

# Tapas - Kleine Häppchen

Nr.	Tapa	
<b>Selbstgemachte Kroketten auf Bechamelbasis</b>		
1	<b>Schinkenkroketten mit Tomatenmarmelade und Aioli</b> <i>Croquetas de jamón y mermelada de tomate, aioli</i>	4,90 €
6	<b>Gemüsekroketten mit Tomatenmarmelade und Aioli</b> <i>Croquetas de verduras</i>	4,80 €
<b>Tapas mit Fleisch</b>		
3	<b>Datteln im Speckmantel / <i>Dátiles con bacon</i></b>	4,50 €
4	<b>Chorizo-Wurst an Cidresauce mit Brot</b> <i>Chorizo a la cidra con pan</i>	5,80 €
5	<b>Delico-Teller: Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Oliven, Schinken u. Gemüsekrokette, Grillgemüse, Brot</b> <i>Platillo Delico: queso Manchego, jamón Serrano, aceitunas, croqueta de jamón/verdura, verdura marinada, pan</i>	12,50 €
15	<b>Knoblauchhähnchen an Süßkartoffelmousse und Yuca-Chips</b> <i>Pollo al ajillo con mousse de papa dulce y chips de yuca</i>	7,50 €
12	<b>Champignons (mit Räucherschinken) gegrillt, Brot *</b> <i>Champiñones salteados (con jamón ahumado), pan</i>	5,40 €
23	<b>„Huevos Flamencos“ Flämisches Ei: Kartoffeln überbacken mit Ei, Tomate, Serranoschinken und Trüffelöl</b> <i>Huevos a la flamenca huevo/patata/tomate/serrano/aceite de trufa</i>	6,20 €
21	<b>Italienischer Frischkäse-Burrata mit (Serranoschinken), Tomate und Rucola, dazu Brot *</b> <i>Burrata (con jamón Serrano), tomate y rucola, pancito</i>	7,90 €
<b>Tapas mit Fisch oder Meeresfrüchten</b>		
7	<b>Gegrillter Oktopus, grüne Spargelspitzen, Rosmarinkartoffeln Tomate und Aioli</b> <i>Pulpo salteado con espárragos verdes, patatas al romero y aioli</i>	8,90 €
8	<b>Knoblauchgarnelen mit Brot</b> <i>Gambas al ajillo con pan</i>	14,90 €
9	<b>„Chipirones fritos“- kleine frittierte Calamares</b> <i>Chipirones fritos</i>	9,90 €
10	<b>Kolumbianisches Garnelencocktail-„Ceviche“</b> <i>Ceviche de gambas colombiano -</i>	12,90 €
16	<b>Gegrillte Tintenfisch-Ringe (natur) mit Knoblauch/Petersilie, dazu Brot</b> <i>Calamares salteados con ajo y perejil</i>	7,20 €

## Tapas vegetarisch

2	<b>Kartoffelecken mit würziger Tomatensauce und Aioli</b> <i>Patatas bravas</i>	4,50 €
11	<b>Überbackene Auberginentürmchen (vegetarisch)</b> <i>Berengena a la parmesana</i>	5,10 €
13	<b>Grüne Mini-Paprika an Meersalz /</b> <i>Pimientos del Padrón</i> (wenn saisonal vorhanden)	5,20 €
14	<b>Kolumbianische Mini-Arepa (Maisfladen) mit Guacamole / Mini-</b> <i>Arepa con Guacamole</i>	5,30 €
19	<b>"Escalivada"-Ofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse auf</b> <b>getoastetem Brot / escalivada con queso cabra caramelizado</b> <i>sobre pan</i>	4,90 €
24	<b>Arancini-Parmesanreisbällchen mit sizilianischer Caponata</b> <b>(Gemüse, Kapern, Oliven)</b> <i>Arancini de paremsano y caponata siciliana</i>	5,50 €
*	<b>Siehe Nummer 6 (Kroketten), 12 (Champignons), 25 (Burrata) –</b> <b>auch vegetarisch möglich</b>	

## Paella & anderes

17	<b>Paella Valenciana mit Huhn &amp; Fisch, Meeresfrüchten (ab 2 Pers.)</b> <i>Paella Valenciana (a partir de 2 pers.)</i>	17,00 € pro Pers.
22	<b>Paella mit Huhn (ab 2 Pers.)</b> <i>Paella de pollo (a partir de 2 pers.)</i>	15,00 € pro Pers.
18	<b>Extra Portion Brot – porción de pan</b>	1,80 €

Eine Liste mit Allergenen können Sie gerne vom Personal erhalten