


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

32 €  

San Simón Don Cristano (Galicien)

Geräucherter und mindestens 90 Tage lang gereifter Käse aus pasteurisierter Kuhmilch

Francisco Sudaó (Extremadura)

4 Monate lang in Schweineschmalz gereifter Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch

Mahonés Subaida (Menorca)

5 bis 9 Monate lang gereifter Käse aus roher Kuhmilch

























Payoyo en Manteca (Cádiz)

Mindestens 105 Tage lang gereifter Käse aus Ziegenmilch













Picón La Brañuca (Kantabrien)

Mehr als zwei Monate lang in natürlichen Höhlen gereifter Käse aus einer Mischung von Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch








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 €	    

WARME TAPAS

 Patatas Bravas Geschichtete Kartoffelscheiben, scharfe Brava-Sauce und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch	14 €	
Ensaïmada Mit gegrillter Sobrassada-Wurst und Trüffelmayonnaise	15 €	  
Kroketten Mit Ibérico-Schinken zu 100 % aus Eichelmast	16 €	  
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 €	 

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 € 

