



Sopas / Suppen

- Gazpacho Andaluz** Fr. 7.90
Kalte Gemüsesuppe
Kalte Gemüsesuppe aus Gurke, Tomate, Peperoni, Knoblauch und Brot auf Andalusische Art
- Sopa de Ajo** Fr. 11.20
Knoblauchsuppe
Knoblauchsuppe mit geröstetem Rohschinken "Jamon Serrano"
- Sopa de Pescado** Fr. 11.80
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** 50g Fr. 8.90
spanischer Rohschinken
spanischer luftgetrockneter Schinken
- Jamon Iberico Bellota** 50g Fr. 15.40
spanischer Rohschinken - lange gereift
spanischer Rohschinken, 36 Monate gereift, luftgetrockneter Schinken von freilebenden Schweinen aus den Eichelwäldern
- Variation de Chorizo** 50g Fr. 9.50
verschiedene Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst)
Auswahl von verschiedenen Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst) teilweise pikant
- Lomo artesano** 50g Fr. 9.70
spanisches Trockenfleisch (Schweinefilet)
spanisches Trockenfleisch, hergestellt aus dem Schweinefilet und Luftgetrocknet.
Fein geschnitten – ein Genuss
- Chorizo relleno** Fr. 8.20
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 Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und Serrano (spanischem Rohschinken)
- Albondigas** Fr. 8.80
Hackfleischbällchen auf rassisger Tomatensauce
Hausgemachte würzige Fleischbällchen auf Tomatensauce
- Pincho Moruno de Pollo en Cous Cous y Calabacin**
Pouletspiess auf Cous Cous Fr. 10.90
Maurischer Pouletspiess auf Cous Cous mit Zuchetti
- Pollo al limon** Fr. 9.40
Poulet an Limetten- Zitronensauce
Gebratene Pouletbruststücke mit der einzigartigen Zitronensauce und Limettenrasepel
- Pollo al horno con aceitunas** Fr. 10.60
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. 12.50
Kaninchen mit Knoblauch
Mit Knoblauch gebratene Kaninchenstücke (Schlegel)
- Pincho de cordero** Fr. 9.90
Lammspiesse mariniert
Gebratene Lammspiesschen mit frischen Kräutern
- Dátiles 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 al Vino Tinto** Fr. 8.90
Chorizo in Rotweinsauce
Spanische Paprikawurst in Rotwein gegart
-
- Chulettas de Cordero** Fr. 23.50
Lammkotletten
Lammkotletten mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse
- Secreto Iberico** Fr. 25.50
Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein
Herzhaftes Lendenstück vom Iberischen Schwein dazu frittierte Kartoffelwürfel und Gemüse
- Parilliada de Carne** Fr. 29.80
gemischte Fleischplatte
Fleischplatte mit Secreto Iberico, Lammkotlett und Chorizo dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse