

Tapas & Paella Menü

FÜR ALLE, DIE KLASSISCHE SPANISCHE GENUSSMOMENTE GANZ UNKOMPLIZIERT ERLEBEN MÖCHTEN

Pan con alioli A

Wurzelbrot aus Vorarlberg mit unserem hausgemachten Aioli aus geröstetem Knoblauch

Pincho de queso de cabra * Veggie option A G H

Wurzelbrot mit gegrilltem Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Mandeln und Serranoschinken

Tortilla española C

Kartoffelomelett mit Zwiebeln, außen leicht gebräunt, innen saftig

Patatas bravas C

Sanft gebratene Kartoffelwürfel in pikant-würziger Tomatensauce

Pimientos de Padrón

Leicht gebratene Padrón-Paprika, mit Meersalz bestreut

Croquetas de jamón A C G

Mit Schinken gefüllte cremige Krokette, goldbraun gebacken

Croquetas de espinaca y queso A C G

Gefüllte cremige Krokette mit Spinat und Gorgonzola, außen knusprig gebacken

Paella mixta * Veggie option B

Valencianischer Reis, Sorte J. Sendra, mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln und Hähnchenschenkeln, mit Safran gewürzt und in der Paella-Pfanne serviert

Churros con chocolate A C E G

Knusprige Teigschleifen, überzogen mit einer Haselnuss-Schokoladensauce

40 €

