

# Jeden Freitag kochen wir **spanisch**



Trockener Sherry Sandemann 3,50



**Pa amb tomaquet** – Geröstetes Brot mit Tomaten und Knoblauch 5,--

**Gambas al pil pil** – Geschmorte Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce mit Weißbrot 9,50

**Spanische Tapas** - spanische Vorspeisenspezialitäten auf der Tageskarte zum selber kombinieren 3er Tapas 8,-- 6er Tapas 16,--



**Spanischer Fischteller** mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen, Kartoffeln, Sherrybutter 16,50

**Fideuá** – Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsauce 13,50



**Pinchos Morunos** – Gemischte Maurische Filetspießchen mit Zwiebeln und Rosinen in Safransauce, dazu Reis 15,50

**Lendensteak** mit roter Mojo-Sauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm 18,50

**Rinones al Jerez** – Kalbsnierchen in Sherrysauce, Kartoffeln, Gemüse 14,50



**Crema Catalana** - Katalanische Creme mit Caramel 6,80



**Sangria** - hausgemachte Rotweinbowle mit Früchten 4,80

**El Carajillo** - Espresso mit Brandy und Sahnehaube 4,80



## **Spanische Weine**

**Rioja „Azabache Tempranillo“**, trocken, rubinrot, kräftig 0,25 l 5,80

**Mas Rabell, Parellada und Blanca Garnacha**, trocken mit feinen Frucht nuances 0,25 l 5,80

**Garnacha Roja, Extremadura**, trockener Rotwein, tiefdunkel 0,75 l 20,00