

# TAPAS



<b>AIOLI</b> Knoblauchmayonnaise	2,60
<b>ACEITUNAS VARIDAS</b> Gemischte Oliven	2,90
<b>PATATAS FRITAS</b> Frittierte Kartoffelwürfel	3,20
<b>CHAMPIGONONES RELLENAS</b> Riesenchampignons gefüllt mit Spinat und Knoblauch, überbacken	3,90
<b>EMPARED DE TOMATES</b> Geröstetes Brot mit Tomaten und Knoblauch	3,90
<b>EMPARED DE CAMARONES</b> Geröstetes Brot mit Gambas	6,50
<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON QUESO FRESCO</b> Paprika gefüllt mit Frischkäse	3,50
<b>MANCHEGO A LA PLANCHA CON MOJO VERDE</b> Manchego-Käse vom Grill	4,70
<b>QUESO MANCHEGO</b> Spanischer Schafskäse, Hartkäse mit dichter Struktur und frischem, vollem Aroma	3,80
<b>CALABACINES AL HORNO</b> Gebratene Zucchini Scheiben mit Tomatenwürfeln und Käse überbacken	4,00
<b>BERENJENA GRATINADA</b> Mit Champignons und Käse überbackene Aubergine in Tomatensauce	4,00
<b>JAMON SERRANO</b> Original spanischer Serranoschinken	4,70
<b>DATILES EN TOCINO</b> Datteln im Speckmantel	3,30
<b>LAMMKOTELETTS</b> Gegrillte Lammkoteletts	5,30
<b>PINCHOS MORUNOS</b> Maurische Fleischspieße	4,00
<b>PINCHITO DE POLLO</b> Hähnchenbrustwürfel und Paprika am Spieß	4,60
<b>POLLO A LA MILANESE</b> Hähnchenbrustfilet in Panade auf Honig-Senf-Sauce	4,60
<b>POLLO PICANTE</b> Hähnchenbrüststreifen mit Paprika und Zwiebeln, abgelöscht mit Weisswein	4,60
<b>GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL</b> Gebratene Garnelen in Knoblauch und Kräutern, serviert in heißem Öl	6,10
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b> Panierte Tintenfischringe, frittiert	3,50

# SALSA