

TAPAS MIT FLEISCH - TAPAS DE CARNE

1	Schinkenkroketten ^{a1,c,g,3} mit Tomatenmarmelade und Aioli ^c <i>Croquetas de jamón^{a1,c,g} y mermelada de tomate, aioli^f</i>	4,90 €
3	Datteln im Speckmantel ³ / <i>Dátiles con bacon³</i>	4,50 €
4	Chorizo-Wurst ^{2,3,f,g} , an Cidresauce mit Brot <i>Chorizo a la cidra con pan</i>	5,80 €
5	Delico-Teller: Manchego-Käse ⁹ , Serrano-Schinken ^{2,3} , Oliven ⁶ , Schinkenkrokette ^{a1,c,g,3} , Grillgemüse, Brot ^{a1} <i>Platillo Delico: queso Manchego, jamón Serrano, aceitunas, croqueta de jamón, verdura marinada, pan</i>	12,50 €
12	Champignons (mit Räucherschinken ³) gegrillt, Brot * <i>Champiñones salteados (con jamón ahumado), pan</i>	5,40 €
15	Knoblauchhähnchen an Süßkartoffelmousse ⁹ und Yuca-Chips <i>Pollo al ajillo con mousse de papa dulce y chips de yuca</i>	7,70 €
21	Italienischer Frischkäse-Burrata ⁹ mit (Serranoschinken), Tomate und Rucola, dazu Brot * <i>Burrata (con jamón Serrano), tomate y rucola, pancito</i>	7,90 €
24	Kolumbianische Mini-Arepa ⁹ (Maisfladen) mit pulled Rind und Guacamole <i>Arepa con carne desmechada y guacamole</i>	6,90 €

TAPAS MIT FISCH ODER MEERESFRUECHTEN - TAPAS DEL MAR

6	Gegrillter Lachs⁹ im Sesammantel^k an Maracuja-Soße, dazu toskanisches Gemüse und gebratener Safranrisotto⁹ <i>Salmón en costra de sesamo, salsa de maracuya, verdura toscana y risotto de azafrán tostado</i>	10,90 €
7	Gegrillter Oktopusⁿ, grüne Spargelspitzen, Rosmarinkartoffeln, Tomate und Aioli^c <i>Pulpo salteado con espárragos verdes, patatas al romero y aioli</i>	8,90 €
8	Knoblauchgarnelen^b mit Brot <i>Gambas al ajillo con pan</i>	14,90 €
9	„Chipirones fritos“ⁿ- kleine frittierte Calamares <i>Chipirones fritos</i>	9,90 €
10	Kolumbianisches Garnelencocktail-„Ceviche“^{b,c} <i>Ceviche de gambas colombiano -</i>	12,90 €
16	Gegrillte Tintenfisch-Ringeⁿ (natur) mit Knoblauch/Petersilie, dazu Brot <i>Calamares salteados con ajo y perejil</i>	7,20 €

VEGETARISCHE TAPAS - TAPAS VEGETARIANAS

2	Kartoffelecken mit würziger Tomatensauce und Aioli ^c <i>Patatas bravas</i>	4,50 €
11	Überbackene Auberginentürmchen ^{g,h3} (vegetarisch) <i>Berengena a la parmesana</i>	5,20 €
13	Grüne Mini-Paprika an Meersalz / <i>Pimientos del Padrón</i> (wenn saisonal vorhanden)	5,20 €
14	Kolumbianische Mini-Arepa ^g (Maisfladen) mit Guacamole / <i>Mini-Arepa con Guacamole</i>	5,30 €
19	"Escalivada" ^{a1} -Ofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse ^g auf getoastetem Brot / <i>escalivada con queso cabra caramelizado sobre pan</i>	4,90 €
*	Siehe Nummer 12 (Champignons) und 21 (Burrata) – auch vegetarisch möglich	

PAELLAS

17	Paella Valenciana mixta mit Huhn & Fisch, Meeresfrüchten ^{1,b,n} (ab 2 Pers.) <i>Paella Valenciana mixta con pollo y marisco (a partir de 2 pers.)</i>	17,00 € pro Pers.
20	Paella ¹ vegan mit Meeresalge und Gemüse (ab 2 Pers.) <i>Paella vegana con algas y verduras</i>	13,50 € pro Pers.
22	Paella ¹ mit Huhn (ab 2 Pers.) <i>Paella de pollo (a partir de 2 pers.)</i>	15,00 € pro Pers.
23	Paella Meeresfrüchte ^{1,b,n} (Gambas, Kaisergranat, Muscheln, Jakobsmuscheln) mit geschwärztem Reis (ab 2 Pers.)/ <i>Paella de arroz negro con marisco (gambas, cigalas, mejillones, almejas, vieiras)</i>	23,80 € pro Pers.

SOSSEN & EXTRAS - SALSAS Y MAS

18	Extra Portion Brot – <i>porción de pan</i>	1,80 €
	Aioli ^c	1,80 €
	Oliven mariniert – <i>aceitunas marinadas</i>	1,80 €

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid/Sulfite
6) geschwärzt 7) gewachst 8) Süßungsmittel 9) Phosphat 10) Koffein
11) Chinin

Allergene: a) Gluten [1Weizen/2Roggen/3Gerste/4Hafer/5Dinkel/6Kamut+Hybridstämme] b) Krebs/Schalentiere c) Ei d) Fisch e)
Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte [1Mandel/2Haselnüsse/3Walnüsse/4
Cashewkerne/5Pecannüsse/6Paranüsse/7Pistazien/8Macadamianüsse]
i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid/Sulfide m) Lupinen n) Weichtiere