



Tapaskarte

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. 8.20

spanischer Rohschinken

spanischer luftgetrockneter Schinken

Jamon Iberico Bellota 50g Fr. 14.90

spanischer Rohschinken - lange gereift

spanischer Rohschinken, 36 Monate gereift, luftgetrockneter Schinken von freilebenden Schweinen aus den Eichelwäldern

Variation de Chorizo 50g Fr. 8.90

verschiedene Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst)

Auswahl von verschiedenen Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst) teilweise pikant

Lomo artesano 50g Fr. 8.90

spanisches Trockenfleisch (Schweinefilet)

spanisches Trockenfleisch Hergestellt aus dem Schweinefilet und luftgetrocknet.
Fein geschnitten – ein Genuss

Carpacho de Cecina 50g Fr. 10.20

getrocknetes Rindfleisch aus Leon

getrocknetes Rindfleisch aus Leon mit spanischem Hartkäse

Chorizo relleno Fr. 7.30

rassige Chorizoscheiben

rassige Chorizoscheiben gefüllt mit feinem Thonmousse



Tapaskarte

warme Tapas "Fleisch"

Pan con tomate y Serrano Fr. 7.90

Tomatenbrot mit Serrano

Geröstetes Baquette mit frischem Knoblauch und Tomaten bestrichen und mit Salz und Olivenöl abgeschmeckt

Pincho moruno Fr. 8.50

marinierte Schweinsspiessen

Würzig marinierte Schweinsspiessen gebraten in feinsten Olivenöl

Albondigas Fr. 7.90

Hausgemachte würzige Hackfleischbällchen auf rassisser

Hausgemachte Fleischbällchen auf Tomatensauce (vom Rind und Schwein)

Pollo al limon Fr. 8.60

Poulet an Limetten- Zitronensauce

Gebratene Pouletbruststücke mit der einzigartigen Zitronensauce und Limettenrasepel

Pollo al horno con aceitunas Fr. 8.60

Poulet aus dem Ofen mit Oliven

Saftige Pouletbruststücke mit Oliven, Weisswein, Cherrymomenten und frischen Kräutern.

Conejo al ajillo Fr. 11.90

Kaninchen mit Knoblauch

Mit Knoblauch gebratene Kaninchenstücke (Schlegel)

Pincho de cordero Fr. 9.80

Lammspiesse mariniert

Mit frischen Kräutern marinierte Lammspieschen in feinstem Olivenöl gebraten

Pincho de Hojaldre con Salchichas y Fr. 7.90

Blätterteigspieß mit Salchichas und Chorizo

Herzhafter Blätterteigspieß mit Chorizo- und Salchicastücken

Muslitos a la miel Fr. 7.90

Pouletschenkel mit Honig

Kleine Pouletschenkel in einer Zitronen, Honig, Chillymarinade frisch aus dem Ofen

Datiles con panceta Fr. 7.60

Datteln im Speckmantel

gebackene Datteln im Speckmantel mit Mandelkern

Croquetas de la casa Fr. 8.40

Fleischkroketten Tagesangebot

Hausgemachte Fleischkroketten mit Pouletfleisch.

Chorizo a la sidra Fr. 8.70

Chorizo in Apfelweinsauce

Spanische Paprikawurst in Sidra (Spanischer Apfelwein) gegart.