

tapas y mas

Kalte Häppchen

vegetarisch

Arbequinas, Manzanillas und Empeltre negras: Oliven von Priorat natur
Händlerlesene, hochwertige Oliven aus dem Priorat. Nach der Fermentation abgefüllt,
in frisches Wasser mit Kräutern eingelegt. Keine Konservierungs- und Farbstoffe,
keine Additive. Fr. 6.00

Manchego-Käse Montescusa aus La Mancha.

Kleines Familienunternehmen aus dem Herzen von La Mancha. 5 Liter
Milch vom La Mancha Schaf ergeben 1 Kilo Käse. Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
D.O. Die letzten 10 Jahre als bester Manchego Spaniens geehrt.

Tierno: gereift während 10 Tagen, frisch, weich und milchweiss. Fr.11.50

Semi Curado: Reifeprozess min. 3 Monate, halbhart, butterig. Fr. 11.50

Viejo: Reifeprozess min. 14 Monate, kräftiger, ausgereifter Käse. Fr. 12.50

Romero: Curado, essbare Rinde ist reichlich in Rosmarin gedreht. Fr. 12.50

Alle Käse werden mit Rosinen, Nüssen und Membrillo serviert.

Membrillo: Paste aus handgepflückten Quitten, sorgfältig und langsam zubereitet.
Keine Konservierungsstoffe und Additive.

Queso DO Picòn - Blauschimmel, Picos d'Europa, Kantabrien

Javier Campo produziert seinen Blauschimmelkäse in einem kleinen, schwer
zugänglichen Dorf in den Bergen. Der Käse ist handgefertigt und wurde erneut als
besten Blauschimmel Spaniens ausgezeichnet.

Geschmacklich stark, herzhaft, rahmig. In natürlichen Kalksteinhöhlen gereift
(100% Kuhmilch).

Serviert mit Honig, gemischten Nüssen und Rosinen. Fr. 12.50

Quesuco de cabra - Ziegenkäse, Liébana, Kantabrien

Nach Hausmacher Art hergestellt, wie noch üblich in den Dörfern und Tälern
Kantabriens. Wir servieren den äusserst gesunden, leichten Käse auf Salat-
blättern, mit Baumnüssen und ein paar Honigtropfen. Fr. 12.50

Quesuco ahumado - geräucherter Käse, Camaleño, Kantabrien

Authentischer Käse von Juan Carlos Martinez. Leicht geräuchert, würzig
und fest im Geschmack, mit einer leckeren cremigen Textur. Weich und mild.
Serviert mit Baumnüssen und einer Birnen-Trauben-Konfitüre. Fr. 12.50

Bruschetta - Tomatenbrot

Geröstetes Brot, Tomaten, natives Olivenöl und frischer Basilikum. Fr. 8.50

Calabacinas moriscos - Maurische Zucchini

Gegrillte Zucchiniestreifen an Rosinen, Minze, Pinienkernen, Zitronensaft und bestem nativen Olivenöl. Fr. 12.00

Melanzane - Auberginen grilliert

Gegrillte Auberginenstreifen an scharfer Chilischote, frischem Basilikum und hochwertigem nativen Olivenöl. Fr. 12.00

Caviar de berenjenas - Auberginenkaviar

Auberginen-Frühlingszwiebel-Knoblauch-Paprika-Mischung mit hochwertigem nativen Olivenöl. Mit geröstetem Brot ein idealer Aperitif. Fr. 8.50

Pimientos al horno - Paprika aus dem Ofen

Geröstete Paprika, handgeschält, sommerlich gewürzt mit Origano, Sherry-Essig, Oliven, Kapern, hochwertigem Olivenöl. Fr. 12.00

Champiñones - Champignons an Thymian

Gebratene Champignons mit Sherry-Essig, Thymian und Meersalz mariniert, mit hochwertigem nativen Olivenöl abgeschmeckt. Fr. 12.00

mit Fisch**Bonito del Norte Ana Maria - Thunfisch vom kantabrischen Meer**

Junges, traditionell orientiertes Unternehmen, spezialisiert auf Thon vom kantabrischen Meer. Traditionell gefischt: Einzelfang! Nur im Sommer, Fangverbot April-Mai. Der Thunfisch wird am selben Tag nach Fang von Hand verarbeitet, gekocht und verpackt. Hoher Wert an Omega-3-Fettsäuren und Vitamine A, B3, B12 und D sowie Mineralien.

