



## Ensaladas / Salate

### **Ensalada de la casa – CHF 8.00**

Salat nach Hausart: Div.Salate, Tomate, Zwiebel,Peperoni, Gurken, Oliven und Thunfisch

### **Ensalada Andaluza – CHF 18.00**

Div. Salate, Seppie und Riesenkrevetten von Grill

### **Ensalada de Canonigos con su tosta de queso de cabra y tomates secos – CHF 14.00**

Nüsslisalat mit Ziegenkäse und trockenen Tomaten auf Toastbrot



## Sopas / Suppen

### **Cazuela Marinera - CHF 14.00**

Fisch- und Meeresfrüchteintopf nach Seemannsart

### **Gazpacho Andaluz – CHF 8.50**

Hausgemachte kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln

### **Sopa del dia - CHF 6.50**

Tagessuppe



## Entrantes / Vorspeisen

### **Jamón Serrano – CHF 20.00**

Serrano Rohschinken

### **Queso Manchego - CHF 15.00**

Manchego-Käse

### **Plato Ibérico – CHF 20.00**

Serrano Rohschinken, Paprikawurst, Lende, Käse

### **Variación de tapas del dia – CHF 25.00**

Tagesfrische Tapas zur Auswahl aus der Vitrine





## Tapas Calientes / Warme Vorspeisen

### **Pulpo con cachelos – CHF 18.00**

Tintenfisch mit Kartoffeln Galizien-Art

### **Calamares a la andaluza – CHF 18.00**

Frittierte Calamaresringe

### **Gambas al ajillo – CHF 18.00**

Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl

### **Sepia a la plancha – CHF 18.00**

Grillierte Seppie

### **Croquetas caseras de jamón o bacalao – CHF 18.00**

Kroketten mit Serrano Rohschinken oder Dorsch

### **Mini Tortilla Española – CHF 8.00**

Mini Spanische Kartoffelomelette mit Zwiebeln

### **Chorizo al infierno – CHF 12.00**

Scharfe Paprikawurst

### **Patatas a la brava con alioli – CHF 11.00**

Frittierte Kartoffeln mit Knoblauch und scharfe Knoblauchsauce





## PAELLAS

Min. 2 Pers. / Ab 2 Personen 45 Min.



**Paella de la casa – CHF 35.00 p.P.**

Nach Haus Rezeptur:  
Mit Poulet, Fisch- und Meeresfrüchte

**Paella de pescado y marisco – CHF 35.00 p.P.**

Mit Fisch- und Meeresfrüchte

**Paella de Campo – CHF 35.00 p.P.**

Mit Poulet, Schweinsfleisch, Paprikawurst (Chorizo)

## Pescados & Mariscos / Fische & Meeresfrüchte

**Lubina a la plancha con salsa bilbaina – CHF 30.00**

Ganzer Meerwolf auf dem Grill mit Knoblauchsauce

**Bacalao gratinado al alioli suave sobre crema de tomate casera – CHF 25.00**

Dorschfilet gratiniert mit Knoblauchsauce

**Fritura Malagueña – CHF 25.00**

Frittierte Seeteufelfilet, Seppie, Calamares und Krevetten

**Gambas a la plancha – CHF 25.00**

Grillierte Krevetten

**Parrillada de pescado y marisco – CHF 44.00**

Wolfbarschfilet, ganze Seppie, Seeteufelfilet, Riesenkrevetten, Miesmuscheln und Scampi



*Camino de Santiago  
Jakobsweg*



*Peregrino*



## Carne & Aves / Fleisch & Geflügel

### **Pincho Moruno – CHF 15.00**

Fleischspiessli mit mauritanischen Gewürzen vom Grill

### **Solomillo a la pimienta – CHF 35.00**

Rindsfilet an Pfeffersauce

### **Solomilo al Foie en su salsa de Oporto – CHF 40.00**

Rindsfilet mit Enteleber an Portweinsauce

### **Polluelo al Jerez – CHF 22.00**

Mistkratzerli an Sherrysauce

### **Solomillo de cerdo a los tres quesos – CHF 26.00**

Schweinsfilet an drei Käsesorten

### **Chuletas de cordero con salsa española – CHF 25.00**

Lammkotelette mit spanischer Sauce



### **Herkunft des Fleisches:**

Geflügel, Schweine- und Kalbsfleisch aus CH / Rindfleisch aus CH,  
ARG.BRA / Lammfleisch aus NZ, AUS - Fische aus Import

## **Guarniciones – CHF 5.00 p.G.**

Beilagen – CHF 5.00 p.B.

**Patatas al o pobre** / Frittierte Kartoffeln mit Paprika und Zwiebeln

**Patatas fritas** / Pommes frites

**Patatas Bravas** / Bratkartoffeln

**Patatas cocidas** / Salzkartoffeln

**Arroz cocido** / Trockenreis

**Pisto Manchego** / Ratatouille

**Verdura del dia** / Tagesfrische Gemüse





## Postres caseros / Süßes



**Crema Catalana – CHF 8.50**  
Hausgemachte gebrannte Creme

**Crema quemada al azúcar de caña de mango  
y granizado de hierbabuena – CHF 10.00**  
Gebrannte Rohrzuckercreme mit Mango und Minz-Überraschung

**Volcán de chocolate con helado de Jamaica,  
crema inglesa y su teja de miel – CHF 10.00**  
Schokoladenvulkan mit Jamaicaglace, englischer Sauce

**Crujiente de manzana rellena de turrón con helado de canela – CHF 11.50**  
Knusprige Apfel gefüllt mit Nougat und Zimtglace

**Sorbete de mojito cubano – CHF 11.50**  
Mojito cubano-Sorbet



**Sorbete de limón al cava o vodka – CHF 11.50**  
Zitronensorbet mit Cava oder Vodka

## Helados caseros – Hausgemachte Glace

Avellana	Haselnuss
Café	Kaffee
Canela	Zimt
Coco	Kokosnuss
Chocolate negro	Dunkle Schokolade
Pistacho	Pistazie
Jamaica	Rhum mit Rossinen
Stracciatella	Stracciatella
Vainilla	Vanille



## Sorbetes caseros – Hausgemachte Sorbet

Frambuesa	Himbeer
Fresa	Erdbeer
Fruta de pasion	Passionsfrucht
Melocoton	Pfirsich
Limón	Zitrone

CHF 3.50 Kugel  
CHF 2.50 Kugel klein  
CHF 1.50 Rahm