

PATIO

TAPAS

tapar – bedecken

Was sind Tapas? ...um ihre Getränke in den warmen Monaten des Jahres vor lästigen Fliegen zu schützen, bedeckten die Spanier schon früher ihre Gläser mit kleinen Speisen. Hieraus hat sich eine köstliche Tradition entwickelt. Die Tapas sind heute so vielfältig wie die Regionen Spaniens. Wir bieten eine typische Auswahl dieser kleinen Mahlzeiten an, die sich auch hervorragend als Kleinigkeiten zum Cocktail an der Bar oder zum guten Glas Wein eignen.

Tapas Variadas

mit Chorizo, Dátiles con Bacon, Papas Arrugadas, Gamba, Pimientos de Padron, Cebolla roja, Queso fresco de Cabra, Patio-Albondigas, Manchego Tortilla Espanola, Aceitunas Variadas & Alioli 13,50€

Chorizo Rosario

spanische Paprikawürste, gebacken & mit Brandy flambiert.
Dazu Alioli & Baguette 5,50€

Dátiles con Bacon

7 gebackene Datteln im Bacon-Mantel 5,20 €

Patio-Albondigas

gebackene Rinder-Hackbällchen in Tomaten-Kräuter-Sauce 5,00 €

Gambas al Ajillo

5 Gambas in Knoblauchöl gebraten, mit Alioli & Baguette 9,50 €

Manchego

ca. 100g- 3 Monate gereifter Schafskäse aus Spanien 5,30 €

Pimientos de Padron

gebratene Paprikaschoten mit Meersalz 4,00 €

Cebolla y Cabra

gebackene rote Zwiebeln mit Ziegenfrischkäse 4,50€

Aceitunas Variadas

Olivenvariation in würziger Marinade 3,30€

Papas Arrugadas

kanarische Mini- Kartoffeln mit Meersalzkruste & Mojo Rojo 4,50€

Alioli de la casa

hausgemachte Crème aus Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit Baguette 2,00 €

Olivenpaste

hausgemachte Olivenpaste mit Baguette 2,00 €

Sie können sich sicher sein, dass wir bei der Produktion unserer Speisen keinerlei künstliche Aromen verwenden ! Dazu reichen wir gerne die kennzeichnungspflichtigen Alergenstoffe auf Anfrage nach !