Traditionell und perfekt passend auf roten Paprika serviert. Fr. 14.50

Boquerones en vinagre - Essigsardinen

Die typischen, mit Chili, Essig und Öl marinierten Minisardinen. Fr. 7.00

Pulpo marinado - Oktopus mariniert

Oktopus aus Spanien. Bei uns sorgfältig zartgekocht. Mit hochwertigem nativen Olivenöl, Meersalz, Knoblauch, frischer Petersilie und einem Pfiff Chili angemacht. Serviert auf knackigem Salat. Fr. 15.00

Anchoas cantabras Ana Maria - Anchovis mit Tomatenkonfitüre

Die europäische Sardelle ist eine der beliebtesten Fischarten in Spanien. Intensiver Geschmack, weiche Beschaffenheit. Produkt mit langer Tradition. serviert an Olivenöl, mit herrlich passender Tomatenkonfitüre. sehr gut zu einem Cava! Fr. 11.50

Mit Fleisch**Carpaccio von Cecina - aus León (50g)**

Das luftgetrocknete Rindfleisch vom "Jakobsweg" entstammt einer 2000-jährigen Tradition. Hergestellt in einem Familienunternehmen aus dem Herzen Leöns. Ursprünglich Reiseernährung der Pilger. Gross im Geschmack, viel Reife, gilt als gastronomischer Schatz.
Serviert auf lauwarmem Teller mit nativem Olivenöl und Zitrone. Fr. 14.50

Pata negra D.O. aus Guijelo Salamanca 5 Bellotas reserva (50g)
Familienunternehmen mit der Mentalität: "Nichts geht über Qualität". Die berühmten, schwarzen, iberischen Schweine (einzigartige, in Spanien heimische Rasse) weidet frei in den Eichenwäldern der Extremadura. Die Luft ist sehr trocken, die Sonne sehr heiss. Der Schinken ist von gesundem Fett durchzogen (voller Antioxidantien). Reifeprozess von minimum 40 Monaten in der frischen Bergluft von Guijelo, Salamanca. 100%ige Ernährung mit Eichel (bis zu 10 kg/Tag). Nussiger Geschmack von Eichel und Wildkräutern. Fr. 18.50

Chorizo y Salchichon Iberico de pata negra (50g)
Ebenfalls vom schwarzen iberischen Schwein. Auserlesenes Fleisch, gemischt mit Knoblauch, Salz und Origan und entweder mit Paprika oder Pfeffer angereichert. Fr. 9.50

Lomo Iberico de pata negra (50g)
Ebenfalls vom schwarzen Schwein. Schweinsfiletstück von höchster Qualität. Geschmacksvolles, zartes Fleisch. Fr. 15.50

Jamon Serrano Reserva, Martinez Somalo, aus Rioja (50g)
Familienunternehmen, seit 1900 als Schinkenhersteller in dieser einzigartigen Region voller Tradition tätig. Die Haussschweine sind garantiert noch alle spanischer Herkunft (nicht von irgendwo her importiert!). Das Fleisch ist mild aromatisch und mind. 12 Monate luftgetrocknet in der Sierra von La Rioja, wo Wind, Wetter und Zeit das wichtigste erledigen. Fr. 12.50

Warme Häppchen

vegetarisch

Tortilla española - Spanisches Omelett
Typisches spanisches Omelett, mit Kartoffelscheiben und Zwiebeln. Fr. 8.50

Rollitos berenjenas - Auberginenröllchen
Mit Tomaten, Feta und Basilikum, mit geriebenem Käse gratiniert. Fr. 14.50

Garbanzos - Kichererbsen DO Pedrosillano Salamanca
Diese exklusiv kleinen Kichererbsen sind geschmackvoll, knackig aber weich. Mit Zucchini, Minze, Basilikum, Chili, Tomaten und etwas Zwiebeln. Fr. 8.50

Lentejas - Linsen aus La Armuña
Diese berühmten hellgrünen Linsen sind toll im Geschmack und sehr

gesund. Mit frischem Ingwer, Kreuzkümmel, Karotten und Cashewnüssen. Fr. 8.50

Pimientos del padròn - grüne Spitzpeperoni
Schmackhafte, gebratene grüne Spitzpeperoni an Meersalz. Fr. 9.50

Papas arrugadas con mojo piccòn - Schrumpelkartoffeln
Mit Meersalz im Ofen gegart und mit scharfer Sauce serviert. Fr. 8.50

Patatas - Bratkartoffeln Hausspezialität
Deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Rosmarin und Chili. Fr. 8.50

Arroz bomba - Risotto mit "Bombareis" DO Calasparra
Besonders aromatische Reissorte, wegen seiner aufwendigen Kultivierung vom Aussterben bedroht. Ausserordentliche Qualität. Fr. 11.00

mit Fisch und Meeresfrüchten

Gambas al ajillo - Knoblauchcrevetten (Ca mau)
Knoblauchcrevetten in brutzelndem Olivenöl und scharfem Chili. Fr.15.00

