



Dippsaucen "Salsas"

- Allioli** Fr. 4.30
Knoblauchsauce
Maionaise Knoblauchsauce
- Mojo picon** Fr. 4.30
Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce
Traditionelle Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchdippsauce
- Mojo verde** Fr. 4.30
Kanarische Avokado-Knoblauchsauce
Traditionelle Kanarische Avokado Knoblauchdippsauce

kalte Tapas "Vegi"

- Aceitunas adobadas** Fr. 8.20
Oliven mariniert grün und schwarz
Oliven mariniert grün und schwarz
- Aceitunas variadas** Fr. 11.30
Verschieden Olivensorten
Variation aus 4 verschiedene Olivensorten
- Calabacin con Queso fresco** Fr. 9.20
Zucchini mit Frischkäsefüllung
Zuchinirollen mit erfrischender Frischkäsefüllung
- Alcachofas marinadas** Fr. 9.50
Marinierte Artischocken
Miniartischocken mariniert mit Kräutern und Knoblauch
- Champiñones marinadas** Fr. 8.90
Marinierte Champignon
Marinierte Champignon mit Olivenöl, frischen Kräutern
Knoblauch und Chili
- Manchego** Fr. 9.50
Spanischer Käse
Feinwürzige spanische Käsespezialität aus der bekannten spanischen Käseregion „La Mancha“
- Queso fresco en Aceite** Fr. 8.60
Frischkäse in Olivenöl
Frischkäsestücke mariniert mit Olivenöl, rotem Pfeffer und frischen Kräutern
- Queso de Cabra en Aceite** Fr. 8.80
Frischkäse aus Ziegenmilch in Olivenöl
Frischkäsestücke aus Ziegenmilch mariniert mit feinstem Olivenöl, Rosmarin und Chili
- Tabla de Queso Iberico** Fr. 12.90
Iberische Käseplatte
Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsespezialitäten
- Aguacate marinado y Cebolla** Fr. 9.20
Marinierte Avocado
Avocado mit roten Zwiebeln an feiner Marinade
- Pimiento de piquillo** Fr. 9.20
Gefüllte Peperonispitzen
Milde rote Peperonispitzen mit Käsefüllung



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. 8.20
Spanische Omelette
Stücke aus einer spanischen Omelette. Hergestellt aus Kartoffeln, Zwiebeln und Eier
- Tortilla de Calabacin** Fr. 8.80
Zucchini Omelette
Tortilla (Omelette) mit Zucchini, Frühlingzwiebeln und Eier
- Champiñones al Ajillo** Fr. 9.30
Champignon mit Knoblauch
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Petersilie
- Champiñones relleno** Fr. 9.30
Gefüllte Champignon
Gefüllte Champignon mit frischen Kräutern, Brotkrumen und Olivenöl
- Berenjenas empanizadas** Fr. 9.80
Auberginen paniert
Gebratene panierte Auberginenscheiben gefüllt mit Knoblauchhaltiger Creme
- Berenjenas a la Miel** Fr. 9.50
Auberginen mit Honig
Frittierte Auberginenscheiben mit Honig und Steinsalz
- Berenjena al Horno "Paquetes" con Espinacas**
Überbackene Auberginen "Päckli" Fr. 11.90
Überbackene Auberginen "Päckli" mit Spinat und Ricotta
- Pimientos del Padron** Fr. 9.20
Kleine frittierte Paprikaschoten
Kleine grüne Paprikaschoten in Öl gebraten mit Meersalz
- Boniatto con Requeson** Fr. 8.90
Süßkartoffel mit Ricotta
Gebackene Süßkartoffel mit Ricotta- Pfefferminz- Honigcreme
- Pisto Manchego** Fr. 8.60
Heisses Gemüse nach La Mancha Art
Spanisches Mischgemüse frisch zubereitet auf spanische Art
- Patatas bravas** Fr. 8.70
Frittierte Kartoffeln an rassisger Sauce
Frittierte Kartoffelwürfel mit rassisger Paprikasauce und Allioli
- Empanada con Pisto Verdura** Fr. 10.50
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung
Blätterteiggebäck mit Gemüsefüllung aus Zucchini, Peperoni, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln
- Bunuelos de Lentejas y Calabacin con Mojo**
Linsen- Zuchettibälchen Fr. 10.40
Linsen- Zuchettibälchen mit Mojo rojo (picante)
-
- Parilliada de Verdura** Fr. 33.80
Mediterraner Gemüseteller
Grillierte Gemüse / Zucchini, Aubergine, Peperoni und Tomaten dazu Pimiento de Padron und frittierte Kartoffelwürfel