

Beilagensalat € 8.90

Gemischter Salat € 14.80

Pan de ajo Knoblauchbrot € 5.20

1 *Alioli con Pan* ^{9,10,11,12}

Knoblauchcreme mit kl. Brotkorb € 5.90

2 *Manchego* ¹⁴

spanischer Weichkäse aus Schafsmilch € 10.50

4 *Broccoli* mit Mandelbutter und Knoblauch ¹³ € 6.90

5 *Aceitunas* eingelegte Mamut- Oliven € 6.90

6 *Pimientos de Padron*

grüne Bratpaprika mit Meersalz € 5.90

7 *Papas arrugadas*

kleine Kartoffeln mit Schale in Meersalz gekocht,
dazu Mojo € 6.20

15 *Patatas boniato* ⁹

frittierte Süßkartoffelstäbe € 6.90

18 *Gemüsemedaillones* ^{9,17}

Karotten, Disteln, Zwiebeln und Crysanthemen im
Tempurateig € 9.80

19 *Gemüsetortilla* ¹¹ / € 7.20

22 *Verduras mixtas* Gemüse vom Grill € 6.20

25 *Queso de cabra envuelta en beicon* ¹⁴

Ziegenkäse im Speckmantel v. Grill € 9.80

26 *Queso de cabra* ¹⁴

karamellisierter Ziegenkäse € 7.80

35 Patatas Bravas “Die Wilden” 9

knusprige Kartoffelecken mit scharf-pikanter Soße € 6.80

47 Champinones con ajo

frische Champignon in heißem Knoblauchöl € 6.90

Costillares 1 Portion Spareribs ca. 10 Rippen

ohne Beilage € 16.90

Lammlende Neuseeland 200g

1 Beilage nach Wahl € 24.90

Salon Beef Kalbin (Ferse) 4x AT

Selektiertes, mindestens 21 Tage lang vorgereiftes Kalbinnen
(Ferse) Fleisch in Premiumqualität

Steakhüfte 250g

1 Beilage nach Wahl € 24.00

Rib Eye 250g Rostbraten

1 Beilage nach Wahl € 29.00

Rumpsteak 250g Roastbeef

1 Beilagen nach Wahl € 29.00

Filet 250g

1 Beilagen nach Wahl € 42.00

Beilagen:

Beilagensalat oder Pommes, Süßk.Pommes, Wedges,
Speckbohnen, Ofenkartoffel

9 Jamon Serrano

spanischer Schinken 12 Monate gereift € 12.90

10 Datiles Datteln im Speckmantel € 8.90

14 Pechuga de pato

Barbarie Entenbrust v. Grill m. Orangensoße € 12.50

17 Pollo frito 9,10,11,14

panierte, frittierte Hühnchenteile

Kl. Brustfilet, Crispy Wings, Coconout-Chicken € 12.90

28 Albóndigas 9,11

Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomatensoße € 7.80

29 Chorizo aufgeschnitten vom Grill

pikant **geräucherte** spanische Wurst € 7.90

45 Brocheta El Toro

Rinderspieß v. Roastbeef € 16.50

Schmorgerichte

46 Curry de cordero moruno

Maurisches Lammcurry € 19.50

Dazu reichen wir Baguette

Nur September bis Mai

23 Chivo Canario

marinierte Zickleinkeule in Stücken geschmort € 19.80

53 Conejo Canario al ajillo

Kaninchenkeulen in Stücken

in Knoblauch geschmort € 19.80

11 *Chipriones* 9,16

fritierte in Reismehl mehlierte kleine Tintenfische € 12.90

16 *Brocheta de calamar* 16

Babycalamare vom Grill € 13.90

32 *Pulpo a la gallega* 16

Tentakelscheiben / Kartoffeln / Rosenpaprika / Meersalz
Olivenöl € 19.50

54 *Grande tentáculo a la parrilla* 16

Arm vom großen Octopus vom Grill,
bestrichen mit **Habanero Chiliöl** € 18.50

12 *Gambas al ajillio* 20

Garnelen Größe 26/30 in heißem Knoblauchöl € 12.90

33 *Gambas a la parrilla* 20

Ganze Garnelen vom Grill
6 Stck. Größe 13/15 € 26.80

20 *Gambas con vino blanco* 20

Garnelen Größe 8/12 geschält
in Knoblauch-Weißweinsauce € 17.90

44 *Gambas Piri Piri !!! extrem Scharf*

Größe 8/12 geschält in reichlich Olivenöl mit Knoblauch,
Koriander, Weißwein, Zitrone, Petersilie und
ACHTUNG!! Piri Piri Chili € 17.90

50 *Vongole* 16

Venusmuscheln in Weißweinsud € 13.90

37 *Boquerones fritos* 19

kleine fritierte Sardellen € 8.50

38 *Mariscos fritos* 9,10,11,14,16,17,19,20

fritierte Meeresfrüchte mit Zanderfiletstreifen € 14.90

39 *Arroz con marisco* 16,20

spanischer Reis mit Meeresfrüchten € 9.80

Tapas Pescado

Kleine Fisch-Tapas

3 *Lucioperca* ¹⁹

kleines Zanderfilet € **9.90**

13 *Dorade* ¹⁹

kleine Goldbrassenfilets € **9.90**

21 *Salmon* ¹⁹

kleines Lachsfilet € **9.90**

Mariscos

Paella marisco ^{16,20} ab 1 Person

1 Portion Paella mit Meeresfrüchten und großen Garnelen € **19.90**

Mejillones ¹⁶

Schüssel Miesmuscheln

im Weißwein-Knoblauchsud € **19.90**

Tentaculos grande al ajillo ¹⁶

2 Arme vom großen Octopus

in heißem Knoblauchöl (Meersalz, Zitrone, Chili) kurz angebraten mit Kartoffeln und Tomaten in der Eisenpfanne serviert € **43.00**