

In der Tapas-Bar huldigen wir der Vielfalt der nationalen Gastronomie und stellen ihre Produkte und Kultur in den Vordergrund. Mit Leidenschaft verwandeln wir die bekanntesten Rezepte unseres Landes und verleihen ihnen unseren einzigartigen Touch mit der Wärme und dem Zauber unseres Holzofens.

Tapas Bar

AUSWAHL VON IBÉRICO-AUFSCHNITT



Chorizo, Salchichón und Lende in der Qualitätsstufe „Ibérico Gran Reserva“ 32 €

Per Hand Geschnittener Ibérico-Schinken Zu 100 % Aus Eichelmast 36 €

Unser Aufschnitt wird mit knusprigem Brot und Tomate serviert

AUSWAHL NATIONALER KÄSESORTEN



























Als Käseliebhaber ist es uns ein Anliegen, die Vielfalt der handwerklichen Käsereien in unserem Land zu erkunden. In dieser Auswahl stellen wir sorgfältig ausgewählte Produkte aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch vor, die den reichen Käsetraditionen der einzelnen spanischen Regionen Rechnung tragen. Zögern Sie nicht, sich von unserem Team beraten zu lassen, um unsere Vorschläge des Tages zu entdecken.

Platte mit 3 Käsesorten 21 €

Platte mit 5 Käsesorten 32 €













Unsere Käseplatten werden mit Nüssen, Trockenobst und Brot serviert

KALTE TAPAS









 Gazpacho Aus gebratener Tomate, mit Ziegenkäsecreme, Pinienkernen und in Kamille osmotisierter Melone	14 €	   
 Tomaten Mit Sauce aus Oliven, Orange und Brunnenkres	16 €	
Sardellen Eingelegt mit Wermut, Karotten, Paprika und Kräuteröl	18 €	 
 Veganes Foie Aus Cashewkernen mit Chutney aus mallorquinischen Feigen	18 €	   
Oliviersalat Mit Tatar von weißen Garnelen, Lachsrogen, Zuckerschoten und Carasau-Brot	22 €	    
Roter Thun Tatar auf Nori-Algen-Tempura	22 €	    

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht, uns zu informieren. Inkl. MwSt.

WARMER TAPAS

 Patatas Bravas Geschichtete Kartoffelscheiben, scharfe Brava-Sauce und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch	14 €	
Ensamada Mit gegrillter Sobrassada-Wurst und Trüffelmayonnaise	16 €	  
Kroketten Mit Ibérico-Schinken zu 100 % aus Eichelmast	20 €	  
Kokotxa Aus Kabeljau mit Mais-Pil-Pil	24 €	 
Zicklein Schonend gegartes mallorquinisches Zicklein mit Püree aus rohen Mandeln, Früchten der Saison und Reduktion	25 €	 

HOLZOFEN

 Brauner Kräuter-Seitling Aus dem Holzofen mit Knoblauchpüree, Kräuter- und Trüffelemulsion	28 €	
Wolfsbarsch Gegrillt mit Beurre blanc, Kaviar und Knoblauchchips	34 €	   
Ibérico-Karree Mit gebratenem Lauch, Fleischsaft und Pistazienpulver	36 €	 

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht, uns zu informieren. Inkl. MwSt.

HOLZOFEN

Tarte Tatin

Bei zwei Temperaturen gebackener Apfelkuchen

12 €   

Milchreis

Mit Mousse aus 3 Milchsorten und Zitronenpüree

12 €   

MilleFeuille

Aus Tocinillo de Cielo mit Olivenöl-Creme

12 €   

Choco Thai

70 % Schokolade, Kokosnuss, Maracuyá, Minze und Nüsse

12 € 