

**TAPEAR FÜR ZWISCHENDURCH ODER ZUM BEGINNEN**

**Tetilla** 12,70 CHF  
Kuhmilchkäse aus Galizien  
Mit Membrillo (Quittenpaste), Baumnüssen

**Manchego** 12,70 CHF  
Schafskäse aus La Mancha  
Curado Nature 8 – 10 Mt. gereift

**Cabra** 13,20 CHF  
Ziegenmilchkäse  
Saisonal aus León, Andalusien, den Kanaren oder den Pyrenäen

**Bufalet nature** 13,90 CHF  
Büffelmilchkäse nature, Pyrenäen  
Kräftig, 2 Mt. Reifezeit, natürliche Rinde (laktosefrei)

**Bufalet »artesano«** 13,90 CHF  
Blauschimmel, Pyrenäen  
Handgefertigter Käse aus Büffelmilch, kräftig aber nicht so scharf (laktosefrei)

**Cecina de León** 14,50 CHF  
Luftgetrocknetes Rinds-Carpaccio (50 g)  
Luftgetrocknetes Rindfleisch vom Jakobsweg mit 2000-jähriger Tradition

**Chorizo y Salchichón Ibérico de Pata negra** (50 g) 9,70 CHF  
Paprika- und Knoblauchwurst, vom schwarzen iberischen Schwein

**Jamón Serrano Reserva, Martínez Somalo** (50 g) 12,70 CHF  
12 Mt. luftgetrocknet in der Sierra von La Rioja

**TAPAS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN**

**Bonito del Norte** 14,70 CHF  
Thunfisch vom kantabrischen Meer  
Traditioneller Einzelfang, Fangverbot April – Mai  
Mit Paprika, Zwiebeln, Oliven

**Boquerones en vinagre** 8,20 CHF  
Essigsardinen  
Die typischen, mit Chili, Essig und Öl marinierten Minisardinen

**Anchoas cantábricas** 11,90 CHF  
Anchovis mit Tomatenkonfitüre  
Europäische Sardellen, serviert mit Tomatenkonfitüre auf Crostini

**Merluza a la romana** 13,90 CHF  
frittierter Seehecht (MSC)  
Mit frischer Petersilie, nativem Olivenöl und grobem Meersalz

**Gambas al ajillo** 15,70 CHF  
Knoblauchcrevetten  
(WWF konforme Zucht, Bianchi, VNM) Knoblauch-crevetten in brutzelndem Olivenöl und Chili

**Pulpo a la gallega** 15,70 CHF  
Oktopus, galizisch  
(Spanien, nachhaltige Zuchtbedingung)  
Zart gekocht, mit Paprika bestreut

**TAPAS, VEGETARISCH**

**Aceitunas** ✓ 5,00 CHF  
Mix aus verschiedenen Oliven  
Handerlesene, aromatische, spanische Oliven.  
Mit Kräutern eingelegt. (Keine Additive)

**Alubias** ✓ 10,70 CHF  
Zart geschmorte weisse Bohnen in einer würzigen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen  
**Hausspezialität!**

**Escalivada Catalana** 11,30 CHF  
Fein gegrillte Paprika, Aubergine und Zwiebel, elegant angerichtet auf knusprigen Brotscheiben und mit Olivenöl abgerundet  
**Hausspezialität!**

**Patatas Bravas** (✓ohne Sauce) 10,30 CHF  
Knusprige Kartoffelwürfel, serviert mit pikanter Tomatensauce und leichter Aioli

**Tortilla española** 10,30 CHF  
Spanisches Omelett  
Typisches spanisches Omelett mit Kartoffelscheiben und Zwiebeln

**Pimientos del padron** ✓ 12,70 CHF  
Gebratene grüne „pimientos de Padrón“ an Meersalz, aus Galizien

**Croquetas de garbanzos** 15,70 CHF  
Kichererbsenkroketten  
Knusprig frittiert, mit kühlem Joghurt serviert  
**Hausspezialität!**

**PLATOS IBERICOS - GEMISCHTE IBERISCHE TELLER**

**Plato de quesos** 25,90 CHF  
Gemischter iberischer Käseteller  
Sechs verschiedene Käse, mit Membrillo, (Quittenpaste), Oliven, Nüssen

**Plato Ibérico** 25,90 CHF  
Gemischter iberischer Fleischteller  
Lomo, Serrano, Chorizo, Salchichón, Cecina, zwei Manchegos, Oliven

**WARME TAPAS MIT FLEISCH**

**Casolita vom Lamm** 15,70 CHF  
mit Pflaumen und Mandeln (NZL)  
Zart geschmortes Lammfleisch in einer aromatischen Sauce mit süss-salzigem Geschmack, verfeinert mit Safran und Ras el Hanout. Mit saftigen Pflaumen und gerösteten Mandeln dekoriert. Ein harmonisches Spiel aus Gewürzen und Aromen  
**Hausspezialität!**

**Cazolina de Pollo al limón** 14,50 CHF  
zartes Hähnchen (CH)  
in einer verführerischen Zitronensauce, verfeinert mit dem intensiven Aroma von confierten Zitronen

**Albóndigas** 14,10 CHF  
Rindshackfleischbällchen (CH)  
Hausgemachte Hackfleischbällchen an Tomatensauce  
**Hausspezialität!**

**Pinchito moruno** 13,90 CHF  
Maurische Pouletspiesschen (CH)  
Maurische Pouletspiesschen an Curry, Koriander und Paprika

**Chorizo al diablo** 13,90 CHF  
Gebratene Paprikawurst (E)  
Gebratene Paprikawurst mit Knoblauch, frischen Kräutern und einem Pfiff scharfen Chili

**Dátiles** 6,60 CHF  
Speckdatteln (CH)  
Mit Speck umwickelte, gebratene Datteln

**Croquetas de jamón** 15,20 CHF  
Schinkenkroketten (E)  
Selbstgemachte Kroketten mit Schinken, knusprig frittiert, eine Delikatesse  
**Hausspezialität!**

**POSTRES – DESSERTS**

**Crema Catalana** 6,70 CHF  
Der Klassiker  
Zarte, luftige Crème mit karamellisiertem Zuckerdeckel

**Tarta de queso La Viña** 8,70 CHF  
Käsekuchen  
Cremiger, im Ofen goldbraun gebackener Käsekuchen nach dem traditionellen Rezept aus San Sebastián.  
**Hausspezialität!**

**Albaricoques moriscos**  
Heisse maurische Liebe  
Gratinierte, karamellierte Aprikosen mit orientalischen Gewürzen und gerösteten Mandelsplittern

