Tapas Abend

Villa Lina

GENIESSEN UND FEIERN MIT FLAIR

Tapas in Schälchen

Hausgemachte Aioli mit ofenfrischem Baguette	5,50 €
Marinierte Oliven & Pepperonie	7,50 €
Spanische Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo	7,50 €
Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig	8,50 €
Grüne Mini Paprikas mit Fleur de Sel	7,50 €
Rote Paprika mariniert	6,50 €
Datteln im Speckmantel	7,50 €
Maurische Fleischspieße	9,50 €
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Gemüse-Sauce	8,50 €
Thunfischkroketten	7,50 €
Gambas al Pil Pil	10,50 €
gebratener Pulpo “galizischer Art”	12,50 €
Nachbestellung Baguette	2,50 €

Tapas Abend

Villa Lina

GENIESSEN UND FEIERN MIT FLAIR

Platten und Hauptgerichte

Tapas-Platte “frío/kalt”	20,50 €
Tapas-Platte “caliente/warm”	20,50 €
Rumpsteak mit Moyo Verde, Runzelkartoffeln und Gemüse	26,50 €
Großer bunter Blattsalat mit Ziegenkäse	16,50 €

Spanische Weine:

Verdejo, trocken — 6,80 € / 23,50 €
Elbufon, Bodega Reina de Castilla
La Seca, Rueda, Spanien

Godello, Doña Blanca, Jerez — 33,00 €
Baloiro, Blanco
Luzdivina Amigo, Bierzo, Castilla y León, Spanien

Rosé Tempranillo, Verdejo, Albillo — 6,80 € / 23,50 €
Pago el Cordonero
Alfredo Santamaria, Cigales, Spanien

Montgó **Tempranillo** — 7,50 € / 26,00 €
100 % Tempranillo
Castilla IGP, Spanien

Avior Reserva — 40,00 €
Tempranillo, Rioja, Spanien