



KALTE TAPAS

- Beef- Tatar** mild oder scharf 15,00
mit Kapern, Zwiebeln, Kräutersalat & Ei
- Burrata mit Babyspinat** 9,20
mit Granatapfel-Feigen- Vinaigrette
- Räucherlachs** 12,90
auf Avocado und pochiertem Ei
- Broccoli- Tatar** 6,50
mit Granatapfel & Rote Beete
- geflämpter Ziegenkäse** 6,80
mit Früchte-Chutney und Pistazienschrot
- Jamon Serrano** 10,50
Serrano- Schinken serviert mit Tortilla-Chips
- Oliven-Mix , grün & schwarz** 3,90
eingelegt mit mediterranen Kräutern
- Manchego - Käse** 7,70
spanischer Schafskäse
- mediterraner Gemüse-Salat** 8,50
in Olivenöl mit Mozzarella
- Ensalada Cesareo** 6,80
mit Croutons, Ei und Hausdressing
- Bacon- Streifen, knusprig gebraten** 5,00
mit Frucht- und Schoko- Glasur

KARTOFFELN & BROT

- Steakhouse-Fries** 4,30
- Potato-Dippers** 4,50
- Süßkartoffel- Fries** 5,90
- Patatas Bravas mit Dip** 5,60
- Papas Arrugadas** (Kartoffeln in Salzkruste) 4,50
- Warmer Kartoffelsalat in Olivenöl** 6,80
- Grober Kartoffel- Stampf** 4,80
mit Schmelzviech & brauner Butter

- Brot** 2,50
- Brot glutenfrei** 3,80

DIPS & SAUCEN

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Aioli 2,10 | <input type="checkbox"/> Erdnuss-Sauce 2,50 |
| <input type="checkbox"/> Salsa BRAVA 2,60 | <input type="checkbox"/> Limetten-Mayo 2,20 |
| <input type="checkbox"/> Curry - Mango 2,30 | <input type="checkbox"/> Bratensauce 3,60 |
| <input type="checkbox"/> Onion- Karamell 2,60 | <input type="checkbox"/> BBQ-Sauce 2,20 |

FRÜHJAHR

TAPAS- PLATTEN & ARRANGEMENTS

- Plato de Tapas TO SHARE** 48,00
großer Tapas – Mix aus 6 warmen und kalten Tapas , dazu Brot und 2 verschiedenen Dips.
- Champagner / Trüffel-Fries / Kaviar TO SHARE** 58,00
Trüffel- Pommes, Creme Fraiche und Hecht- Kaviar,
dazu 2 Glas Veuve Clicquot
- Plato Maritimo TO SHARE** 99,00
Meeresfrüchte- und Fisch-Mix aus kalten und warmen Zubereitungen wie Garnelen,
Muscheln, Gillardeau- Austern, Langusten, Lachs, Kaviar, incl. weiterer Beilagen
und 3 verschiedenen Dips, incl. eine Flasche Sauvignon Blanc



Warme Tapas

- Patatas Bravas** 5,60
pikante Kartoffelstücke mit Salsa Brava
- Hähnchenstreifen gebacken** 6,80
in Orangejus mariniert, saftig & cross
- Baby-Spare-Ribs** 7,20
mariniert in Pflaumen- Sauce
- Verduras fritos** 6,80
Gemüsestreifen im Filouteig
- Pimientos de Padrón** 5,50
frittierte Paprikas mit Meersalz & Honig
- Coliflor marinada** 5,40
karamellisierte Blumenkohlröschen
- Avocado- Sticks** 6,00
ausgebacken
- Wasabi- Riesengarnele** 13,50
auf gerösteter Melone
- Chorizo Pfanne** 8,40
mit weißen Bohnen
- Ziegenkäse- Gnocchi** 6,90
in Salbei-Amaretto-Butter
- Gambas al ajillo** 12,40
Garnelen in siedendem Knoblauchöl
- Xot de Cordero** 9,30
Lamm mit Rosmarinkruste überbacken
- Koriander-Chicken** 9,70
in Kokossauce

Fisch & Fleisch Spezial

- Chateaubriand** 500 gr. 45 min 57,00
im Stück zart gegart – TO SHARE
- Ribeye** 300 gr. 36,00 / Dry Aged 46,00
Geschmacksvielfalt vom Irish Beef
- Teres Major** 240 gr 26,00
das Metzger-Stück, saftig & zart
- Rinderfilet** 200 gr. 39,00
Irish- Prime- Beef
- Lachssteak** 120 gr 21,00
mit geröst. Broccoli auf Safran-Schaum
- Kabeljaufilet im Bananenblatt** 22,00
mit Koriander & Limette
- Spareribs vom Schwein** 600 gr 19,00
mariniert und butterweich serviert
- Rinder-Schmorbraten** 22,00
butterzart - mit kräftiger Braten-Jus

Wenn nicht anders gewünscht, bereiten wir Ihr Steak medium zu.

FRÜHJAHR

Warme Tapas Spezial

- Gambas a la plancha** 500 gr 29,00
Chili- Garnelen gegrillt mit Dip
- Ei Benedikt mit Trüffel-Hollandaise** 16,80
auf Champi- Toast & Blattspinat
- gegrillte halbe Aubergine** 13,50
mit Ziegenkäseflocken, Feigen, Waldbeeren und Nusschrot
- gebackener Camembert** 9,80
mit Balsamico- Glasur, Beeren, Pistazien
- Meeresfrüchte im Filouteig Big Jar** 14,00
mit Meersalz und Limetten- Aioli
- Zucchini- Ruccola- Nudeln** 13,80
mit Basilikum- Blumenkohl-Pesto
- Quinoa-Curry** 13,50
mit Broccoli und Kichererbsen

SELF- NACHORDER PER QR- CODE AM TISCH

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene findet Ihr in der elektronischen Speisekarte

DESSERT

- Crema Catalana** 5,50
span. Dessertcreme mit Zuckerglasur
- Tiramisu der Saison** 8,00
selbst immer frisch zubereitet
- Cheesecake „San Sebastian“** 6,00
gebrannter baskischer Käsekuchen
- gebrannter Apfel-Marshmallow** 7,00
mit Limetten-Eis
- Skyr- Jar** 6,00
mit Kirsch-Gelee und Müslichip