



Sopas / Suppen

Gazpacho Andaluz  Fr. 8.50

Kalte Gemüsesuppe

Kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Knoblauch und getrocknetem Brot auf Andalusische Art

Sopa de Ajo   Fr. 11.40

Knoblauchsuppe

Knoblauchsuppe mit geröstetem Rohschinken "Jamon Serrano"

Sopa de Pescado Fr. 11.90

Fisch- Meeresfrüchtesuppe

Fisch- Meeresfrüchtesuppe ein spanischer Klassiker

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. 8.90


spanischer Rohschinken

Spanischer luftgetrockneter Schinken

Jamon Iberico Bellota  50g Fr. 15.80

spanischer Rohschinken - lange gereift

Spanischer Rohschinken, mind. 36 Monate luftgetrockneter Schinken von freilebenden Schweinen aus den Eichelwäldern

Variation de Chorizo   50g Fr. 9.80

verschiedene Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst)

Auswahl von verschiedenen Chorizo Sorten (spanische Paprikawurst) teilweise pikant

Lomo Artesano  50g Fr. 9.80

spanisches Trockenfleisch (Schweinefilet)

Spanisches Trockenfleisch, hergestellt aus dem Schweinefilet und Luftgetrocknet.

Fein geschnitten – ein Genuss

Chorizo relleno  Fr. 8.20

rassige Chorizoscheiben

Rassige Chorizoscheiben gefüllt mit feinem Thonmousse

Allergen- Fleisch und Fischdeklaration

Herkunft von Fleisch und Fisch variiert.

Bitte beachten Sie die Deklaration am Büffet.

Die häufigsten Allergenen Stoffe sind in dieser Karte ausgewiesen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.



warme Tapas "Fleisch"

Pan con Tomate y Serrano  Fr. 8.90

Tomatenbrot mit Serrano

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und Serrano (spanischem Rohschinken)

Albondigas Fr. 8.90

Hackfleischbällchen auf rassiger Tomatensauce

Hausgemachte würzige Fleischbällchen Tomatensauce

Pincho Moruno de Pollo en Cous Cous y Allioli

Pouletspiess auf Cous Cous  Fr. 10.90

Maurischer Pouletspiess auf Cous Cous mit Zuchetti und Allioli

Pollo al Limon   Fr. 9.50

Poulet an Limetten- Zitronensauce

Gebratene Pouletbruststücke an einer kräftigen Zitronensauce und Limettenrasepel

Pollo al Horno con Aceitunas   Fr. 10.90

Poulet aus dem Ofen mit Oliven

Saftige Pouletbruststücke aus dem Ofen mit Oliven, Weisswein, Cherrytomaten und frischen Kräutern

Muslitos a la Miel   Fr. 8.80

Pouletschenkel mit Honig

Kleine Pouletschenkel aus dem Ofen mit einer Zitronen-Honig- und Chillymarinade

Conejo al Ajillo   Fr. 13.50


Kaninchen mit Knoblauch

Mit Knoblauch gebratene Kaninchenstücke (Schlegel)

Pincho de Cordero  Fr. 9.90

Lammspiesse mariniert

Gebratene Lammspiesschen mit frischen Kräutern

Dátiles con Panceta   Fr. 8.20

Datteln im Speckmantel

Gebackene Datteln im Speckmantel mit Mandelkern

Croquetas de la Casa  Fr. 9.20

Fleischkroketten

Hausgemachte Fleischkroketten

Chorizo al Vino tinto  Fr. 8.90

Chorizo in Rotweinsauce

Spanische Paprikawurst in Rotwein gegart

Chulettas de Cordero   Fr. 27.00

Lammkotletten

Lammkotletten mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse

Secreto Iberico   Fr. 29.50

Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein

Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein (Pata Negra) dazu frittierte Kartoffelwürfel und Gemüse

Parillada de Carne    Fr. 32.50

gemischte Fleischplatte

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