



Geteilte Freude ist doppelte Freude, das gilt auch beim Essen.

Wir freuen uns sehr, euch heute bei uns begrüßen zu dürfen. Taucht ein in ein geselliges Erlebnis, das weit über den spanischen Tellerrand hinausreicht. In unserer Fusionsküche verbinden wir traditionelle Wurzeln mit modernen Inspirationen aus aller Welt.

Dabei lassen wir uns von einem klaren Kompass leiten: Herausragende Qualität, eine respektvolle Haltung gegenüber unseren Produkten und kompromissloser Geschmack stehen bei jedem Handgriff an erster Stelle.

Wir empfehlen drei delikate Gerichte pro Person - perfekt für einen stilvollen Abend im Kreise von Freunden und Familie. Unser kompetentes Service-Team stellt euch gerne eine maßgeschneiderte Auswahl zusammen, bei der die Leidenschaft für gute Lebensmittel in jedem Biss spürbar wird.

Mit Leidenschaft am Herd & im Service

Finden Ihr einen ★ in unserer Speisekarte vor, handelt es sich um eine persönliche Empfehlung von uns

Aperitif

Cava Dignitat Brut Nature	0,1 L	8
Cava Aperol Spritz	0,2 L	9,5
Lillet Wild Berry	0,2 L	9,5
Tinto de Verano	0,2 L	8
Gin Mare & Thomas Henry Tonic	0,3 L	16

Limonaden

Limones al Romero	0,3 L	7
Hausgemachter Rosmarinsirup Zitrone Soda		

Sharing- Menü für 2 Personen

Speisen zum Teilen.

Vorspeise

Aioli | Knoblauchcreme

Chupadedos | eingelegte grüne Oliven

Avocadotatar | Tatar aus Avocado & Garnelen | Koriander | Apfel

*

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Doradenspieße | Gegrillt | Artischockencreme

Chipirones | frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Secreto Ibérico | geheimes Filet | schwarze Knoblauch-Mayonnaise
Rucola | Sesam

Flambierter Blumenkohl | Blumenkohlpüree | Estragon-
Tabiakachips | Pistazie

*

Dessert

Churros | Zimt & Zucker | Schokosauce

61€

pro Person

Sharing- Menü
ab 3 Personen
Speisen zum Teilen.

Vorspeise

Appetizer- Platte | Aioli | Mojo rojo | Artischockencreme | Hummus
Oliventapenade

Avocadotatar | Tatar aus Avocado & Garnelen | Koriander | Apfel

Argentinisches Rinder- Carpaccio | weiße Trüffelbutter | Parmesan
Rucola | Pinienkerne

*

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Gambas al ajillo | Garnelen | Knoblauch | Chili

Chipirones | frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Gegrillter wilder Brokkoli | Burratacreme | Mandeln | Lauchstroh

Secreto Ibérico | geheimes Filet | schwarze Knoblauch-Mayonnaise
Rucola | Sesam

Gegrillter Mais | Maispüree | Chili | Sonnenblumenkerne

*

Dessert

Churros | Zimt & Zucker | Schokosoße

60€
pro Person

Appetizer	Aioli ^{VGT} Knoblauchcreme mit Ciabattabrot	6
	Mojo rojo ^{VGN} Dip aus roter Paprika mit Ciabattabrot	6
	Artischockencreme ^{VGT} Creme aus Artischockenherzen mit Ciabattabrot	6
	Hummus ^{VGN} Kichererbsencreme mit Tahin mit Ciabattabrot	6
	Chupadados ^{VGN} Eingelegte grüne Oliven	7
	Appetizer Platte Aioli Mojo rojo Artischockencreme Chupadados Hummus mit Ciabattabrot	26

Jamón Ibérico	„Direkt aus der Extremadura: Raphaels Schinken steht für pure Leidenschaft und Tradition. Seine Schweine leben freilaufend, fressen Eicheln und Kräuter. Für die Herstellung des Jamón´s braucht Raphael nur zwei Dinge: Viel Zeit zur Reifung in historischen Steinhäusern und Meersalz, sonst nichts.	
	Jamón de Cebo Campo 100% Ibérico ★ 36 Monate gereift von Hand geschnitten mit Ciabattabrot	28

Carpaccio	Tomaten- Carpaccio <i>Sorte Ananas- USA</i> ^{VGT} ★	19
	Baba Ghanoush Creme Ximenez- Reduktion Premium Olivenöl	
	Rinder- Carpaccio <i>Black Angus- Freiland</i>	26
	weiße Trüffelbutter Parmesan Rucola Pinienkerne	

Tatar	Avocadotatar <i>Black Tiger- unbehandelt</i>	25
	Tatar aus Avocado & Garnele Koriander Apfel	
	Handgeschnittenes Rindertatar <i>Black Angus- Freiland</i>	26
	Camembertcreme Brot- Chips Sesam	

Fisch	Doradenspieße <i>Adriaküste</i>	18
	Gegrillt Artischockencreme	
	Pulpo <i>Spanien</i>	21
	Rote Bete-Creme Kartoffel Basilikum Pimentón de la vera	
	Gambas al ajillo <i>Black Tiger- unbehandelt</i> ★	22
	BIO Garnelen Knoblauch Chili	
	Baby Calamares <i>Küste Kalifornien</i>	20
	Gebraten Pastis-Orangensud Petersilie	
	Chipirones <i>Küste Kalifornien</i>	19
	Frittierte Baby Calamares Pimentón de la Vera	

Fleisch	Vitello Ximenez <i>Holland</i> ★	24
	Kalbs- Tafelspitz Thunfisch- Creme Kandierte Haselnüsse	
	Secreto Ibérico <i>reinrassig- Freiland</i>	23
	geheimes Filet schwarze Knoblauch-Mayonnaise Rucola Sesam	
	Roastbeef <i>Black Angus- Freiland</i>	26
Hummus Sesam		
Lammfilet <i>Neuseeland- Freiland</i>	22	
Beerensoße Zucchini Hummus Romana Salat Sesam		
Geschmorte Iberico- Backe <i>reinrassig- Freiland</i>	25	
Burrata-Creme Orochata Kürbis		
<hr/>		
Vegetarisch	Flambierter Blumenkohl ^{VGT}	15
	Blumenkohlpüree Estragon-Tapiokachips Pistazie	
	Gegrillter wilder Brokkoli ^{VGT} ★	15
	Burrata Creme Mandeln Lauch- Stroh	
	Gegrillter Mais ^{VGT}	14
	Maispüree Chili Sonnenblumenkerne	
Patatas bravas ^{VGT}	10	
Frittiert Aioli- Mojo Rosmarin		
Pimientos de Padrón ^{VGN}	9	
Süße Brat- Peperoni Meersalz		
Taboulé ^{VGN}	10	
Petersiliensalat Weizenschrot Kirschtomaten		

Dessert	Mallorquinisches Mandel Törtchen ★	12
	Orangenmarmelade Vanille-Creme-fraiche Mandarinen Sorbet	
	Crema Catalana	9
	Churros	10
	Zimt & Zucker Schokosauce	
