

In der Tapas-Bar huldigen wir der Vielfalt der nationalen Gastronomie und stellen ihre Produkte und Kultur in den Vordergrund. Mit Leidenschaft verwandeln wir die bekanntesten Rezepte unseres Landes und verleihen ihnen unseren einzigartigen Touch mit der Wärme und dem Zauber unseres Holzofens.

Tapas Bar

IBÉRICO-WURSTWAREN

Chorizo, Salchichón und Rücken
in der Qualitätsstufe „Ibérico
Gran Reserva“ | **32 €** | 🌾 🧀

Per Hand geschnittener Ibérico-Schinken
zu 100 % aus Eichelmast | **36 €** | 🌾 🧀

Unser Aufschnitt wird mit knusprigem
Brot und Tomate serviert

SPANISCHER KÄSE

Da wir Käse lieben, genießen wir die Vielfalt
der traditionellen Käsehersteller unseres
Landes. In unserem Angebot möchten wir
die erlesenen Produkte aus Kuh-, Schafs-
und Ziegenmilch hervorheben, die der
facettenreichen Käsetradition der einzelnen
spanischen Regionen huldigen. Sie können
sich jederzeit an unser Team wenden, um
unsere Empfehlung des Tages zu entdecken.

Käseplatte mit 3 Sorten | **21 €** | 🌰 🌾 🧀

Käseplatte mit 5 Sorten | **32 €** | 🌰 🌾 🧀

Unsere Käseplatten werden mit Nüssen,
Obst und Brot serviert.

TAPAS

Oliviersalat | 18 € | 🥬🍅🥑🥒🥕🍷

Mit Thunfischbauch und Kimchi

Kleine Tintenfische | 16 € | 🐙🍷🥑🍷

Kleine frittierte Tintenfische
mit Zitrusmayonnaise

🌿 Gazpacho | 14 € | 🥒🥕🍷

Gazpacho-Emulsion, Knollensellerie,
Cocktailtomaten, Brot-Cracker

Roter Thun | 20 € | 🐙🥑🍷

Tatar vom Roten Thun mit
weißem Mandel-Ajoblanco

🌿 Blumenkohl | 16 € | 🥕🍷

Dazu Pilpil-Sauce mit Kräuteröl

🌿 Kartoffeln mit scharfer Sauce | 14 € | 🍷🥑🍷

Kartoffelscheiben, scharfe Sauce und Aioli

Kroketten | 16 € | 🥕🍷🍷

Mit Ibérico-Schinken zu
100 % aus Eichelmast

Ensaimada | 16 € | 🥕🍷

Mit gebratener Sobrasada-
Wurst, Feigen und Foie

Rote Garnelen | 14 € | 🥕🍷🥑🍷

Mit Knoblauch, Emulsion aus den
Garnelenköpfen und knusprigen
Knoblauchscheiben auf Brioche

Schweinshaxe | 18 € | 🥕🍷🍷

Schweinshaxenterrine auf Brioche-Brot
mit Ibérico-Schinken und Paprika

Kabeljau | 18 € | 🐙🍷🥑🍷

„A la vizkaina“ mit einer Kruste aus
Haselnuss und Manchegokäse

Ibérico-Karree | 20 € | 🐙🍷

Auf Zitruskartoffelpüree, Chimichurri
und knusprigem Lauch

Kartoffeln mit Sauce | 12 € | 🐙🍷🍷

Kartoffeln nach mallorquinischer Art
mit zwei kanarischen Saucen (Mojos)

Oktopus | 22 € | 🐙🍷

Im Holzofen gegarter Oktopus
mit Kartoffelcreme und Ölkaviar
mit Paprika aus La Vera

Kalbsbäckchen | 20 € | 🍷🍷

In Rioja-Weinsauce, Mole und
Püree aus weißen Bohnen

Burger | 14 € | 🥕

Mini-Rindfleischburger nach
Art des Küchenchefs

KONSERVEN




Gildas | 4 € | 🐙🍷

Gilda mit Anchovis, Paprika und Oliven




Anchovis | 24 € | 🐙

Anchovis der Marke Codesa in der
Dose (limitierter Auflage)




SÜSSE AUGENBLICKE

Tatin-Apfelkuchen | 12 € |   


Bei zwei Temperaturen gebacken

Milchreis | 12 € |   

Mit Mousse aus drei Milchsorten,
Zimt und Zitronenpüree

Millefeuille | 12 € |   

Aus Tocinillo de Cielo mit
Olivenöl-Orangen-Creme

Choco Thai | 12 € | 

Schokolade 70 %, Kokosnuss,
Maracuja, Minze und Nüsse

