

## EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

	<b>ESPINACAS con GARBANZOS</b> Spinat mit Kichererbsen auf Wunsch mit Chorizo, pikant		6,80 € 8,30 €
	<b>SOPA de PESCADO y FRUTAS de MAR</b> Fisch-Meeresfrüchte-Suppe		10,90 €
	<b>ARROZ con VERDURAS</b> Gemüse-Resi-Pfanne mit Parmesan		12,80 €
	<b>PASTA con POLLO y CALABACIN</b> Penne Rigatoni mit Hähnchenbrust und Zucchini		13,90 €
	<b>PECHUGA POLLO a la ALMAROSA MAMA</b> Hähnchenbrust gefüllt mit einer Erdnüssen und Kochschinken an würziger Tomatensauce dazu Reis und kleiner Beilagensalat		15,90 €
	<b>GAMBAS a la ANDALUZA y YO</b> 6 Gambas und pikanter Chorizo gebraten dazu Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in einer Tonschale serviert und kleiner Beilagensalat		17,20 €
	<b>BROCHETA de CERDO</b> 2 Schweinefilet-Zwiebel-Paprika-Spieß dazu Kartoffelecken, Aioli und kleiner Beilagensalat		18,90 €
	<b>MEDALLONES de RES</b> Rindfleisch_medallions an Gorgonzola-Sauce, Drillinge-Kartoffeln und kleiner Beilagensalat		20,90 €
	<b>BIO "Mundo de Yuntero" Tinto DO, La Mancha</b>	0,75l Fl.	19,00 €
	Getreu dem Motto 'Man erntet was man sät' wurde dieser Wein mit 90 Punkten von Parker belohnt. Tempranillo und Syrah ergeben eine saftig-fruchtige Komposition	0,2l	5,50 €
	<b>BIO "Mundo de Yuntero Blanco", La Mancha</b>	0,75l Fl.	19,00 €
	Das ist der Duft des Südens: Zitrone, frische Blumen, eine Spur Stachelbeere. Der Mundo Blanco ist ein knackfrischer Spaßwein	0,2l	5,50 €

\*\*\*\*\*

### Samstagsmenü

\*\*\*\*\*

**Gruß aus der Küche + Begrüßungsgetränk 0,1l Cava**

\*\*\*\*\*

**Tapasvorspreise nach Art des Hauses**

\*\*\*\*\*

**Fisch oder Fleisch**

\*\*\*\*\*

**Erfrischende hausgemachte Nachtischvariationen**

\*\*\*\*\*

**34,90 Euro pro Person**