

SPANISCHE WOCHEN

MONTAG - FREITAG AB 17:00 UHR

SAMSTAG + SONNTAG DURCHGEHEND



TAPAS

Gambas al Ajillo

FR. 17.00

Crevetten mit Chili und Knoblauch

Aceitunas

FR. 9.50

Marinierte grüne Oliven

Croquetas de Serrano

FR. 11.90

Hausgemachte Krokette mit Serrano-Schinken

Patatas Bravas

FR. 11.90

Knusprige Kartoffeln mit würziger Brava-Sauce

Pimientos de Padrón

FR. 9.50

Gebratene grüne Paprikaschoten

Anillas de Calamar

FR. 15.50

Tintenfischringe im knusprigen Bierteig

Jamón Serrano

FR. 14.50

Fein geschnittener spanischer Edelschinken

Pulpo a la Gallega

FR. 16.90

Zarter Oktopus nach galicischer Art

Boquerones

FR. 10.50

Marinierte Sardellen

Paella Valenciana

FR. 11.50

Traditionelles spanisches Reisgericht mit Poulet und Meeresfrüchten

Choricillos en su Salsa

FR. 10.50

Spanische Paprikawurstchen in würziger Haussauce

Tortilla de Patata

FR. 11.50

Klassisches spanisches Kartoffelomelett

Queso Manchego

FR. 10.50

Gereifter spanischer Hartkäse

PLATO PRINCIPAL



Pulpo a la Gallega

Fr. 33.00

Zarter Oktopus nach galicischer Art, serviert mit spanischen Kartoffeln

Paella Valenciana

1 Person Fr. 33.00

Traditionelles spanisches Reisgericht mit Poulet und Meeresfrüchten

2 Personen Fr. 60.00

Secreto vom Ibérico-Schwein

Zartes Ibérico-Schweinefleisch mit spanischen Kartoffeln



Fr. 41.50



SPANISCHE WOCHEN

MONTAG - FREITAG AB 17:00 UHR
SAMSTAG + SONNTAG DURCHGEHEND



DESSERT

Crema Catalana

Klassische katalanische Dessertcreme
mit feiner Vanille-Zitrusnote und karamellisierter Zuckerkruste

FR. 11.50

GETRÄNKE



Protos Verdejo

Ein genialer Weisswein aus verlässlichem Hause, der aus der für Verdejo prädestinierten Region Rueda kommt. Reich an Bouquet, Rasche, Frische und Finesse. Im Duft an Stachelbeeren, grüne Äpfel, Zitrusfrüchte, Maracuja und Papaya erinnernd, erweitert um kernige mineralische Noten.



1 dl FR. 5.90

7.5 dl FR. 39.00

Juan Gil 12

Intensiver Rotwein mit tiefem Purpur und Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und rauchigen Noten. Am Gaumen vollmundig und samtig, mit feinen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

1 dl FR. 7.90

7.5 dl FR. 54.00

Aalto Tinto Cosecha 2022

In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter, subtiles Edelholz, schwarze Beeren und Kaffee sowie ein Hauch von feinem Pfeifentabak am Gaumen. Viel Frische, eine elegante Textur und harmonisierende Säure- und Tannin Struktur, die hervorragend in die pfeffrige Frucht eingewoben ist. Ausgewöhnliche Länge am vollmundigen, intensiven Finale.

7.5 dl FR. 89.00

Sangria

Erfrischendes, aromatisiertes Mischgetränk auf Rotweinbasis ein Klassiker der spanischen Ferienorte.



2 dl FR. 10.50

Carajillo

Spanisches Espresso-Getränk mit Alkohol mit Ursprung in der kubanisch-spanischen Kolonialgeschichte.



2 dl FR. 10.50

