

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 · 10.50
2023 La Musica Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava.....	0,1l · 9.50
Champagner Deutz Brut	0,1l · 16.00

VORSPEISEN

Warmes Sauerteigbrot (v)	6.50	Anchoas Deluxe N°00	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 Ibérico	kl. 16.50 / gr. 28.50
kleine Paprikas aus dem galizischen Ort Padrón, scharf angebraten & mit Meersalz serviert		24 Monate gereifter Schinken vom berühmten Ibérico-Schwein, serviert mit Pan Tumaca	
Sopa de Pescado	16.50	Calamares Fritos	18.00
Fischsuppe mit Garnele, Miesmuschel & Wolfsbarsch, dazu Pan Cristal & Safran-Aioli		mit Frühlingszwiebeln & Jalapeno-Koriander-Mayonnaise	
Gegrillter Romanasalat	13.50	Gegrillter Oktopus	17.50
mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot mit 3 Stk. Anchoas N°00 als Topping.....	+7.50	mit Romesco-Sauce, Chorizo, Kaperbeeren & 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, mit hausgemachten Kartoffelchips, eingelegten Radieschen & schwarzem Knoblauch	

PAELLA

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. 25.50
mit Steinpilzen, breiten Bohnen, Mojo Verde & knusprigem Salbei	
Meeresfrüchte	p.P. 27.50
mit Wildfanggarnelen, Miesmuscheln, Wolfsbarsch & spanischem Safran	

HAUPTGERICHTE

Salsifí a la Plancha (v)	25.50	Carrilleras de Ternera	33.50
gegrillte Schwarzwurzel mit Criollo Bohnen, Kräutercreme & Schwarzwurzelchips		geschmorte Rinderbäckchen mit cremiger Polenta, wilden Karotten, knusprigen Schalotten & Madeira-Jus	
Gambas a la Plancha	32.50	Pollo a la Brasa	27.50
kurz gegrillt, mit Thymian-Limetten-Butter gratiniert & hausgemachter Aioli		ausgelöste Keule vom Freilandhuhn mit Jalapeño-Paprika-Salsa	
Wolfsbarsch	36.50	Rinderfilet ca. 220g	38.50
aus Cádiz, als Filet mit gegrilltem Kürbis & Vermut Emulsion		von der Bodensee-Färse mit Madeira-Jus & wildem Brokkoli	
Mejillones	23.50	Secreto vom Ibérico-Schwein	32.50
Miesmuscheln in einer Chorizo-Sauce mit Frühlingszwiebel & Sesam		mit Romesco-Sauce & karamellisierten Schalotten	

Escalivada - mariniertes Grillgemüse, Patatas, Wintersalat	je 4.90
Wilder Brokkoli mit Chili	je 6.90

DESSERT

Flan Caramel	8.50
Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet.....	9.50
Xocolata, Oli y Sal mit Olivenöl-Eiscrème.....	12.50
Baba au Rhum mit Vanilleeis & Calvados flambiert.....	10.50

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

HIERBAS

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

SHERRY

Manzanilla Dry Classic, Fernando de Castilla	4cl	6.00
Amontillado, Fernando de Castilla	4cl	6.00
Pedro Ximenez, Fernando de Castilla	4cl	8.00

WHISKEY

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

BRANDY

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

TEQUILA

Clase Azul Plata	2cl	9.50
Clase Azul Reposado.....	2cl	14.50
Clase Azul Gold.....	2cl	21.50