



## TAPAS

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