



TAPAS

Hausgemachte Aioli mit Oliven und Brot ^(1, 3, A, B)

Kalte portugiesische Vorspeisenplatte
mit Schinken, Käse und Oliven ^(7, A)

Pimientos del Padrón mit Meersalz

Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Aioli ^(3, A, B)

Pflaumen im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Feigen im Speckmantel

Frittierte Chorizo ^(1, A, C)

Chorizo in Rotwein geschmort ^(1, 12, A, C)

Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Frittierte Hähnchenfiletwürfel

Ziegenkäse im Speckmantel ⁽⁷⁾

Pimientos mit Rinderfiletspitzen am Spieß

Frittierte Stockfischbällchen ^(1, 3, 4)

Vorspeisenvariation aus vier Meeresfrüchten ^(1, 2, 3, 4)

Mini-Sepien ⁽⁴⁾

Mini-Tintenfische ⁽⁴⁾

Gebratene Garnelen mit Chorizo ^(1, 2)

Frittierte Sardinen ⁽²⁾

Grüne Muscheln an Tomaten-Knoblauchsoße ⁽¹⁴⁾

Gambas „especial“ mit Knoblauch
an Zitronen-Weißweinsoße ^(2, 12)

Jakobsmuscheln mit Knoblauch
an Zitronen-Weißweinsoße ^(12, 14)