



Wochenkarte



Zucchini-Artischocken-Salat mit Garnele 6,5

Iberischer Kichererbsen-Salat, geröstete Paprika,
Oliven, rote Zwiebel, Käse 5,9

Gebackene Aubergine mit Honig 5,5

Frito Andaluz – Kalamar, Babykalamar,
Sardellen, Kabeljau, Alioli 7,5

Entrecôte, Chimichuri, Ziegenkäsedip,
Süßkartoffel-Fritten 21

Kalbskarree mit Kräuterkruste, Rioja-Rotwein-Sauce,
knackiges Gemüse, kanarische Kartoffeln 21

Ibérico-Filet, Bacon-Oliven-Tapenade, Salsa BBQ,
Chorizo-Risotto 19,9

Wolfsbarsch im Speckmantel, Kartoffel-Alioli-Püree,
Weißwein-Muschel-Sauce 19,9

DESSERT der Woche
Spanisches Vanilletörtchen mit hausgemachtem
Orangensorbet 6,5

Aus ARGENTINIEN Los Intocables BLACK Malbec 2018 37
Tiefdunkel, intensives Aroma von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, dazu
Vanillenoten und leichter Karamell, außergewöhnlich weich, mit dem gewissen „ETWAS“

Lopez de Haro, Rosado 2018 D.O. Ca. Rioja 28
Intensives Aroma roter Früchte und Banane, gut ausbalanciert,
frischer, trockener Abgang

