

SALATE UND GEMÜSE

	PREIS
● KÜRBIS-SALMOREJO, IBERISCHES SCHINKENPULVER UND MOJITO UND TRÜFFEL-GRANITA	9,50 €
● UNSERE VERSION VON SANTA MONICA SALAT	14,50 €
● RÜHREI MIT TEMPURA-GEMÜSE	10,50 €
● SEKSU-SALAT MIT KREUZBLÜTLERGEMÜSE UND ZITRONENVINAIGRETTE	8,95 €

KOMPLETTE GERICHTE

● SPANFERKELSCHULTER BEI NIEDRIGER TEMPERATUR MIT UNSEREN BÄCKERN	35,00 €
● RINDERFILET MIT PEDRO XIMÉNEZ CHUTNEY, ARABICA-KAFFEE UND YUZU	28,50 €
● PERLMUTTFARBENES ENTENCONFIT, FEINES RIN-RAN UND EIN HAUCH VON ROTEN FRÜCHTEN	22,00 €
● GESCHMÖRTER RINDFLEISCHKRAPFEN, EMULSION SEINES SCHWANZES AUF KARTOFFELWAFFEL (DONUT)	Preis: 12,50 €
● NATIONALER ANDALUSISCHER KALMAR	18,50 €
● GEGRILLTER NATIONALKALMAR	18,50 €
● DORNHAI IN MARINADE	12,00 €
● PORTION SARDELLEN NACH ANDALUSISCHER ART	10,50 €

KLASSISCHE TAPAS

● GRATINIERTER AUBERGINEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND GENUESISCHEM PESTO	5,50 €
● KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN	3,50 €
● IBERISCHE GEHEIM- UND HONIGKROKETTEN	3,50 €
● GEMÜSE- UND ZIEGENKÄSEKROKETTEN	3,20 €
● KROKETTE MIT ROTEN GARNELEN	3,20 €
● MARINERA	3,50 €
● EIN WEITERES UNTERNEHMEN FÜR MEERESFRÜCHTE OHNE MEER	4,20 €
● MATROSE	3,00 €
● RUSSISCHER SALAT	3,00 €
● SALAT MIT MEERESFRÜCHTEN UND TINTENFISCH	4,50 €
● UNSERE VERSION DES OKTOPUS NACH GALICISCHER ART	9,50 €
● GEGRILLTE GARNELEN	4,50 €
● BABY-LAMM-RIPPCHEN	5,80 €
● SARDELLEN-TAPA NACH ANDALUSISCHER ART	4,00 €

