



Espezialidades de la Casa Spezialitäten des Hauses

Parilliada de Verdura Fr. 32.50

Mediterraner Gemüseteller

Grillierte Gemüse / Zucchetti, Aubergine, Peperoni und Tomaten dazu Pimiento de Padron und frittierte Kartoffelwürfel

Parilliada de Carne Fr. 32.50

gemischte Fleischplatte

Fleischplatte mit Secreto Iberico, Lammkotlett und Chorizo dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse

Parilliada de Pescado Fr. 32.50

gemischte Fischplatte

Fischplatte mit Wolfsbarschfilet, Sepia, Riesencrevetten und Muscheln (nach Tagesangebot) dazu frittierte Kartoffelwürfel

Zarzuela de Pescado Fr. 32.50

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. 34.50

mit spanischem Reis, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten

Paella Valenciana Preis pro Person Fr. 33.50

mit Poulet und Kaninchen, spanischem Reis und Gemüse

Paella Marinera Preis pro Person Fr. 34.50

mit Fisch und Meeresfrüchten, spanischem Reis, Gemüse

Paella Verdura Preis pro Person Fr. 33.50

mit spanischem Reis und verschiedenen Gemüsen

„Tapas Interminables“

„Tapas ohne Ende“

Serviert werden Degustationsportionen von:

- 8 kalte Tapas

- 4 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

Laktosefrei

Glutenfrei

Spezialität



Postres "Dessert"

Crema Catalana Fr. 7.80

Katalanische Creme mit der „Zuckerkruste“

Churros con Chocolate Fr. 8.40

Frittiertes Brandteiggebäck mit Schokoladensauce

Tarta de Chocolate Fr. 8.60

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern

Platanos fritos Fr. 8.90

Frittierte Bananen mit Vanilleeis

Flan de Leche Fr. 7.80

Milchflan mit Caramel

Crema de Platano con Chocolate Fr. 7.80

Bananencreme mit heisser Schokoladensauce

Platanos or Piña flambeados Preis pro Pers. Fr. 15.90

Flammierte Bananen oder Ananas mind. 2 Pers. pro Sorte

Pijama de la Casa Fr. 15.20

Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses

Carpaccio de Naranja con Canela y Aza Fr. 8.40

Feine Orangenscheiben, Zimt und Orangenblütenwasser

Peras al Vino tinto con Helado Fr. 8.40

Birnen in Rotwein mit Zimtglace und Rahm

Tabla de Queso Iberico Fr. 9.90

Iberische Käseplatte

Käseplatte mit verschiedenen spanischen

Käsespezialitäten

Helado "Glace"

Copa Carmen (nach Saison) Fr. 12.20

Erdbeeren mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Copa Piña Loca Fr. 12.20

Schokoladeneis, frische Ananas, Crema de Licor, Rahm

Copa de Platano (Bananensplitt) Fr. 12.20

Vanille- Schoko- Erdbeereis Banane Schokoladensauce und Rahm

Copa Tropical Fr. 12.20

Kokosnusseis, Mangoeis mit frischen Früchten und Rahm

Copa Montefaro Fr. 12.20

Zitronensorbet mit Wodka, Erdbeersirup und Rahm

Sorbete de Naranja con Cava Fr. 12.20

Blutorangensorbet mit Cava und Granatapfelmelasse

unsere Eissorten

Rahmglace:

Vanille, Kokos, Erdbeer, Schokolade, Zimt

Sorbet:

Himbeer, Mango, Blutorangen, Zitronen

1 Kugel Fr. 3.40

Rahm Fr. 1.00

Schokoladensauce Fr. 1.00