



TAKE AWAY

Aceitunas // € 4,9
grüne & schwarze Oliven

Ensaladilla // € 9,9
spanischer Kartoffelsalat mit Karotten,
galizischem Thunfisch & gekochtem Ei

Pimientos del Padron // € 6,9
grüne Paprikaschoten

Alcachofas // € 8,9
Artischocken mit Tomaten-Mandelsoße

Dátiles con Bacon // € 4,9
Datteln im Speckmantel

Tortilla Española // € 9,9
Omelette mit Kartoffeln & karamellisierten
Zwiebeln

Huevos rotos con Chorizo // € 12,9
2 Spiegeleier mit Pommes Frites & spanischer
Wurst

Jamon Bellota 100% Pata Negra // € 19,9
Pata-Negra-Schinken 100% Bellota Iberico

Canelones de Carne // € 9,9
Kalbsfleischcannelloni mit Mozzarella &
Tomatensoße

Albondigas // € 8,9
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Kräutersoße
& hausgemachten Kartoffelecken

Pollo al Ajillo // € 12,9
gebratenes Hähnchen mit Knoblauchsoße

Gambas en salsa picante // € 13,9
Black Tiger Garnelen mit pikanter Tomatensoße

HAUSGEMACHTE KROKETTEN

Croquetas de Pulpo // € 1,9
Oktopuskroketten

Croquetas de Boletus // € 1,9
Steinpilzkroketten

Croquetas de Jamon // € 1,9
Schinkenkroketten

HAUPTGERICHTE

Carrilleras de cerdo // € 16,9
geschmorte iberische Schweinebäckchen
auf Kartoffelpüree #

Medio Pollo // € 15,9
halbes gegrilltes Hähnchen

Cachopo Asturiano // € 23,9
gefülltes Kalbsrückenschnitzel
mit Serranoschinken & Manchegokäse

Escalope de ternera // € 18,9
Kalbsrückenschnitzel

Gambas a la plancha // € 14,9
ganze gegrillte Black Tiger Garnelen mit
Tomaten-Kräuteröl

BEILAGEN

Pommes Frites // 2,9 // € 4,9

Patatas Bravas // € 4,9
frittierte Kartoffelecken mit Bravasoße

Salteado de verdura // € 7,9
gegrilltes Saisongemüse

SPANISCHES BROT

Aioli con Pan // € 4,9
Brot mit Knoblauchmayonnaise

SALSAS

Steaksoße // € 2,5

Bravasoße // € 2,5

Ketchup // € 1,5

Mayonnaise // € 1,5

DESSERT

Tarta Santiago // € 6,9
Mandelgebäck

