

# Tapeó

Tapas Restaurant – Weinhandlung – Catering



## Menü – Tapas und Wein (Freeflow)

Apero:

Cava: Codorníu Eco

Chili-, Hierbas-, Lima Sal y Aceite de Oliva (Kräuter-, Limetten- und Chilisalz, dazu Olivenöl und Brot)  
Fuet (spanische Salametti)

### 1. Gang

Weisswein: Estanzia Piedra, Rueda / 100 %Verdejo

Pulpo a la Gallega (Pulpo auf Kartoffeln)

Pimiento de Padron (kleine frittierte Peperoni)

Mejillones con Vinaigretta (Muscheln an Gemüsevinaigrette)

Croquetas de Bacalao (Dorschkroketten)

### 2. Gang

Rotwein: Arbui Bodegas Alejandro, Alicante / 100% Monastrell

Melon con Jamon (Melone mit Rohschinken)

Bacalao a la Riojana (Dorschfilet auf Peperoni- Tomatensauce)

Empanada de Verdura (Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung)

Tortilla (spanische Omelette)

Pincho de Chorizo (geröstetes Brot mit spanischer Paprikawurst)

### 3. Gang

Rotwein: Jabali, Carinena / Syrah und Garnacha

Secreto Iberico (Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein)

Rebozuelos con Cabrales (Pfifferlinge mit spanischem Blauschimmelkäse)

Boniatosticks (Süsskartoffelsticks)

Ensalada de Tomate con Sal Marina (Tomatensalat mit Meersalz)

### 4. Gang

Martue Campo de la Guardia DO Pago

Rabo de Torro (Ochsenchwanz)

Patatas al Horno con Naranja (Bratkartoffeln mit Orange)

Tabla de Queso Iberico (Iberische Käseplatte)

Alboronia oder Pisto Manchego (spanisches Miscvhgemüse)

Dessert

Dessertwein: Ochoa Moscatel und Vermut rot Reserva

Crema Catalana (Katalanische Creme mit der Zuckerkruste)

Tarta de Santiago (Mandeltorte)

Macedonia con Olorosso (Fruchtsalat mit süssem Jerrez)