

APERITIVO

Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß	12.50
Golden Pomelo Tequila, Fever Tree Pink Grapefruit, Aperol	12.50
2023 Rose Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava	0,1l · 9.50
2023 La Musica Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava.....	0,1l · 8.50
Champagner Deutz Brut	0,1l · 16.00

VORSPEISEN

Warmes Sauerteigbrot (v)	6.50	Anchoas Deluxe N°5	15.50
von der Boulangerie Dompierre, mit hausgemachter Aioli		Sardellenfilets aus dem kantabrischen Meer mit geröstetem Pan Tumaca	
Pimientos de Padrón (v)	9.50	Jamon Iberico Bellota . kl. 16.50 / gr. 28.50	
kleine Paprikas aus dem galizischem Ort Padrón, scharf angebraten & mit Meersalz serviert		24 Monate gereifter Schinken vom berühmten Ibérico-Schwein, serviert mit Pan Tumaca	
Gazpacho Andaluz	11.50	Hamachi Tiradito	18.00
kalte Tomatensuppe mit Pan de Cristal, Paprikasalsa & Estragonöl		von der Gelbschwanzmakrele, mit einer Bergamotte-Salsa & Krustentieröl	
Gegrillter Romanosalat	13.50	Gegrillter Oktopus	17.50
mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot mit 3 Stk. Anchoas N° 5 als Topping	+7.50	mit Romesco-Sauce, geräucherter Paprika, Kapernbeeren & Kalbsjus	
Ofengeröstete rote Paprika (v)	13.50	Ceviche	18.50
mariniert, mit schwarzem Knoblauch & Röstbrot		Wolfsbarsch aus Cádiz mariniert mit Leche de tigre, Kokos, Koriander & Chili	
Geschmorte Aubergine (v)	14.50	Unser Steak Tatar	19.50
mit Tomatentatar, Chimichurri, Chili-Erdnuss-Crunch Als Hauptspeise	22.50	handgeschnitten aus dem Filet, klassisch mariniert mit hausgemachten Kartoffelchips	

UNSERE EMPFEHLUNG

Reisgerichte im Paella-Style mit der ausgesuchten Sorte Albufera, aus dem gleichnamigen Naturschutzgebiet bei Valencia. Immer für 2 Personen - bitte erlauben Sie uns 30 Minuten für die Zubereitung.

Vegetarisch (v)	p.P. 24.50
mit Artischocken, Breiten- & Butterbohnen, spanischem Safran & Aioli	
Meeresfrüchte	p.P. 27.50
mit Wildfanggarnelen, Herzmuscheln, kleinen Tintenfischen & spanischem Safran	

HAUPTGERICHTE

Zucchini-Blüte-Croquetas	23.50	Pollo a la brasa	26.50
mit Schafkäse-Zucchini Füllung, dazu Belugalinsensalat, eingelegter Pfirsich & Basilikum		ausgelöste Keule vom Freilandhuhn mit Jalapeño-Paprika-Salsa	
Frito Marinero	27.50	Rinderfilet ca. 220g	38.50
knusprig gebackene Meeresfrüchte mit Fenchel, Artischocken, hausgemachte Aioli & Pico de gallo		von der Bodensee-Färs mit Madeira Jus & wildem Brokkoli	
Gambas a la Plancha	32.50	Carré de Cordero	39.50
kurz gegrillt, mit Knoblauch-Zitronensud & Aioli		Lammkrone aus Farchant mit Escabeche aus Gordal Oliven, geschmolzenen Tomaten & Jus	
Wolfsbarsch al Pil pil	34.50	Secreto vom Iberico-Schwein	32.50
aus Cádiz, als Filet mit Pisto-Gemüse & Citrus Olivenöl Emulsion		mit Romesco-Sauce & Patatas	

Escalivada - mariniertes Grillgemüse, Patatas	je 4.90
Gegrillter Wildbrokkoli , gemischter Tomatensalat	je 6.90

DESSERT

Erdbeer Pavlova mit Erdbeersorbet	10.50
Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet.....	9.50
Xocolata, Oli y Sal mit Olivenölsorbet.....	12.50
Flan Caramel.....	8.50

— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

2024 Moscatel MR, Telmo Rodriguez, Málaga	0,1l • 12.00
2008 Colheita, Niepoort, Douro.....	0,1l • 18.00

— LIQUID DESSERT —

Espresso Martini Vodka, Espresso, Licor 43, Kaffeelikör	14.00
---	-------

EDELBRÄNDE

Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg	2 cl • 14.50
Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg.....	2 cl • 14.50
Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg	2 cl • 14.50
Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg	2 cl • 12.50
Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee	2 cl • 9.50
2016 Williamsbirne Rochelt, Tirol	2 cl • 22.50
2017 Wachauer Marille Rochelt, Tirol.....	2 cl • 24.50

HIERBAS

Hierbas Ibencicas Mari Mayans	4 cl • 7.00
Licor de Hierbas Do Ferreira	4 cl • 11.00

SHERRY

Manzanilla Dry Classic, Fernando de Castilla.....	4 cl • 6.00
---	-------------

WHISKEY

Ardberg 10 years.....	4 cl • 13.00
Macallan 12 years	4 cl • 17.50

BRANDY

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva.....	4 cl • 7.90
---	-------------