

# La TRINGA

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

Lassen Sie sich von uns durch die kulinarische Vielfalt nach dem Prinzip der Tapas führen, die bei uns aber weit über den spanischen Tellerrand hinaus reicht.

Unsere Empfehlung liegt bei 3 Tapas pro Person.

Gerne stellt Ihnen unser Service Personal etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

## Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8,5
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,5
Hugo	0,2 l	8,5
Tinto de Verano	0,2 l	8

## Schaumwein

Cava Dignitat   Brut Nature	0,1 l	6
Ruinart Rose   Champagner	0,375 l	65

## Gin & Thomas Henry Tonic

Hendrick's		13,5
Gin Mare		13
Monkeys 47		12,5
Sipsmith London Dry Gin		11,5
Sipsmith Lemon Drizzle		12,5
Tanqueray		11

## Appetizer

Alioli Knoblauchcreme	4
Mojo rojo Dip aus roter Paprika	4
Oliventapenade Dip aus grünen Oliven & Sardellen	4
Hummus Kichererbsencreme mit Sesam & Olivenöl	4
Chupadados eingelegte grüne Oliven	6
Apetizerplatte Alioli   Mojo rojo   Chupadados   Oliventapenade   Hummus	19

## Schinken & Käse

Jamón de Recebo 50% Ibérico   36 Monate gereift	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico   40 Monate gereift	26
Queso Curado Garcia Baquero Schafs- Ziegen & Kuhmilch   6 Monate gereift   Nüsse	11
Ibérische Platte Jamón de Recebo   Jamón de Bellota   Queso Curado	30

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.  
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken  
werden nach alter Tradition in Steinhäusern gereift.  
Die Prozentzahl bezieht sich auf die Herkunft der Rasse.

## **Carpaccio**

Pulpo Carpaccio Basilikum- Pesto   Rucola   Pinienkerne	14
Jakobsmuschel Carpaccio Tomaten-Jalapeño-Chutney   Kresse	13
Simmentaler Rinder Carpaccio weiße Trüffel Butter   Parmesan   Rucola   Pinienkerne	16

## **Tatar**

Avocado Tatar Tatar aus Avocado & Garnele   Koriander   Apfel	16
Simmentaler Rindertatar Camembert Creme   Kartoffelwirrwarr mit Trüffelbutter   Sesam	19
Argentinische Rotschwanz Garnele Fenchel Butter   Crème fraîche   Weintraube   Papadam Brot	18

## **Fisch**

Gegrillte Doraden Spieße Oliventapenade	13
Pulpo Rote Bete-Creme   Kartoffel   Basilikum   Pimentón de la vera	15
Gambas al ajillo Garnelen   Knoblauch   Chili	13
Gebratene Baby Calamares Pastis- Orangensud   Petersilie	14
Chipirones fritos frittierte Baby Calamares   Pimentón de la vera	13
Boquerones fritos frittierte Sardellen   Meersalz	9

## Fleisch

Pluma Ibérico Kartoffelpüree   Lauchöl   Röstzwiebeln	18
Secreto Ibérico geheimes Filet   schwarze Knoblauchmayonnaise   Rucola   Sesam	18
Black Angus Roastbeef Hummus   Sesam	15
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße   Zucchini   Hummus   Romana Salat   Sesam	15
Ziegenkäse in Panceta de Bellota sautierter Baby Spinat   Sesam	12
Pollo a la Parilla Gegrilltes Maishähnchen   Ximenez salsa   Vanille- Paprika   Sesam	15

## Vegetarisch

Higos al horno Frische Ofen-Feigen   Ziegenkäse   Zwiebelmarmelade   Pistazie	13
Sautierter Babyspinat Weißwein   Knoblauch   Sesam	8
Gegrillter Mais Maispüree   Chilli   Sonnenblumenkerne   Erbsenkresse	10
Pimientos de Padrón süße Bratpeperoni   Meersalz	8
Setas al ajillo Gebratene gemischte Pilze   Weißwein   Knoblauch	8
Papas arrugadas Runzelkartoffeln   Mojo	7

## Grünes aus dem Garten

Babykräuter Salat Balsamico Dressing   Sonnenblumenkerne	7
Taboulé Petersilien Salat   Weizenschrot   Kirschtomaten	8
Fattusch Tomaten   Petersilie   Koriander   Fladen Brot   Sumak	8
Gratinierter Ziegenkäse Salat Balsamico Dressing   Apfel   gemischte Nüsse	12

## Dessert

Crema Catalana	7
Churros Zimt & Zucker   Schokosoße	7
Apfelküchlein Vanilleeis	8
Schokoladen Küchlein Beerensoße   Mango Sorbet	8