

Tapas del lugar favorito

Tapasbalkasten

Hier könnt ihr euch eure Tapasvariation zusammenstellen

Tapas Frías/Kalte Tapas

- Aceitunas - Oliven 1,60,-
- Jamón Serrano con Rúcola y aceite de oliva-Serrano, Rucola und Olivenöl 3,30,-
- Salchichón con carpaccio de hinojo - Salami und Fenchelcarpaccio 3,30,-
- Higos con queso crema y mermelada de membrillos en serrano - Feigen mit Frischkäse-Quitten-Gelee im Serranomantel 4,30,-
- Pan y Salsa
Hausgebackenes Brot mit Olivenöl, Pesto verde, Aioli oder Plaumen-Zwiebel-Chutney 2,60,-
- Calabasín a la plancha - gebratene Zucchini 1,50,-
- Gambas al Ajillo - Garnelen in Knoblauchöl 3,30,-
- Champiñones al Ajillo - Knoblauchchampignons 1,80,-



Plato Variado

Hähnchenspieß mit Mango, je eine Scheibe Serrano, Salami und Iberico Käse, 2 Datteln im Speckmantel, 2 Gambas al Ajillo, Oliven, gegrillte Zucchini und Knoblauchchampignons, Pimientos de Padrón und eingelegter Schafskäse dazu kanarische Kartoffeln, hausgebackenes Brot und einen Dip nach Wahl

18,20,- p. P.

Tapas Calientes/Warme Tapas

- Dátiles en tocino - Datteln im Speckmantel 3,50,-
- Pinchos de Pollo con Mango - Hähnchenspieße mit Mango 2,50,-
- Chorizo frito con hierbas y ajo - gebratene Paprikasalami mit Knoblauchkräutern 2,30,-
- Albondigas - Fleischbällchen in Tomatensauce 2,30,-

- Pimientos de Padrón - milde Paprika mit Meersalz 2,30,-
- Empanada con carne y huevo - Empanada gefüllt mit Ei und Fleisch 2,30,-
- Papas arrugadas - kanarische Kartoffeln mit Meersalz 4,50,-

Queso y Dulces /Käse und Dessert

- Queso de oveja con Pesto Verde - Schafskäse mit grünem Pesto 2,10,-
- Queso de oveja con hierbas - Schafskäse in Kräutern eingelegt 2,10,-
- Queso azul con higos - Blauschimmelkäse und Feigen 2,10,-
- Queso Iberico con membrillo - Iberico Käse mit Quittengelee 2,40,-
- Queso de Granja - Hofkäse 2,40,-
- Gató mallorquin - mallorquinischer Mandelkuchen 3,60,-
- Torrón de Jijona - weiches Turrón aus Mandeln und Honig 2,20,-