

18.00 – 23.00 UHR
18.00 – 22.00 UHR*

JUNIO

DEL PAÍS

Almendras pimentón	3.50
Paprikamandeln	
Algo pequeño	6.00
Schwarze & grüne Oliven mit Brot	
Gazpacho de la abuela	5.00
Kalte spanische Suppe	
Bomba de salud	8.00
Randenbulgur, Jumis Belperknolle, Granatapfel & Pfefferminze	
Manchego marinado	7.00
Schafskäse & Rosmarin-Honig	
Dreikäsehoch	14.50
Marinierter Hüttenkäse, Manchego & Gstaader Bergkäse	
Tortilla de patatas	9.00
Spanischer Kartoffel-Eierkuchen, mediterrane Kräutermischung	
Patatas bravas, Aioli & Mojo verde*	9.00
Frittierte Kartoffeln, Aioli & spanische Kräutersauce	
Pimientos del Padron*	7.00
Frittierte Pfefferschoten, Fleur de Sel	
Croquetas*	11.50
Panierte & frittierte Béchamel-Kugeln, Champignons & Majoran	
Olivas fritas*	5.50
Frittierte Oliven gefüllt mit Frischkäse, Curry-Mayonnaise	

18.00 – 23.00 UHR

18.00 – 22.00 UHR

JUNIO

DEL CARNICERO

Jamón Serrano 🇪🇸 SPANIEN	10.50
Luftgetrockneter spanischer Schinken - mild im Geschmack	
Tabla de picar 🇨🇭 SCHWEIZ / SPANIEN	20.00
Trockenwürste aus Spanien & der Schweiz, Jamón Serrano, Sobrasada-Frischkäse & gemischte Oliven	
Albóndigas* 🇨🇭 SCHWEIZ	15.00
Galloway-Fleischkugeln & Barbecue Sauce	
Chorizo al sidra* 🇪🇸 SPANIEN	9.50
Gebratene pikante Schweinswurst, Cider	
Empanada de carne 🇨🇭 SCHWEIZ	9.50
Gefüllter Blätterteigkuchen mit Hackfleisch & Tomaten	

DEL MAR

Perlas de atún	13.00
Thunfischkugeln & Zibele mau angers	
Pulpo a la gallega* PORTUGAL	12.50
Tintenfisch nach galizischer Art, Olivenöl & Paprikapulver	
Gambas rojas* ARGENTINIEN	14.00
Rotgarnelen, Mango-Avocadocreme & Krabbenchip	
Boquerones fritos* ITALIEN	5.00
Frittierte Sardellen & Zitrone	

UN POQUITO DE TODO

Auswahl von sechs Tapas-Kreationen der Küchenchefs, Preis pro Person	22.00
-----------------------------------------------------------------------------------	-------