

TAPAS

- **Aceitunas aliñadas con hierbas y vinagre de Jerez** 1,50 €
Marinierte Oliven mit Kräutern und Sherryessig
- **Pan de Cristal con tomate** 3,85 €
Gegrilltes Kristallbrot mit Tomatenchutney, Knoblauch und Olivenöl
- **Escalivada con llampuga ahumada** 4,50 €
Mariniertes Schmortgemüse mit Olivenöl und geräucherter Goldmakrele
- **Albóndigas de cordero en salsa de tomate picante** 6,50 €
Spanische Lammhackbällchen in scharfer Tomatensauce
- **Boquerones marinados en ajo y perejil** 4,50 €
Anschovies mit Marinade von Knoblauch, Petersilie und Weissweinessig
- **Pulpo a la gallega con ali-oli de pimentón ahumado** 7,00 €
Frischer Tintenfisch aus Galizien mit geräucherter Paprikaalioli und Flor de Sal
- **Mini Tortilla Española (Preparada al momento con huevos camperos)** 4,50 €
Kleines Miniomlette von Freilandeiern (frisch bei der Bestellung zubereitet)
- **Almejas Marinera** 9,50 €
Frische Herzmuscheln in Weisswein, Knoblauch und Petersilie
- **Remojón (Ensalada de bacalao con naranja y aceitunas negras)** 5,75 €
Kabeljausalat mit Orangen, schwarzen Oliven und Sherrydressing
- **Salmón marinado a las hierbas frescas con hinojo marino y mayonesa de limón** 5,50 €
Marinierter Lachs mit frischen Kräutern, Seefenchel und Zitronenmayonaise
- **Ensaladilla Rusa de verduras ecológicas con Bonito y huevo de codorniz** 2,75 €
Russischer Salat mit Gemüse aus biologischem Anbau, Bonito und Wachteleiern
- **Ensalada de Trampó de verduras ecológicas** 3,75 €
Salat von Biotomaten, grüner Paprika, schwarzen Oliven und Bonito
- **Terrina de cerdo negro casero y setas con chutney de cebolla y albaricoques** 5,00 €
Tasca- Terrine von Schwein und Pilzen mit Zwiebel-Aprikosenchutney

EMBUTIDOS • CHARCUTERIE

- **Tabla de Ibéricos (Jamón de bellota, chorizo, salchichón, lomo)** 14,00 €
Auswahl vom Iberischen Pata Negra Schwein (Schinken, Filet, Chorizo)
- **Jamón de Bellota 5 J's** 18,00 €
Gereifter Schinken, vom mit Eicheln gefüttertem Schwein "Pata Negra"
- **Chorizo de Salamanca ibérico** 5,00 €
Milde Chorizowurst mit eingelegter Paprika
- **Salchichón ibérico** 5,00 €
Gewürzte Wurst vom Schwein mit Knochen und Kräutern
- **Caña de lomo ibérico** 9,50 €
Gebeitztes Schweinefilet vom berühmtem "Pata negra"