Gambas fritas - frittierte Crevetten (Ca mau)
Knusprig frittiert mit Zitronenschnitz. Fr.13.00

Carbonero a la plancha - grillierter Seelachs (MSC)
In Zitrone mariniert, mit frischer Petersilie und nativem Olivenöl
grilliert. Fr. 13.00

Croquetas de pescado de la casa - Fischkroketten Hausspezialität
Fischkroketten mit Thymian, Petersilie, Zitrone und Knoblauch. Fr. 14.50

Sepia plancha - Tintenfisch vom Grill
Tintenfisch vom Grill mit frischer Petersilie und Zitrone. Fr.13.00

Caballa - Spanische Makrele sommerlich frisch
Feines, zartes, weisses Fleisch, mit frischen Kräutern, nativem Olivenöl. Fr. 13.00

Merluza - Colin mediterran gratiniert (MSC)
Rückenfilet gratiniert mit Kapern, Oliven, Petersilie, Tomaten, Brot. Fr. 15.00

mit Fleisch

Datteri - Speckdatteln

Mit Speck umwickelte, gebratene Datteln Fr. 6.50

Pinchito cordero - Lammhuftspiesschen Hausspezialität

Süss-scharfe Lammspiesschen mit Rosmarin. Fr.13.00

Albondigas - Rindshackfleischbällchen Hausspezialität

Hausgemachte Hackfleischbällchen an Tomatensauce. Fr.13.00

Pinchito moruno - maurische Pouletspiesschen

Maurische Pouletspiesschen an Curry, Koriander und Paprika. Fr.13.00

Involtini - Kalbfleischröllchen

Kalbfleischröllchen an Rosmarin und Weisswein. Fr. 15.00

Callos madrileñas - madrilenische Rindskutteln

Würzige Kutteln mit Serrano, Chorizo, Zwiebeln, Knobli und Paprika. Fr. 12.00

Chorizo al diablo - gebratene Paprikawurst

Gebratene Paprikawurst mit Knoblauch, frischen Küchenkräutern
und einem Pfiff scharfen Chili. Fr. 12.00

Lust auf einen Tapas-Rundgang

Wir bieten jeweils ab 18 bis 22 Uhr einen Tapasrundgang an. Nehmen Sie sich die Zeit zum Geniessen. Wählen Sie diese kulinarische Reise mit vielen verschiedenen Häppchen, serviert in mehreren Gängen, inklusive Dessert.

Mit Fisch- und Fleischgang für den grossen Hunger. Ab zwei Personen,
Preis pro Person Fr. 43.00

Nur Fischgang für den kleinen Hunger. Ab zwei Personen,
Preis pro Person Fr. 33.00

Nur Fleischgang für den kleinen Hunger. Ab zwei Personen,
Preis pro Person Fr. 33.00

Die kalten Häppchen und das Dessert bleiben sich jeweils gleich.

«Zwei Dinge sind im Leben wichtig:
Das Essen und die Liebe,
und beides muss langsam gehen»

Carlo Petrini,
Begründer der Slowfood-Bewegung

Sopas

Caldo Gallego - galizische Suppe
Deftige Gemüsesuppe mit würzigen Chorizos, Wirz, Kartoffeln, Paprika. Fr. 10.50

Potaje Andaluz - maurisch-andalusische Suppe
Karottensuppe mit Ingwer, Kardamon, Zimt, mit Sauerrahm garniert. Fr. 10.50

Die süssen Verführer

Crema catalana. Der Klassiker...
Zarte Crème mit caramelisiertem Zuckerdeckel. Fr. 6.50

Higos villamiel. Feigen-Pflaumentraum...
In Pedro-Ximenes eingelegte Feigen und Pflaumen mit etwas Honig
und einer Kugel Baumnussglace Fr. 9.50

Café Segreto..Der Muntermacher...
Kaffeeglace mit Schokosplittern, heissem Espresso und Rahm. Fr. 9.50

Tartufo Chocolate. Schokogenuss pur... hauseigenes Rezept!
Hausgemachte, saftige Truffetorte. Fr. 6.50

Mousse de dattes. Ein leichter Hauch von Orient....
Dattelmousse mit frischen Orangen in Gewürzlikör mariniert. Fr. 9.50

Lemon Cava oder Vodka. Zum Verdauen...
Lemon lime Glace mit Cava oder Vodka. Fr. 9.50

Helado.
Eine Kugel Eis nach Wahl und Haussortiment Fr.3.80
Jede weitere Kugel Fr. 1.50
Schlagrahmzuschlag Fr. 1.00