



MENÜKARTE SPANISCHER ABEND

MENÜ 49,00€

INKL. 7% MWST

ANMELDUNG UND WEITERE

INFORMATIONEN:

INFO@CON-GUSTO.DE

21. MÄRZ

19.00H

IM KABELWERK



**KABEL
WERK**
EVENTLOCATION

TAPAS

KALTE TAPAS

BROTAUSWAHL

MIT AIOLI UND HAUSGEMACHTEM
TOMATENPESTO

CHAMPINON A LA PARRILLA

CHAMPIGNONS IN
THYMIAN- ROSMARIN- MARINADE

ACEITUNAS VERDES

GRÜNE OLIVEN OHNE KERNE MIT
KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

PIMIENTOS DE PADRÓN

MINI-PAPRIKA MIT GROBEM
MEERESSALZ

JAMÓN SERRANO

SERRANO SCHINKEN

BOQUERONES EN VINAGRE

EINGELEGTE SARDELLENFILETS IN
ESSIG, ÖL UND KNOBLAUCH

QUESO MANCHEGO

TRADITIONELLER SPANISCHER
KÄSE AUS DREIERLEI
MILCHSORTEN

WARME TAPAS

POLLO AL LIMÓN

HÄHNCHEN AN ZITRONE

FECHAS

DATTELN GEFÜLLT MIT EINER
MANDEL UND IN SPECK GEROLLT

PATATAS ARRUGADAS

KANARISCHE SALZKARTOFFELN

CHORIZO PIKANTE

SPANISCHE PAPRIKA-
KNOBLAUCHWURST IN
SHERRYSAUCE

EMPANADILLA

HORNEABLE DE ATÚN

THUNFISCHPASTETEN IM
MÜRBE TEIG

GAMBAS AL AIOLI

GARNELEN GEBRATEN IN
OLIVENÖL MIT CHILI UND
KNOBLAUCH

ALBONDIGAS

HACKBÄLLCHEN IN PIKANTER
TOMATENSAUCE



PAELLA

NACH TRADITIONELLER ART IN DER GROSSEN
PAELLA-PFANNE FRISCH ZUBEREITET:

SAFTIGES HÄHNCHEN UND ZARTES SCHWEINEFLEISCH TREFFEN AUF
WÜRZIGE CHORIZO, AROMATISCHE GAMBAS UND FRISCHE MUSCHELN.

VERFEINERT MIT SONNENGEREIFTEM GEMÜSE, SPANISCHEM
RUNDKORNREIS UND ECHTEM SAFRAN, DER DER PAELLA IHRE
GOLDENE FARBE UND IHR UNVERWECHSELBARES AROMA VERLEIHT.
EIN MEDITERRANER KLASSIKER – HERZHAFT, DUFTEND UND VOLLER
SPANISCHER LEBENSFREUDE.

VEGETARISCH MIT VORBESTELLUNG MÖGLICH



DESSERT

GATÓ DE ALMENDRA

SPANISCHER MANDELBUTTERKUCHEN

CREMA CATALANA

POCHIERTER PUDDING

MIT KARAMELLISIERTEM ZUCKER

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH

ROTWEIN
GLAS 5,90€
FLASCHE 24,50€
WEISSWEIN
GLAS 5,90€
FLASCHE 24,50€

SAN MIGUEL 0,33L 3,50€
SEKT GLAS 4,50€
LIKÖR „43“ 3,00€
SHERRY 4,50€

ALKOHOLFREI

WASSER 0,7L 6,50€
COLA 0,2L 3,00€
FANTA 0,2L 3,00€
SPRITE 0,2L 3,00€
APFELSCHORLE 0,2L 3,00€

KAFFEE, ESPRESSO 3,00€
CAPPUCCINO, LATTE
MACCHIATO 3,50€

SPANISCHES

SANGRIA
GLAS 4,50€

ORANGE GUSTO FIZZ:
GIN, COINTREAU, ROHRZUCKER, ORANGENWÜRFEL
8,90€

TINTO DE VERANO:
ROTWEIN, WERMUT, ZITRONENLIMONADE, ORANGE UND
ZITRONE
8,90 €



WEINE

ESTEBAN MARTIN CRIANZA

BODEGA ESTEBAN, CARIÑENA, SPANIEN

AROMEN VON EINGEMACHTEN ROTEN BEEREN, VANILLE UND TOFFEE. AM GAUMEN GUT STRUKTURIERT UND HARMONISCH.

REBSORTEN: GARNACHA/SYRAH.

MALA VIDA TROCKEN

BODEGA ARRÁEZ, VALENCIA, SPANIEN

AROMEN DUNKLER FRÜCHTE, LAKRITZ UND FEINE KRÄUTERNOTEN. HARMONISCHER ABGANG.

FUENTE MILANO

PEDRO ESCUERO, RUEDA, SPANIEN

AROMATISCH UND BLUMIG IN DER NASE MIT ANREGENDER STRUKTUR UND FRISCHE. REBSORTEN:

VERDEJO, VIURA

HEYDENS PRIVAT SEKT

BRUT, WEINGUT DR. HEYDEN, RHEINHESSEN
ELEGANT IM MUND, ZART AUF DER ZUNGE, GUT
INTEGRIERTE PERLAGE.

