

ACEINTUNAS, AIOLI & MORE

Vorspeisenteller € 11,80

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

Aioli € 3,80

Ramons hausgemachte Knoblmayonnaise

Alemandras € 4,20

Knusprig geröstete Marcona- Mandeln
mild, scharf oder mit Pimentón

Patas bravas de Ramón € 4,70

Gebratenen Erdäpfeln mit hausgemachter
Mojo

Champignon al ajillo € 4.90

Pimientos de Padron € 6.20

WURST & SCHINKEN

Chorizo cóckteles € 5,50

Mini Chorizo, gebraten

Cecina de León € 7,80

Luftgetrockneter, geräucherter
Rinderschinken aus León

FISCH

Gambas al ajillo € 13.00

Salpicon de pulpo € 9.00

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

Quesadillas

Quesadilla € 7,90

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

oder **Hühnerfleisch** oder **Vegetarisch**

Albóndigas al jerez € 7,50

Gschmackige Bällchen aus Rindsfaschiertem
in Sherry Sauce

Pollo al ajillo - Hendl goes España 9,00€

Ausgelöste Hühnerkeule mit Knobfl, Weißwein,
Sherry und Brandy

DESSERT

Hausgemachte Higo en chocolate

Pro Stück € 2,10

Tacos

Tinga de pollo

Pulled chicken, Koriander, Tomaten,
Manchego € 8,90

Campechano

Rindfleischstreifen, Chorizo, Koriander,
Zwiebel, Käse € 9,70

Pulpo diablo / auf Wunsch auch nicht
scharf

Pulpo, Zwiebel, Tomaten, Jalapenos € 11,50