



Salate

- Ensalada de Pepino y Aceituna con Cebolleta** Fr. 9.20
Gurken-Olivensalat
 Gurken-Olivensalat mit Frühlingzwiebeln an Joghurt dressing
- Ensalada Mixta** Fr. 7.80
gemischter Salat
 grüner Salat mit Tomaten Zwiebeln Oliven
- Ensalada de Atun "Mallorcín"** Fr. 8.80
Thunfischsalat nach Art von Mallorca
 Thonsalat nach spanischem Rezept mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und gekochten Eier
- Ensalada de Pimientos** Fr. 7.80
Peperonissalat
 Peperonissalat mit Knoblauch
- Ensalada de Palmitos** Fr. 7.80
Palmherzensalat
 Palmherzstücke raffiniert gewürzt mit feinem Dressing
- Ensalada de Patata** Fr. 7.80
Spanischer Kartoffelsalat
 Kartoffelsalat nach spanischem Rezept mit Maionaise und Knoblauch
- Ensalada de Tomate** Fr. 8.20
Tomatensalat mit Sardellen
 Tomatensalat mit Zwiebeln und eingelegten Sardellenfilets

kalte Tapas "Fisch"

- Aguacate con Gambas y Salsa Rosa** Fr. 9.40
Avokado und Crevetten mit Coctailsauce
 Avokado und Crevetten auf Ruccolabeet mit Coctailsauce
- Pimientos rellenos con mousse de atún** Fr. 8.90
Gefüllte Paprika mit Thunfischmousse
 Peperonirollen gefüllt mit feinem milden Thunfischmousse
- Rollitos de Salmón** Fr. 9.40
gefüllte Lachsrollen
 Rauchlachsrollen mit einer erfrischenden Ricotta-Limettsauce
- Mejillones con vinagreta** Fr. 10.80
Muscheln an Gemüsevinaigrette
 Spanische Miesmuscheln an Gemüsevinaigrette (Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
- Boquerones en vinagre** Fr. 8.90
eingelegte Sardellen
 Eingelegte Sardellen mariniert mit Essig, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
- Carpacho de Atún** Fr. 12.00
Thunfisch Carpaccio
 Fein geschnittene Tunfischscheiben mit leichter Zitronen-vinaigrette



warme Tapas "Fisch"

- Gambas al ajillo** Fr. 9.80
Crevetten mit Knoblauchöl
 Gebratene Crevetten mit Knoblauch Olivenöl und Chili.
- Gambas al horno** Fr. 9.60
Crevetten aus dem Ofen
 Gebackene Crevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch und etwas Olivenöl
- Gambas con vinagreta de Limón** Fr. 10.40
Crevetten an Zitronenvinaigrette
 Crevetten an Zitronen- Knoblauch-Tomatensauce
- Gambas a la plancha** Fr. 10.90
Crevetten aus der Grillpfanne
 In der Grillpfanne gebratene Crevetten mit Meersalz
- Viera a la Gallega** Fr. 9.90
Jakobs Muschel auf Galizische Art
 Mit Zwiebelsauce überbackene Jakobsmuschel
- Calamares a la romana** Fr. 8.90
frittierte Tintenfischringe
 Tintenfischringe im Teig frittiert
- Sepia a la Plancha** Fr. 9.90
Sepia aus der Grillpfanne
 Gebratene Sepia, geschnitten, mit Olivenöl und Knoblauch
- Croquetas de Bacalao** Fr. 9.80
Dorschkroketten
 frittierte Stockfischkroketten
- Bacalao fresco rebozado** Fr. 10.90
Dorschstücke mit Dipsauce
 gebratene Dorschstücke mit würziger Dipsauce
- Bacalao sobre Manzana con Alioli y Miel** Fr. 12.80
Dorsch mit Apfel, Alioli und Honig
 Dorsch auf karamellisierten Apfelstücken mit Alioli und Honig
- Empanada con Atun** Fr. 9.90
Blätterteiggebäck mit Thunfisch und Gemüse
 Blätterteiggebäck mit herzhafter Thunfischfüllung
- Boquerones fritos** Fr. 9.50
frittierte Sardellen
 Kleine Sardellen knusprig ausgebacken mit Zitrone
-
- Salmon con salsa de Naranja** Fr. 24.50
Lachssteak an Orangensauce mit Safranreis
 gebratenes Lachssteak an Orangensauce dazu gibt es ein Safranreis
- Parilliada de Pescado** Fr. 29.80
gemischte Fischplatte
 Fischplatte mit Wolfsbarschfilet, Sepia, Riesencrevetten und Muscheln (nach Tagesangebot) dazu frittierte Kartoffelwürfel
- Zarzuela de pescado** Fr. 29.80
Spanischer Fischeintopf
 Einzigartige spanische Spezialität, ein muss für Fisch- und Meeresfrüchteliebhaber.