



ME NÚ

KALTE GERICHTE & SALATE

SALAT „CHEF’S SPECIAL“ _____ €12

Grüner Mix, Cherrytomaten, Gurke, Ziegenkäserolle, Walnüsse, Vinaigrette.

KANARISCHER TOMATENSALAT _____ €10

Kanarische Tomate, schwarze Oliven, rote Zwiebeln, frittierte Kapern, Mozzarella-Sauce.

GAZPACHO _____ €5

Klassische kalte Tomatensuppe.

KÄSE- UND AUFSCHNITTPLATTE _____ €12

BROT MIT MERKÉN-AIOLI, _____ €2.5 PEBRE & HUMMUS

(Merkén ist ein rauchiges Chili-Gewürz aus Chile. Pebre ist eine typische chilenische Salsa.)

FRITTIERTE TAPAS & HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

CHILENISCHE EMPANADA MIT PEBRE _____ €4.5

Mit Fleisch, Zwiebeln, gekochtem Ei und schwarzen Oliven.

KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN _____ €7

KNUSPRIGE GARNELEN IM PANKO-MANTEL _____ €10

FISCH-CHURROS IM BIERTEIG _____ €8.5

FRITTIERTER BLUMENKOHL IM BIERTEIG _____ €7

POMMES _____ €5.5

PATATAS BRAVAS _____ €5.5

(POMMES MIT SCHARFER SAUCE)

GEGRILLTER KANARISCHER _____ €7

KÄSE MIT MOJO ROJO & MARMELADE

CHORIZO IN APFELWEIN _____ €7

KNOBLAUCHGARNELEN _____ €10

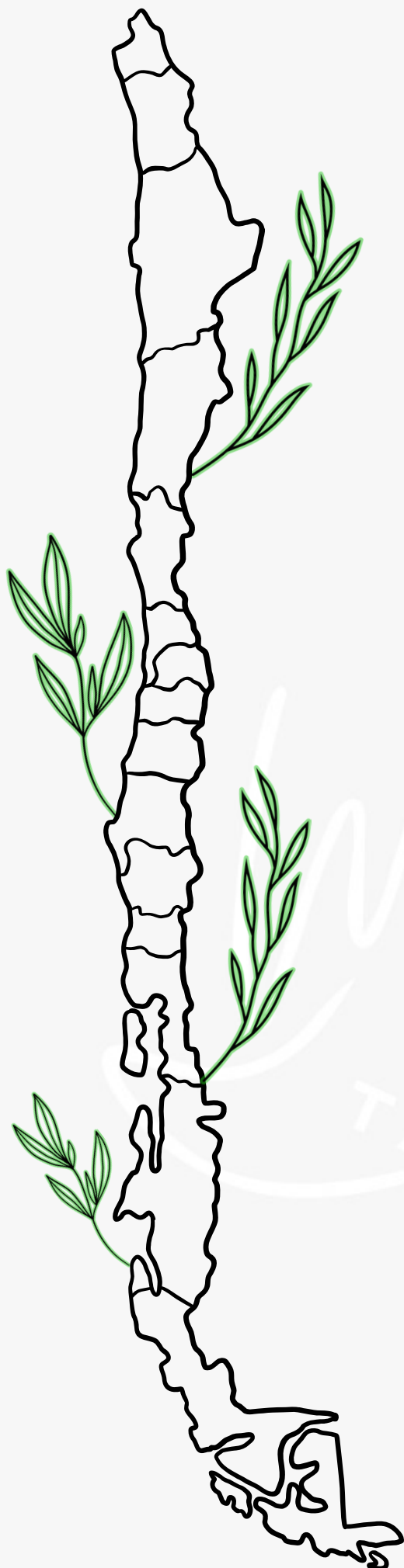
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN AUF _____ €13

SÜSSKARTOFFELPÜREE UND BISQUE

HAUSGEMACHTER KICHERERBSENEINTOPF _____ €5.5

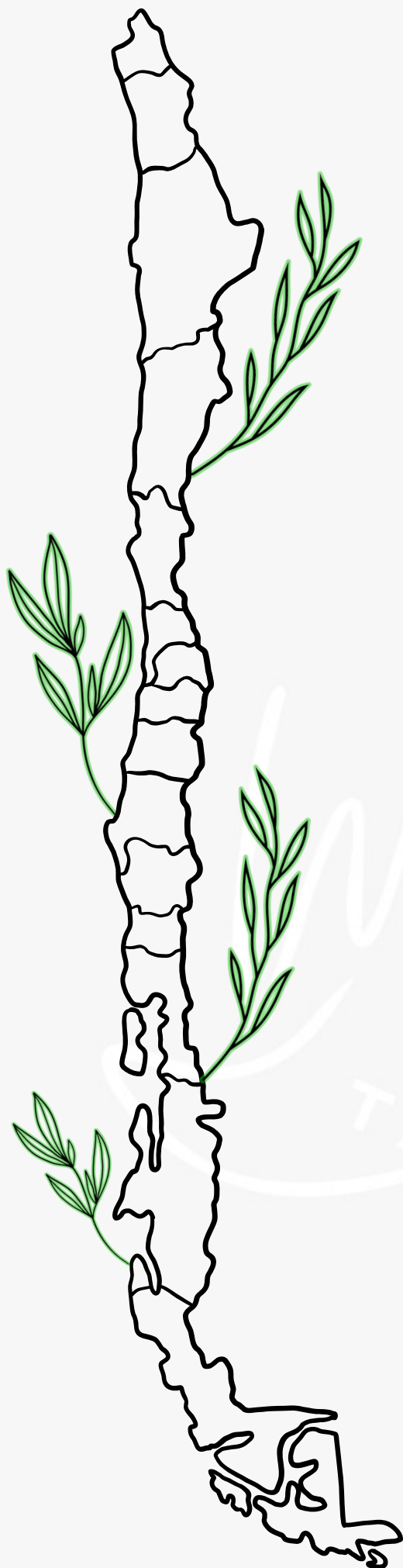
FLEISCHBÄLLCHEN IN _____ €5.5

WEISSWEIN-PAPRIKASAUCE





MENÚ



HAUSGEMACHT & DEFTIG

SPAGHETTI ALLA CHITARRA _____ €12

In kanarischer Tomatensauce mit Palmera-Paprika,
Mozzarella obendrauf.

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE _____ €12

Mit Honig-Zitronen-Emulsion und Walnüssen.

SCHWEINEBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE _____ €14
MIT KARTOFFELPÜREE

ZWIEBEL-FISCH (CHERNE) MIT _____ €14
„PAPAS ARRUGADAS“

GEGRILLTER HÄHNCHENSCHENKEL MIT _____ €12
POMMES & SALAT

IBERISCHE PLUMA AUF TARO-PÜREE & _____ €14
KARTOFFELGRATIN

GEBRATENER BROKKOLI AUF HUMMUS _____ €10
& SAMEN

NACHSPEISEN

KÄSEKUCHEN _____ €4.5

TIRAMISU _____ €4.5

DREIMILCHKUCHEN (TRES LECHES) _____ €4.5