



Spanisch genießen

Kalte Tapas



1. **Tortilla española** / Spanisches Omelett
Die beliebteste Tapa Spaniens
2. **Patatas con ajo** / Kartoffeln mit Alioli
Allioli: original spanische Knoblauchsoße
3. **Gazpacho andaluz** / Kalte Gemüsesuppe
Erfrischende Tapa aus Andalusien
4. **Salmorejo** / Kalte Gemüsecreme
Leckere Sommercreme aus Córdoba
5. **Ensaladilla rusa** / „Russischer Salat“
Kartoffelsalat mit Thunfisch und Mayonnaise
6. **Ensaladilla de bocas** / Krabbensalat
Frische „Küsschen“ aus dem Meer
7. **Jamón Serrano** / Serranoschinken
Der Stolz Spaniens
8. **Selección** / Gemischter Teller
Serranoschinken, Manchegokäse und Paprikawurst
9. **Salpicón de marisco** / Meeresfrüchtesalat
Kombination aus Garten und Meer
10. **Bocado de Cardenal** / „Kardinalshäppchen“
Manchegokäse mit Quittenfleisch
11. **Boquerones en vinagre** / Eingelegte Sardellen
Sardellen in „grüner Soße“
12. **Catalana** / „Katalanin“
Toast mit Naturtomate und Serranoschinken
13. **Ensalada navarra** / „Navarrischer Salat“
Geröstete Paprika mit besonderem Thunfisch
14. **Esqueixada** / „Katalanische Sünde“
Geröstetes Gemüse mit Kabeljau
15. **Melón con jamón** / Melone mit Serranoschinken
Perfektes Paar, das immer passt
16. **Pimientos rellenos** / Gefüllte Paprika
Paprikapäckchen mit überraschender Füllung
17. **Salmón con tomate** / Lachs mit Tomate
Frischer Salat mit geräuchertem Lachs
18. **Papas con mojo** / Kartoffeln mit scharfer Soße
Mojo Picón: scharfe Soße von den Kanaren
19. **Gilda** / Häppchen aus meiner Region
Oliveneölkchips mit eingelegten Sardellen
20. **Tomates rellenos** / Gefüllte Tomaten
Ensaladilla rusa im Tomatenmantel



Spanisch genießen

Warme Tapas



- | | |
|---|---|
| 21. Patatas al horno / Ofenkartoffeln
<i>Mit einem Hauch von mediterranen Kräutern</i> | 31. Patatas a la riojana / Kartoffeln Rioja Art
<i>Kartoffeln mit Paprikawurst</i> |
| 22. Calamares a la romana / Calamari römische Art
<i>Vergoldete Meersringe</i> | 32. Salteado "Mar y Montaña" al fino
<i>Sautiertes Gebirgs- und Meerespotpourri</i> |
| 23. Boquerones fritos / Frittierte Sardellen
<i>Aromatische Sardellen aus dem Süden</i> | 33. Croquetas de jamón / Schinkencroquetten
<i>Götterhäppchen</i> |
| 24. Magro con tomate / Schwein in Tomatensoße
<i>Spezialität aus la Mancha</i> | 34. Pollo al ajillo / Hähnchen mit Knoblauch
<i>Ein "Muss" der spanischen Küche</i> |
| 25. Pisto manchego / Spanisches Ratatouille
<i>Rezept von meinem Großvater</i> | 35. Tortilla de verduras / Gemüseomelett
<i>Farbenreiche Gartenparty</i> |
| 26. Gambas al ajillo / Garnelen mit Knoblauch
<i>Wilde Garnelen</i> | 36. Delicias de pollo / Hähnchenköstlichkeit
<i>Eingelegte Hähnchenbruststreifen</i> |
| 27. Gorrito de mar / „Meeres-Hut“
<i>Champignon mit Garnelen in grüner Soße</i> | 37. Berenjenas con miel y queso de cabra
<i>Auberginen mit Honig und Ziegenkäse</i> |
| 28. Pollo en salsa / Hähnchen in Soße
<i>Mit mediterranem Duft</i> | 38. Revuelto / Rührei mit Gemüse und Garnelen
<i>Weiteres Gericht aus der Reihe "Mar y Montaña"</i> |
| 29. Mejillones / Miesmuscheln in Weißweinsauce
<i>Saftige Tapa mit feinen Aromen</i> | 39. Albóndigas / Hackfleischbällchen in Soße
<i>Bällchengenuss</i> |
| 30. Croquetas de pescado / Fischcroquetten
<i>Neptuns Traum</i> | 40. Berenjenas a mi manera / Aubergine Anas Art
<i>Aubergine, Hackfleisch und Ziegenkäse</i> |