



## TAPAS

Hausgemachte Aioli mit Oliven und Brot <sup>(1, 3, A, B)</sup>

Kalte portugiesische Vorspeisenplatte  
mit Schinken, Käse und Oliven <sup>(7, A)</sup>

Pimientos del Padrón mit Meersalz

Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Aioli <sup>(3, A, B)</sup>

Pflaumen im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Feigen im Speckmantel

Frittierte Chorizo <sup>(1, A, C)</sup>

Chorizo in Rotwein geschmort <sup>(1, 12, A, C)</sup>

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Frittierte Hähnchenfiletwürfel

Ziegenkäse im Speckmantel <sup>(7)</sup>

Pimientos mit Rinderfiletspitzen am Spieß

Frittierte Stockfischbällchen <sup>(1, 3, 4)</sup>

Vorspeisenvariation aus vier Meeresfrüchten <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>

Mini-Sepien <sup>(4)</sup>

Mini-Tintenfische <sup>(4)</sup>

Gebratene Garnelen mit Chorizo <sup>(1, 2)</sup>

Frittierte Sardinen <sup>(2)</sup>

Grüne Muscheln an Tomaten-Knoblauchsoße <sup>(14)</sup>

Gambas „especial“ mit Knoblauch  
an Zitronen-Weißweinsoße <sup>(2, 12)</sup>

Jakobsmuscheln mit Knoblauch  
an Zitronen-Weißweinsoße <sup>(12, 14)</sup>