



## Espezialidades de la Casa Spezialitäten des Hauses

**Parilliada de Verdura** Fr. 33.80

### Mediterraner Gemüseteller

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

**Parilliada de Carne** Fr. 34.80

### gemischte Fleischplatte

Fleischplatte mit Secreto Iberico, Lammspieß, Pouletspieß und Chorizo dazu frittierte Kartoffeln und Gemüse

**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.

## Gerichte ab 2 Personen

### Paella

(Zubereitungszeit 40 - 50 Minuten)

### Spanisches Nationalgericht

**Paella Mixta** Preis pro Person Fr. 34.90

mit spanischem Reis, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten

**Paella Valenciana** Preis pro Person Fr. 34.50

mit Poulet und Kaninchen, spanischem Reis und Gemüse

**Paella Marinera** Preis pro Person Fr. 34.90

mit Fisch und Meeresfrüchten, spanischem Reis, Gemüse

**Paella Verdura** Preis pro Person Fr. 34.50

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 Vegan Spezialität



## Postres "Dessert"

**Crema Catalana** Fr. 8.50

Katalanische Creme mit der „Zuckerkruste“

**Churros con Chocolate** Fr. 9.20

Frittiertes Brandteiggebäck mit Schokoladensauce

**Tarta de Chocolate** Fr. 9.20

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern

**Platanos fritos** Fr. 9.80

Frittierte Bananen mit Vanilleeis

**Flan de Leche** Fr. 8.40

Milchflan mit Caramel

**Crema de Platano con Chocolate** Fr. 8.40

Bananencreme mit heisser Schokoladensauce

**Platanos or Piña flambeados** Preis pro Pers. Fr. 17.50

Flammierte Bananen oder Ananas mind. 2 Pers. pro Sorte

**Pijama de la Casa** Fr. 16.90

Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses

**Carpaccio de Naranja con Canela y Aza** Fr. 9.20

Feine Orangenscheiben, Zimt und Orangenblütenwasser

**Peras al Vino tinto con Helado** Fr. 9.40

Birnen in Rotwein mit Zimtglace und Rahm

**Tabla de Queso Iberico** Fr. 12.90

Iberische Käseplatte

Käseplatte mit verschiedenen spanischen

Käsespezialitäten

## Helado "Glace"

**Copa Carmen** (nach Saison) Fr. 12.90

Erdbeeren mit Vanilleeis und Schokoladensauce

**Copa Piña Loca** Fr. 12.90

Schokoladeneis, frische Ananas, Crema de Licor, Rahm

**Copa de Platano** (Bananensplitt) Fr. 12.90

Vanille-Schoko-Erdbeereis Banane Schokoladensauce und Rahm

**Copa Tropical** Fr. 12.90

Kokosnusseis, Mangoeis mit frischen Früchten und Rahm

**Copa Colonel** Fr. 12.90

Zitronensorbet mit Wodka

**Sorbete de Naranja con Cava** Fr. 12.90

Blutorangensorbet mit Cava und Granatapfelmelasse

## unsere Eissorten

Rahmglace:

Vanille, Kokos, Erdbeer, Schokolade, Zimt

Sorbet:

Himbeer, Mango, Blutorangen, Zitronen

1 Kugel Fr. 3.80

Rahm Fr. 1.00

Schokoladensauce Fr. 1.00