● MARINIERTER DORNHAIDECKEL

4,50 €

MINIMALISTISCHE TAPAS, DIE ESSENZ UNSERER KÜCHE

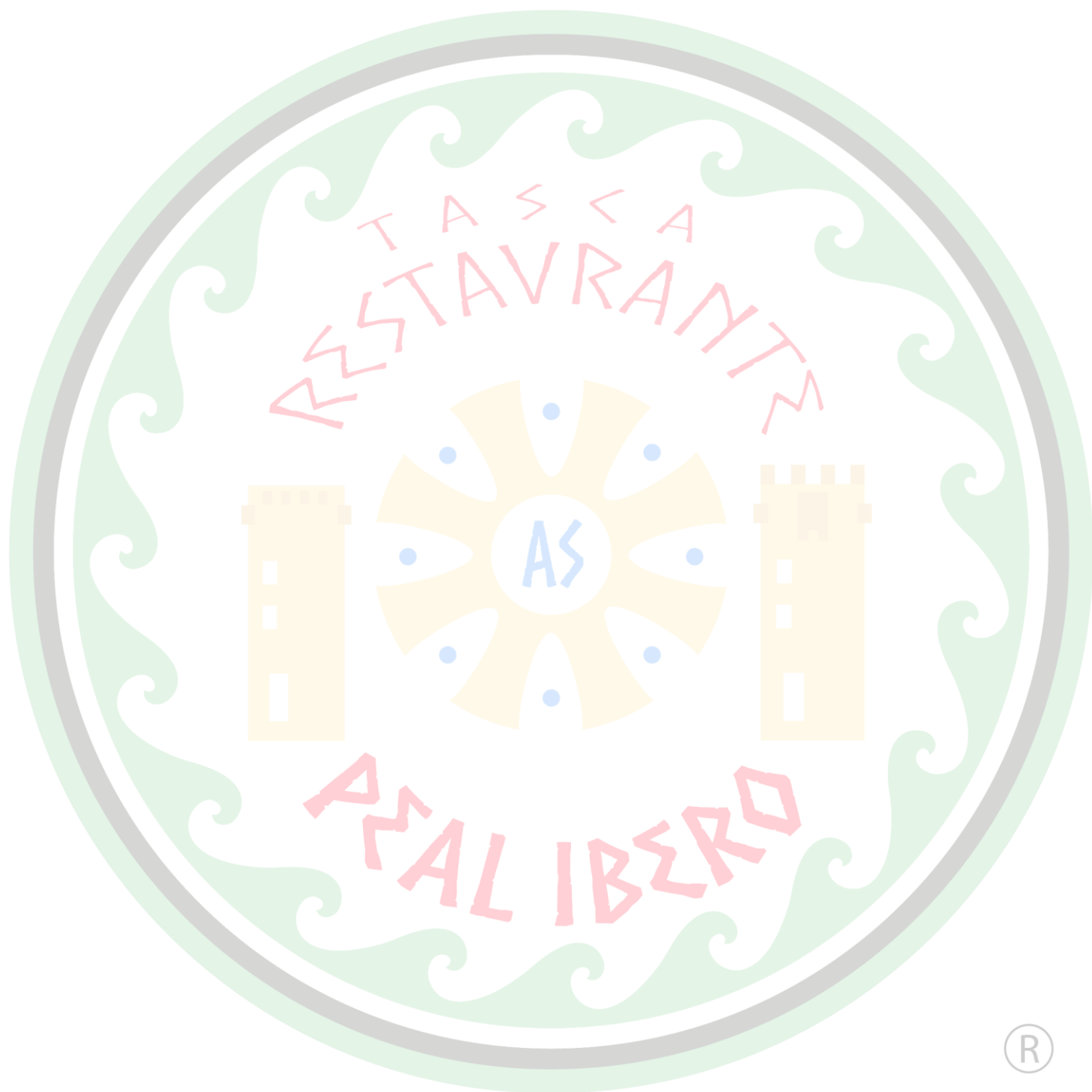
- IBERISCHES PFERD AUF MANGO-COULIS UND SEIN CRUNCH 3,75 €
- CREMIGE GNOCCHI GEFÜLLT MIT OCHSENSCHWANZ, SAFTEMULSION UND SOMMERTRÜFFEL 9,50 €
- KNUSPRIGE OKTOPUS-RAVIOLI AUF KARTOFFELBRÜHE UND PAPRIKA VOM LAND 9,50 €
- RAVIOLI AUS SECRETO, SCHINKEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN MIT STEINPILZ-MOJO 9,50 €
- ARTISCHOCKE GEFÜLLT MIT LAUCH, MARINIERTER SARDINE, ROGEN UND WAKAME-EMULSION 9,50 €
- JAKOBSMUSCHELFILET, ZITRONENRAUCH, STRUKTURIERTE VEILCHEN UND MOJO AUS DEM MURCIANISCHEN OBSTGARTEN 7,50 €
- GEBRATENER SEETEUFEL MIT KNOBLAUCHSCHAUM, MUSCHELN UND JÚCAR-SEKT AUF PRALINENCREME 14,50 €
- GEBRATENE WOLFSBARSCHLENDE MIT KOKOSMILCH, GRÜNEN SONNENBLUMENKERNEN UND MURCIANISCHEN ESCALIVADA 9,95 €
- KABELJAU IN TEMPURA, PIPERRADA, IBERISCHEM SCHLEIER UND CHLOROPHYLL 9,50 €
- GRATINIERTER KABELJAU MIT GARNELEN-AI-OLI UND MEERESFRÜCHTE-KUCKUCK 9,50 €
- NORWEGISCHER LACHS, MANGOSAUCE UND GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE "REMASTERED" 9,50 €
- SCHWEINESCHULTER AUS EICHELMAST MIT KRUSTENSCHINKEN, REIS UND MELONE UND SCHWARZEM KNOBLAUCH AI-OLI 9,50 €
- GERÄUCHERTE IBERISCHE FEDER, FRÜHLINGSZWIEBELN GLASIERT MIT RUM UND MODENA, SÜSSKARTOFFELPERLEN, MIT IHREM SAFT HERUNTERGESPÜLT 10,50 €
- EICHELBACKE, NIEDRIGE TEMPERATUR, DUNKLES BIER UND AUSTERNGLASUR, MUTABAL- UND EVOO-POLLEN 8,50 €
- IBERISCHES LENDENSTEAK MIT SAHNE UND FRÜHLINGSKNOBLAUCH 7,50 €
- ANGUS-BURGER MIT WEISSER SCHOKOLADENSUPPE 4,50 €
- HAUSGEMACHTER CHORIZO-BURGER, BRIE UND KARAMELLISIERTE BIRNE 4,50 €

UNSERE DESSERTS

- MANGO IN VIER TEXTUREN 5,25 €
- KNUSPRIGES TIRAMISU UND KAFFEEKRISTALLE 5,80 €
- TEMPERIERTE BRIOCHELLE MIT ARABICA-AREQUIPE 6,50 €
- KOKOSNUSS-PANNACOTA, BEERENHERZ UND HIMBEEREN MIT PORTWEIN 4,50 €
- ANDALUSISCHER GESCHMACK "TOCINO DE CIELO SOBRE BISCUIT DE CANELA Y PANNACOTA DE MÁLAGA VIRGEN" 5,95 €

MILCHREISMOUSSE, ZIMTCREMES UND KAKAOKUCHEN

5,95 €



®