



Spanisches Tapasbuffet

Kalte Tapas

| | |
|--------------------------------|--|
| Brotauswahl | mit Aioli und hausgemachtem Tomatenpesto |
| Champinon a la parrilla | Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade |
| Aceitunas verdes | grüne Oliven ohne Kerne mit Kräuter 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 bravas | frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Soße |
| Chorizo pikante | Spanische Paprika-Knoblauchwurst in Sherrysauce |
| Empanadilla Horneable de Atún | Thunfischpasteten im Mürbeteig |
| Gambas al aioli | Garnelen gebraten in Olivenöl mit Chili und Knoblauch |
| Albondigas | Hackbällchen in pikanter Tomatensauce |

Dessert

| | |
|-------------------------|--|
| Gató de almendra | Spanischer Mandelbutterkuchen |
| Crema Catalana | pochierter Pudding mit karamellisiertem Zucker |