Öl gebraten mit Meersalz
- Boniato con Queson** Fr. 8.40
Süsskartoffel mit Ricota
gebackene Süsskartoffel mit Ricota- Pfefferminz- Honigcreme
- Pisto Manchego** Fr. 7.90
heisses Gemüse nach La Mancha Art
Spanisches Mischgemüse frisch zubereitet auf spanische Art
- Patatas bravas** Fr. 7.90
frittierte Kartoffeln mit Tomaten
frittierte Kartoffelwürfel mit rassisger Tomatensauce
- Empanada con Pisto verdura** Fr. 9.80
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung aus Zucchini, Peperoni, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln
- Bunuelos de Lentejas y Calabacin con Mojo** Fr. 9.60
Linsen- Zuchettibälchen
Linsen- Zuchettibälchen mit Mojo rojo (picante)
-
- Parilliada de Verdura** Fr. 29.80
Mediterraner Gemüseteller
Grillierte Gemüse / Zucchetti, Aubergine, Peperoni und Tomaten dazu Pimiento de Padron und frittierte Kartoffelwürfel