



TAPAS

Hausgemachte Aioli mit Oliven und Brot ^(1, 3, A, B)	3.50
Kalte portugiesische Vorspeisenplatte mit Schinken, Käse und Oliven ^(7, A)	16.50
Pimientos del Padrón mit Meersalz	4.50
Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Aioli ^(3, A, B)	6.50
Pflaumen im Speckmantel	6.50
Datteln im Speckmantel	6.50
Feigen im Speckmantel	6.50
Frittierte Chorizo ^(1, A, C)	6.50
Chorizo in Rotwein geschmort ^(1, 12, A, C)	7.50
Hackfleischbällchen in Tomatensoße	7.50
Frittierte Hähnchenfiletwürfel	7.50
Ziegenkäse im Speckmantel ⁽⁷⁾	9.50
Pimientos mit Rinderfiletspitzen am Spieß	11.50
Frittierte Stockfischbällchen ^(1, 3, 4)	7.50
Vorspeisenvariation aus vier Meeresfrüchten ^(1, 2, 3, 4)	7.00
Mini-Sepien ⁽⁴⁾	9.50
Mini-Tintenfische ⁽⁴⁾	9.50
Gebratene Garnelen mit Chorizo ^(1, 2)	9.50
Frittierte Sardinen ⁽²⁾	10.50
Grüne Muscheln an Tomaten-Knoblauchsoße ⁽¹⁴⁾	11.50
Gambas „especial“ mit Knoblauch an Zitronen-Weißweinsoße ^(2, 12)	13.50
Jakobsmuscheln mit Knoblauch an Zitronen-Weißweinsoße ^(12, 14)	14.50