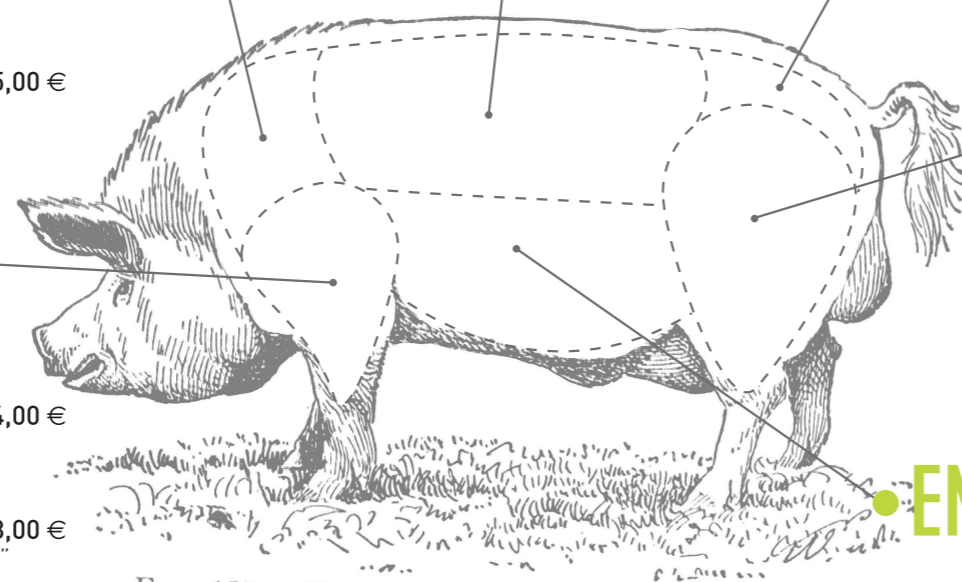
Iva no incluido
MWST nicht inbegriffen

QUESOS ESPAÑOLES SPANISH KÄSE

- **Tabla de quesos españoles con membrillo y nueces** 14,00 €
Spanische Käseplatte mit Quittengelee und Walnüssen
- **Aged Mahón, semicurado** 2,00 €
Intensiver harter cheddarähnlicher Käse, mit salzigem, zitronigem Geschmack
- **Manchego al Romero** 3,75 €
Manchego mit Rosmarinrinde und dem unverwechselbaren Geschmack, welcher aus der Manchega Schafsmilch gewonnen wird
- **Garrotxa** 3,75 €
Halbfester Ziegenkäse aus Katalonien, weicher Textur und einen langem Nachgeschmack
- **Idiazabal** 3,50 €
Baskischer gepresster Käse aus Ziegenmilch mit leichtem Raucharoma
- **Monte Enebro** 3,50 €
Einzigartiger unverwechselbarer, halbfester, pasteurisierter Ziegenkäse, welcher 2- 3 Monate gereift ist
- **Valdeón** 3,75 €
Cremiger, würziger Blaukäse, welcher aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch hergestellt wird

DE CUCHARA. SPOON FOOD

- **Sopa mediterránea de pescados y mariscos** 11,50 €
Mediterrane Fisch- und Krustentiersuppe
- **Bacalao con garbanzos, azafrán y espinacas** 6,50 €
Kabeljau mit Kichererbsen, Safran und frischem Spinat
- **Gazpacho Andaluz** 6,50 €
Gazpacho "Andaluz"
- **Crema de cebolla blanca e Idiazabal con vieiras y ragú de setas** 9,50 €
Cremesüppchen von weissen Zwiebeln und Idiazabal mit Jakobsmuscheln und Pilzragout



ENSALADAS SALATE

- **Ensalada de queso de cabra tostado con miel de trufa y setas** 9,50 €
Warmer Ziegenkäsesalat mit Trüffelhonig und gebratenen Pilzen
- **Ensalada mixta con piñones, tomate cherry, crostones y vinagreta de Jerez** 6,50 €
Gemischter Salat mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Croutons und Sherryvinaigrette

Iva no incluido
MWST nicht inbegriffen

PLATOS CALIENTES WARME SPEISEN

- **Presa de cerdo ibérico con compota de manzana-romero y chorizo ahumado** 12,00 €
Iberisches Schwein mit Apfelrosmarinkompott und geräucherter Chorizo
- **Lomo de merluza en salsa verde con almejas** 19,50 €
Seehechtfilet "baskischer Art" mit Petersilie und frischen Herzmuscheln
- **Pollo Granjero "al Chilindron"** 13,50 €
Freilandhuhn "al Chilindron"
- **Arroz negro con sepia y ali-oli de almendras** 11,50 €
Spanischer schwarzer Reis mit langsam gegartem Tintenfisch und Mandelalioli
- **Solomillo de buey con setas, bacon y emulsión de piquillos** 22,75 €
Rinderfilet mit wilden Pilzen, Speck und "Piquillo" Pfefferemulsion
- **Jarrete de cordero a la Moruno con pasas, especias y jerez** 18,50 €
Langsam gegarte Lammhaxe "a la Moruno" mit Rosinen, Gewürzen und Sherry
- **Lomo de bacalao con ensalada tibia de patatas-azafrán y salsa romesco** 12,00 €
Kabeljau mit spanischem Ratatouille und Safrankartoffelpüree
- **Carrilleras de buey con tomates secos, aceitunas negras, y puré de garbanzos-aceite de oliva** 16,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit sonnengetrockneten Tomaten und Püree von Kichererbsen und Olivenöl
- **Lubina 'a la Mallorquina' con vinagreta de pasas, piñones y tomates cherry, servido sobre una crema de patata y aceite de oliva** 18,50 €
Wolfsbarsch "a la Mallorquina", serviert mit Vinaigrette aus Pinienkernen, Kirschtomaten und einem warmen Süppchen aus Kartoffeln und Olivenöl

DULCES SÜSSES

- **Torrijas caramelizadas con helado de leche merengada** 5,50 €
Karamelisiertes "spanisches Toast" mit "Merengada"- milcheiscreme
- **Brownie de chocolate y avellanas con helado** 4,50 €
Brownie von Schokolade und Haselnuss mit Eiscreme
- **Crema Catalana clásica** 4,50 €
Klassische karamalisierte Crema Catalana
- **Sopa de chocolate blanco y yogur con espuma de frambuesas** 4,50 €
Weisses Schokoladen- und Joghurtsüppchen mit leichtem Himbeermousse
- **Helado Borracho con frutas frescas y Pedro Ximénez** 5,00 €
Frische Früchte mit Vanilleeis und Pedro Ximénez
- **Tarta de Santiago con helado de Málaga Virgin y pasas** 5,00 €
Mandelkuchen aus Santiago mit Eiscreme von Malaga Virgin und Rosinen
- **Torta de chocolate con helado de turrón de avellanas** 5,50 €
Schokoladentorte mit Eiscreme von Haselnuss und Turrón
- **Gazpacho de fresitas con espuma de coco** 5,00 €
Gekühlte Erdbeergazpacho mit leichtem Kokosnussmousse

Iva no incluido
MWST nicht inbegriffen

TASCA