



Espezialidades de la Casa Spezialitäten des Hauses

- Parilliada de Verdura** Fr. 29.80
Mediterraner Gemüseteller
Grillierte Gemüse / Zucchetti, Aubergine, Peperoni und Tomaten dazu Pimiento de Padron und frittierte Kartoffelwürfel
- Parilliada de Carne** Fr. 29.80
gemischte Fleischplatte
Fleischplatte mit Secreto Iberico, Lammkotlett und Chorizo dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse
- 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.

Gerichte ab 2 Personen

Paella (Zubereitungszeit 40 - 50 Minuten)

Spanisches Nationalgericht

- Paella Mixta** Preis pro Person Fr. 33.50
mit spanischem Reis, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten
- Paella Valenciana** Preis pro Person Fr. 32.50
mit Poulet und Kaninchen, spanischem Reis und Gemüse
- Paella Marinera** Preis pro Person Fr. 33.50
mit Fisch und Meeresfrüchten, spanischem Reis, Gemüse
- Paella Verdura** Preis pro Person Fr. 32.50
mit spanischem Reis und verschiedenen Gemüsen

„Tapas Interminables“

„Tapas ohne Ende“

Serviert werden Degustationsportionen von:

- 8 kalte Tapas
- 5 Salate
- 12 warme Tapas

Lassen Sie sich von der Vielfalt begeistern und geniessen Sie Tapas in allen Variationen

Tapas Degustationauswahl Surprise

Preis pro Person Fr. 45.50
zusätzliches Gedeck Fr. 10.00



Postres "Dessert"

- Crema Catalana** Fr. 7.60
Katalanische Creme mit der „Zuckerkruste“
- Churros con Chocolate** Fr. 7.60
fritiertes Brandteiggebäck mit Schokoladensauce
- Tarta de Chocolate** Fr. 8.60
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern
- Platanos fritos** Fr. 8.60
frittierte Bananen mit Vanilleeis
- Flan del dia** Fr. 7.40
Tagesflan
- Crema de platano con Chocolate** Fr. 7.80
Bananen Creme mit heisser Schokoladensauce
- Platanos or Piña flambeados** Preis pro Pers. Fr. 14.90
Flammierte Bananen oder Ananas mind. 2 Pers. pro Sorte
- Pijama de la Casa** Fr. 14.90
gemischter Dessertteller nach Art des Hauses
- Carpaccio de Naranja con Canela y Aza** Fr. 8.40
feine Orangenscheiben, Zimt und Orangenblütenwasser
- Tabla de Queso Iberico** Fr. 9.80
Iberische Käseplatte
Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsespezialitäten

Helado "Glace"

- Copa Carmen** (nach Saison) Fr. 11.90
Erdbeeren mit Vanilleeis und Schokoladensauce
- Copa Piña Loca** Fr. 11.90
Schokoladeneis, frische Ananas, Crema de Licor, Rahm
- Copa de Platano** (Bananensplitt) Fr. 11.90
Vanille- Schoko- Erdbeereis Banane Schokoladensauce und Rahm
- Copa Tropical** Fr. 11.90
Kokosnusseis, Mangoeis mit frischen Früchten und Rahm
- Copa Montefaro** Fr. 11.90
Zitronensorbet mit Wodka, Erdbeersirup und Rahm
- Sorbete de Naranja con Cava** Fr. 11.90
Blutorangensorbet mit Cava und Granatapfelmelasse
- Piña helada** Fr. 7.90
Ananaseis in der Ananasschale
- Melón helado** Fr. 7.90
Meloneneis in der Melonenschale
- Coco helado** Fr. 7.90
Kokosnusseis in der Kokosnusschale

unsere Eissorten

Vanille, Kokos, Erdbeeren, Schokolade
Himbeer-, Mango-, Blutorangen-, Zitronensorbet

- 1 Kugel Fr. 3.20
Rahm Fr. 1.00