



Salate

- Ensalada de Pepino y Aceituna con Cebolleta** Fr. 9.90
Gurken-Olivensalat
 Gurken-Olivensalat mit Frühlingsschneeballen an Joghurtdressing
- Ensalada Mixta** Fr. 8.40
gemischter Salat
 Grüner Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven
- Ensalada de Pimientos** Fr. 8.40
Peperonissalat
 Peperonissalat mit Knoblauch
- Ensalada de Palmitos** Fr. 8.40
Palmherzensalat
 Palmherzstücke raffiniert gewürzt mit feinem Dressing
- Ensalada de Patata** Fr. 8.40
Spanischer Kartoffelsalat
 Kartoffelsalat nach spanischem Rezept mit Mayonaise und Knoblauch
- Ensalada de Tomate** Fr. 9.90
Tomatensalat mit Sardellen
 Tomatensalat mit Zwiebelringen und Sardellenfilets

kalte Tapas "Fisch"

- Aguacate con Gambas y Salsa Rosa** Fr. 10.90
Avokado und Crevetten mit Coctailsauce
 Avokado und Crevetten auf Rucolabeet mit Coctailsauce
- Rollitos de Salmón** Fr. 9.90
gefüllte Lachsrollen
 Rauchlachsrollen mit einer erfrischenden Ricotta-Limettenfüllung
- Mejillones con Vinagreta** Fr. 11.50
Muscheln an Gemüsevinaigrette
 Spanische Miesmuscheln an Gemüsevinaigrette (Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
- Boquerones en Vinagre** Fr. 9.70
Eingelegte Sardellen
 Eingelegte Sardellen mariniert mit Essig, Olivenöl, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten
- Carpacho de Atún** Fr. 12.90
Thunfisch Carpaccio
 Fein geschnittene Tunfischscheiben mit leichter Zitronen-vinaigrette



warme Tapas "Fisch"

- Gambas al Ajillo** Fr. 11.20
Crevetten mit Knoblauchöl
 Gebratene Crevetten mit Knoblauch und Chili in Olivenöl
- Gambas al Horno** Fr. 11.20
Crevetten aus dem Ofen
 Gebackene Crevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch und etwas Olivenöl
- Gambas con Vinagreta de Limon** Fr. 11.80
Crevetten an Zitronenvinaigrette
 Crevetten an Zitronen- Knoblauch-Tomatensauce
- Gambas a la Plancha** Fr. 11.90
Crevetten aus der Grillpfanne
 In der Grillpfanne gebratene ganze Crevetten mit Meersalz
- Viera a la Gallega** Fr. 11.80
Jakobs Muschel auf Galizische Art
 Mit Zwiebelsauce überbackene Jakobsmuschel
- Almejas a la Marinera** Fr. 11.80
Venusmuscheln a la Marinera
 Venusmuscheln in Weissweinsauce
- Calamares a la Romana** Fr. 9.40
frittierte Tintenfischringe
 Tintenfischringe im Teig frittiert
- Sepia a la Plancha** Fr. 10.90
Sepia aus der Grillpfanne
 Gebratene Sepia, geschnitten, mit Olivenöl und Knoblauch
- Croquetas de Bacalao** Fr. 10.60
Dorschkroketten
 Frittierte Stockfischkroketten
- Bacalao fresco Rebozado** Fr. 12.90
Dorschstücke mit Dipsauce
 Gebratene Dorschstücke mit würziger Dipsauce
- Bacalao sobre Manzana con Alioli y Miel** Fr. 15.60
Dorsch mit Apfel, Alioli und Honig
 Dorsch auf karamellisierten Apfelstücken mit Alioli und Honig
- Empanada con Atun** Fr. 10.50
Blätterteiggebäck mit Thunfisch und Gemüse
 Blätterteiggebäck mit herzhafter Thunfischfüllung
- Boquerones fritos** Fr. 10.90
frittierte Sardellen
 Kleine Sardellen knusprig ausgebacken mit Zitrone
- Filete de Lubina al Horno con Panceta y Uvas** Fr. 15.50
Wolfsbarsch mit Speck und Trauben
 Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit Speck und Trauben
-
- Parilliada de Pescado** Fr. 34.80
gemischte Fischplatte
 Fischplatte mit Wolfsbarschfilet, Sepia, Riesencrevetten und Muscheln (nach Tagesangebot) dazu frittierte Kartoffelwürfel
- Zarzuela de Pescado** Fr. 35.80
Spanischer Fischeintopf
 Einzigartige spanische Spezialität, ein muss für Fisch- und Meeresfrüchteliebhaber.