

ACEITUNAS, ALIOLI & MORE

KALT

VORSPEISETELLER MIT BROT € 12,80

Oliven, Kapernbeeren, Serrano Schinken,
Chorizo, Manchego und Aioli

AIOLI € 3,80

Ramons hausgemachte Knoblmayonnaise

ALMENDRAS € 4,40

Knusprig geröstete Marcona- Mandeln
mild, scharf oder mit Pimentón

ACEITUNAS MIXTAS € 3,50

Oliven gemischt

ACEITUNAS FRITAS € 3,70

Oliven frittiert

ALCAPARRONES € 3,50

Kapernbeeren

HUMMUS € 3,80

Kichererbsenmus

WARM

PATATAS BRAVAS de Ramón € 4,70

Gebratenen Erdäpfeln mit hausgemachter Mojo

PIMIENTOS DE PADRÓN € 6,20

In Olivenöl gebratene Paprikaschoten
aus der D.O.Herbón

CHAMPIÑONES AL AJILLO € 4,90

Champignon mit Knobfl

GRANZAN A LA PARRILLA € 3,80

Melanzani gegrillt mit Knobfl

TORTILLA DE PATATA € 4,90

Omelette aus Erdäpfeln, Ei und Zwiefl. Tortilla wird für sie frisch
zubereitet und in der Pfanne serviert

Con Chorizo 5,80

Con champiñones 5,60

Con camarrones 6,20

WURST & SCHINKEN

DÁTILES EN ABRIGO DE JAMÓN € 6,50

gebratene Datteln im Serranomantel

CHORIZOS CÓKTELES € 5,80

Mini Chorizo, gebraten

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (PATA NEGRA) € 10,50

36 Monate gereift vom Ibérico Schwein

JAMÓN SERRANO € 6,80

18 Monate gereift vom Duroc Schwein

CHORIZO SARTA € 6,00

Chorizo mit Pimentonparika fein geschnitten, mild oder pikant

CECINA DE LEÓN € 7,80

Luftgetrockneter, über Eichenholzfeuer geräucherter
Rinderschinken aus León

FISCH

GULAS AL AJILLO € 12,00

Kabeljaunudeln mit Knoblauch

MOJAMA DE ATÚN € 9,50

Luftgetrockneter Thunfisch mit Marcona- Mandel

BOQUERONES € 7,50

Mild/sauer eingelegte Sardellen, Knobfl und Kräuter

GAMBAS AL AJILLO € 13,00

In Olivenöl gebratene Garnelen mit Knobfl

GAMBAS FRITO € 14,50

Gambas im knusprigem Tempurateig mit Mojo Rojo oder Aioli

SALPICON DE PULPO € 9,00

Oktopus mit Zwiefl und Kräutern

PATATAS CON MARISCOS € 10,50

Erdäpfel mit Zucchini, cremig leichter Tomatensauce
und Muschelfleisch

QUESADILLAS, ALBONDIGAS & CO

QUESADILLA € 8,50

Weizentortilla gefüllt mit Salat, Tomate, Gurke, Guacamole, auf Wunsch mit Käse überbacken oder ohne Käse als Wrap, mit

Faschierten ODER Hühnerfleisch ODER Vegetarisch
ODER Special mit Thunfisch € 10,50

RAMONS CARRILLERAS IBERCAS ASADAS € 11,00

Geschmorte Iberico-Backerl mit Honig, Gemüse und Rotwein

RAMONS PINCHOS € 14,90

mit Rindslungenbraten und Garnelen mit Membrillosause

POLLO AL AJILLO- HENDL GOES ESPAÑA € 9,00

Ausgelöste Hühnerkeule mit Knobli, Weißwein, Sherry & Brandy

STEAK TAPA € 18,50

Gegrilltes Kalbinnen Dry-Aged Rindsfilet mit Erdäpfel-Serranoknödel (oder patatas bravas) und Pimientos de padron

SOLOMILLO TAPA € 15,90

Gegrillter Schweinslungenbraten mit Serrano-Erdäpfelknödel (oder patatas bravas) und Pimientos de padron

ALBONDIGAS PAELLA Y VEGETALES 8,00€

Gemüse Paellabällchen gebacken mit Ramons Salsa

ALBONDIGAS AL JEREZ € 8,40

Gschmackige Bällchen aus Rindsfaschiertem in Sherry Sauce

MUSCHELN, PULPO UND CO

MEJILLONES (Miesmuscheln)

mit

RIOJA BLANCO, HIERBAS, AJO

In weißem Rioja mit Kräutern und Knobli

AL AJILLO

in Tomatensauce mit Knobli

SALSA DE RIOJA BLANCO SUPERIOR

In leichter Obers-weisswein sauce, Knobli und Kräuter

inklusive Brot € 11,90

DUO VON CALAMARI & PULPO € 14,50

Frittierte Calamari und Pulpo gallega, mit Kräuteraioi

RAMONS DESIGUAL HAUPTSPEISENPLATTE

AB 2 PERSONEN INKL. BEILAGE:

VARIANTE 1: 28,50€/person

Albondigas al jerez, Quesadilla Huhn, carrilleras ibericas asadas (Backerl), Solomillo (Iberico Schweinslungenbraten)

VARIANTE2: 28,50€/person

Pollo ala Ajillo, Quesadilla Faschiertes, carrilleras ibericas asadas (Backerl), Solomillo (Iberico Schweinslungenbraten)

VARIANTE3: 31,80€/person

Gambas ala ajillo, Salpicon de Pulpo, Muscheln, Wolfsbarsch

BEILAGEN ZUR WAHL:

Brot und Salat oder Patatas bravas und Pimientos

MIT STEAK STATT SOLOMILLO 5€ AUFPREIS

CORDERO ALA PARILLA € 16,80

Gegr. Lammkrone mit Serranofisolen und Rosmarinjus

BROTKÖRBERL € 2,80

DESSERT

CREMA CATALANA DE RAMÓN € 6,50

Hausgemachte, karamellisierte Creme aus Katalonien

HAUSGEMACHTE HIGO EN CHOCOLATE

Pro Stück € 2,10

COULANT DE CHOCOLATE - HIELO TURRON

Schokokuchen mit flüssigem Kern und hausgemachtem

Turroneis (ca. 20min Wartezeit) € 8,50

PLATO VARIADO DEL QUESO

Gemischte Käseplatte mit Membrillo, Feigensenf und Kapernbeeren

Poquito € 10,80

Grande € 14,90