

Spanische Tapas

Tapas kalt	(Auswahl)
Carne y Queso	ausgesuchte Fleisch- und Käsesorten Serrano-Rohschinken, Chorizo, Jamon asado (gekochter Schinken), Lomo embuchado (luftgetrocknete Schweinelende) Manchego (Schaf) und Pastorcillo Käse (Kuh, Schaf, Ziege), alles auf Platten mit attraktiver Dekoration
Tortilla	spanischer Kartoffel-, Eier-, Zwiebelkuchen (Traditionel) spanischer Kartoffel-, Eier-, Gemüsekuchen (Ethno Style)
Coca	balearische Fladenstücke mit Serrano-Schinken, Thon oder Gemüse
Mejillones Endibias con anchoas	marinierte Miesmuscheln an einer Vinaigrette Chicorée mit eingelegten Sardellen
Champiñones Verduras Pimientos del Piquillo	marinierte Champignons mariniertes Gemüse und Oliven kleine Peperoni-Tomaten mit Frischkäse- oder Thonfüllung
Magdalenas	Rosmarinmuffins mit Chorizo und Pfirsich
Tostadas	Brötchen mit Serrano-Rohschinken, Chorizo, Lomo embuchado Mozzarella, Rauchlachs, Thon-Mousse, Pesto/Mascarpone, Mozzarella/Tomaten
Pan Migas de Pastor	Baguette und Olivenbrote Brot nach Hirtenart
Tapas warm	(Auswahl)
Patatas Bravas	gebackene Kartoffelschnitze mit pikanter Sauce
Gambas Sepia Pulpo	Crevetten mariniert mit Knoblauch und Olivenöl (auch kalt möglich) gebratene Kalmarstücke mit Kräutern (auch kalt möglich) Oktopus nach galizischer Art
Albondigas Pinchos morunos Pollo con salsa	spanische Hackfleischbällchen spanische Fleischspiesse (Schwein oder Poulet) Poulet Aillerons mit salsa de la casa
Preise	ab 30 Personen auf Anfrage