



# ZU BEGINN...

- Iberischer Schinken von Hand geschnitten mit "Pa amb oli" 30€
- "Patatas bravas!" 10€
- Hausgemachte Krokette... mit iberischem Schinken 11€
- Guacamole mit Tortilla chips 10€
- Süßkartoffel Schnittlauch saure Sahne 9€
- Frittierte grüne "Pimientos de Padron" 20€

# TAPAS aller WELT

- Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mangoingwer Dip 20€
- Knusprige Tacos mit "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt 15€
- Krosse Hörnchen gefüllt mit pikantem Thunfisch 19€
- "Chicken fingers" mit Satay Dip 12€
- "Almojábanas" mit süß- pikanter Guayabasauce (Yuca-Käse Brötchen) 12€
- "Tequeños" Venezolanische Llanero Käse Sticks und Panela Zucker Gelee 12€
- Rindfleisch gefüllte Kreolische „empanadas“ mit Koriandersoße 15€

# LEICHER

# VORSPEISEN...

- Vietnamesische Sommerrolle von Ente, frischen Blättern und süßen Gurken 17€
- Jakobmuschel "Tiradito" Nikkei-Stil 20€
- Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion 19€
- Cristal-coca mit laminiertem Waygu Rind, Zwiebel Confit, Trüffel Mayonaise und Rucola 30€
- "Baiben" Ceasar Salat von Tudela Salatherzen und knusprigem Hühnchen 18€

BROT UND APERITIV 3, 5€ P.P.

INKL. MWST.



# Lieber FLEISCH ?

- Peruanisch gewürzter Spiess vom Rinderfilet mit "Aji Amarillo" Chili Sauce\* 30€
- Wagyu Rinder Burger "Baiben" mit konfierten Zwiebeln, geräuchertem Provolone Käse, Speck und "Ramallet" Tomatenketchup 25€
- Peri-Peri gegrilltes Hühnerschenkel 22€
- Maurisch gewürztes Iberisches Schweinesteak mit Joghurtsauce\* 28€
- Spanferkel mit orientalischem Sauerkraut 24€
- Geschmorrt Lammschulter arabisch gewürzt mit Couscous und "Shakshuka" (für 2-3 Personen) 62€
- Dry- Aged Kotelett vom Rind mit Chimichurri (Zwei Beilagen inklusive, für 2-3 Personen) 115€/kg
- "Ají de gallina", peruanischer, mild gewürzter Hühnereintopf mit weißem Reis 21€
- Langsam geröstetes Rinderrippchen nach „Pibil“-Art mit Maistortillas und Avocado 30€

# oder FISCH ?

- Ganze Seezunge in bauner Butter mit Kapern\* 44€
- Ganzer Mediterranischer Wolfsbarsch am Spiess gegrillt mit Chermoula Sauce (Zwei Beilagen inklusive), (für 2 Personen) 66€/kg
- Garnelen Pad Thai 22€
- Hummer-Avocado-Rolle in einer hausgemachten Brioche, serviert mit Mayonnaise und Pommes frites 38€

Alle mit \* Kleine gebratene Kartoffeln und Gemüse.

BROT UND APERITIV 3, 5 € P.P.

INKL. MWST.



# FEST FÜR 2...

## ZUM TEILEN

Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mangoingwer Dip

Rindfleisch gefüllte Kreolische „empanadas“ mit Koriandersoße

Vietnamesische Sommerrolle von Ente, frischen Blättern und süßen Gurken

## ZU WÄHLEN (ZENTRUM DER TABELLE)

Ganzer Mediterraner Wolfsbarsch am Spiess gegrillt mit Chermoula Sauce

Geschmorte Lammschulter arabisch gewürzt mit Couscous und "Shakshuka"

## ZU WÄHLEN

Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeer-Eis

Schokolade, Orangen -Foundant mit Safran und Orangenblüten- Eis

**60 € p.Person**

Wasser und Brot incl.

**Das Menü wird nur für den gesamten Tisch serviert.**

INKL. MWST.



# MITTAGSMENÜ

## PAELLA MENÜ

### TEILEN

"Patatas bravas"!

Rindfleisch gefüllte Kreolische „empanadas“ mit Koriandersoße

Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion

### HAUPTGERICHT

"Paella" des Tages

### ZU WÄHLEN

Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeeren Eis

Schokoladen, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblüten Eis

**42 € p.Person**

Wasser, Brot und Aperitiv incl.

INKL. MWST.



# LASSEN SIE PLATZ FÜRS DESSERT ...

Türkischer Kunefe, warmer knuspriger Käsepudding mit Pistacchio-Sorbet (für 2 Personen)*	16€
"Tarte Tatin" Apfeltarte mit Vanilleeis* (für 2-3 Personen)*	20€
4 "Rocher" Krapfen, eine warme Version der berühmten Praline	12€
Karamelisierter Zitronenkuchen mit Blaubeer-Eis	10€
Irish Coffee Eclairs: Schokolade mit Kaffee und Baileys	12€
Schokolade, Orangen Foundant mit Safran und Orangenblüten-Eis	10€

.....

**\*Die Desserts benötigen ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.**

.....

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen (allergologisch)  
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung.

Inkl. Mwst.