



Zum Apéro

Pan con Allioli y Tomate pro Person Fr. 2.60
Brotstücke, Allioli und geriebene Tomaten
Olivenbrot- und Baquettstücke, Allioli und

Hausgemachte Dippsaucen

Allioli Fr. 4.60
Knoblauchsauce
Maionaise Knoblauchsauce

Mojo picon Fr. 4.60
Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce
Traditionelle Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchdippsauce

Mojo verde Fr. 4.60
Kanarische Avokado-Knoblauchsauce
Traditionelle Kanarische Avokado Knoblauchdippsauce

kalte Tapas "Vegi"

Aceitunas adobadas Fr. 8.60
Oliven mariniert grün und schwarz
Oliven marinert grün und schwarz

Aceitunas variadas Fr. 12.50
Verschieden Olivensorten
Variation aus 4 verschiedene Olivensorten

Calabacin con Queso fresco Fr. 9.80
Zuchetti mit Frischkäsefüllung
Zuchinirollen mit erfrischender Frischkäsefüllung

Alcachofas marinadas Fr. 10.40
Marinierte Artischocken
Miniartischocken mariniert mit Kräutern und Knoblauch

Champiñones marinadas Fr. 9.60
Marinierte Champignon
Marinierte Champignon mit Olivenöl, frischen Kräutern
Knoblauch und Chili

Manchego Fr. 10.20
Spanischer Käse
Feinwürzige spanische Käsespezialität aus der bekannten
spanischen Käseregion „La Mancha“

Queso fresco en Aceite Fr. 9.70
Friskäse in Olivenöl
Friskäsestücke mariniert mit Olivenöl, rotem Pfeffer und
frischen Kräutern

Tabla de Queso Iberico Fr. 12.90
Iberische Käseplatte
Käseplatte mit diversen spanischen Käsespezialitäten

Aguacate marinado y Cebolla Fr. 9.50
Marinierte Avocado
Avocado mit roten Zwiebeln an feiner Marinade

Pimiento de piquillo Fr. 9.50
Gefüllte Peperonispitzen
Milde rote Peperonispitzen mit Käsefüllung

Laktosefrei Glutenfrei Vegan Spezialität



warme Tapas "Vegi"

Pan con Ajo Fr. 7.90
Knoblauchbrot
Geröstetes Brot mit aromatischer Knoblauchbutter

Pan con Tomate Fr. 7.90
Tomatenbrot
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Salz

Tortilla Fr. 8.80

Spanische Omelette
Stücke aus einer spanischen Omelette. Hergestellt aus
Kartoffeln, Zwiebeln und Eier

Tortilla de Calabacin Fr. 9.40

Zucchini Omelette
Tortilla (Omelette) mit Zucchini, Frühlingszwiebeln und Eier

Champiñones al Ajillo Fr. 9.90
Champignon mit Knoblauch
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Petersilie

Champiñones relleno Fr. 9.80
Gefüllte Champignon
Gefüllte Champignon mit frischen Kräutern, Brotkrumen und
Olivenöl

Berenjenas empanizadas Fr. 10.50
Auberginen paniert
Gebratene panierte Auberginenscheiben gefüllt mit
Knoblauchhaltiger Creme

Berenjenas a la Miel Fr. 9.90
Auberginen mit Honig
Frittierte Auberginenscheiben mit Honig und Steinsalz

Berenjena al Horno "Paquetes" con Espinacas
Überbackene Auberginen "Päckli" Fr. 12.40
Überbackene Auberginen "Päckli" mit Spinat und Ricotta

Pimientos del Padron Fr. 9.50
Kleine frittierte Paprikaschoten
Kleine grüne Paprikaschoten in Öl gebraten mit Meersalz

Boniato con Requeson Fr. 9.20
Süsskartoffel mit Ricota
Gebackene Süsskartoffel mit Ricota- Pfefferminz- Honigcreme

Pisto Manchego Fr. 9.20
Heisses Gemüse nach La Mancha Art
Spanisches Mischgemüse frisch zubereitet auf spanische Art

Patatas bravas Fr. 8.90
Frittierte Kartoffeln an rassisger Sauce
Frittierte Kartoffelwürfel mit rassisger Paprikasauce und Allioli

Empanada con Pisto Verdura Fr. 10.90
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung aus Zucchini, Peperoni,
Auberginen, Tomaten und Zwiebeln

Bunuelos de Lentejas y Calabacin con Mojo Fr. 10.60
Linsen- Zuchettibälchen
Linsen- Zuchettibälchen mit Mojo rojo (picante)

Parillada de Verdura Fr. 33.90
Mediterraner Gemüseteller
Grillierte Gemüse / Zucchini, Aubergine, Peperoni und
Tomaten dazu Pimiento de Padron und frittierte Kartoffelwürfel