

# Tapas Abend



## Tapas in Schälchen

Hausgemachte Aioli mit ofenfrischem Baguette	5,50 €
Marinierte Oliven & Pepperonie	6,50 €
Spanische Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo	6,50 €
Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig	7,50 €
Grüne Mini Paprikas mit Fleur de Sel	6,50 €
Rote Paprika mariniert	6,50 €
Datteln im Speckmantel	6,50 €
Maurische Fleischspieße	8,50 €
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Gemüse-Sauce	7,50 €
Thunfischkroketten	7,50 €
Gambas al Pil Pil	8,50 €
gebratener Pulpo "galizischer Art"	10,50 €
Nachbestellung Baguette	2,50 €

# Tapas Abend



## Platten und Hauptgerichte

Tapas-Platte "frío/kalt"	15,50 €
Tapas-Platte "caliente/warm"	20,50 €
Rumpsteak mit Moyo Verde, Runzelkartoffeln und Gemüse	24,50 €
Großer bunter Blattsalat mit Ziegenkäse	13,50 €

## Spanische Weine:

Sauvignon Blanc Viura Dos Puntos Blanco Organic Castilla IGP, Spanien	6,20 € / 21,00 €
Dos Puntos Rosado Bobal, Garnacha, trocken Castilla IGP, Spanien	6,20 € / 21,00 €
Montgó Tempranillo 100 % Tempranillo Castilla IGP, Spanien	6,90 € / 23,50 €
Avior Reserva Tempranillo, Rioja, Spanien	40,00 €
Clos Lupo, Reserva, Spanien Monastrell/Cabernet Sauvignon	30,00 €