

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.

.

Finden Sie einen Stern in unserer Speisekarte vor, handelt es sich um eine persönliche Empfehlung von uns.

★

.

Liebe Gäste,
wir bitten Sie höflichst nach Möglichkeit in bar zu bezahlen.

♥

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8,5
Lillet Wild Berry	0,2 l	9
Hugo	0,2 l	9
Tinto de Verano	0,2 l	8

Schaumwein

Cava Dignitat Brut Nature	0,1 l	7
-----------------------------	-------	---

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

Aioli Knoblauchcreme	4,5
Mojo rojo Dip aus roter Paprika	4
Artischocken Creme Dip aus Artischockenherzen	4,5
Oliventapenade Dip aus grünen Oliven & Sardellen	4,5
Hummus Kichererbsencreme mit Sesam & Olivenöl	4,5
Chupadados Eingelegte grüne Oliven	7
Apetizerplatte Aioli Mojo rojo Artischocken Creme Oliventapenade Hummus	21

Jamón Ibérico

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken
werden nach alter Tradition in Steinhäusern gereift.

Wir haben immer einen von beiden Schinken im Anschnitt.

Jamón de Bellota 100% Ibérico „PATA NEGRA“★ 40 Monate gereift von Hand geschnitten	35
Jamón de Cebo Campo 50% Ibérico ★ 36 Monate gereift von Hand geschnitten	23

Käse

Queso Curado Garcia Baquero Schafs- Ziegen & Kuhmilch 6 Monate gereift Nüsse	12
---	----

Carpaccio

Jakobsmuschel Carpaccio 19
Tomaten-Jalapeño-Chutney | Kresse

Pulpo Carpaccio ★ 23
Fenchel- Zitrus Salat | Basilikum

Simmentaler Rinder Carpaccio 20
weiße Trüffel Butter | Parmesan | Rucola | Pinienkerne

Tatar

Avocado Tatar 19
Tatar aus Avocado & Garnele | Koriander | Apfel

Simmentaler Rindertatar 21
Camembert Creme | Kartoffelwirrwarr mit Trüffelbutter | Sesam

Argentinische Rotschwanz Garnele ★ 21
Fenchel Butter | Crème fraîche | Weintraube | Papadam Brot

Fisch

Doraden Spieße 15
Gegrillt | Artischocken Creme

Pulpo 18
Rote Bete-Creme | Kartoffel | Basilikum | Pimentón de la vera

Gambas al ajillo 15
Garnelen | Knoblauch | Chili

Baby Calamares 16
Gebraten | Pastis- Orangensud | Petersilie

Chipirones 15
Frittierte Baby Calamares | Pimentón de la vera

Fleisch

Presa Ibérico Sherry Jus Kartoffelpüree Lauchöl Röstzwiebeln	23
Secreto Ibérico Geheimes Filet schwarze Knoblauchmayonnaise Rucola Sesam	20
Black Angus Roastbeef Hummus Sesam	18
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße Zucchini Hummus Romana Salat Sesam	18
Pollo a la Parilla „Label Rouge“ Hähnchen Oberkeule Ximenez salsa Vanille- Paprika Sesam	19

Vegetarisch

Flambierter Blumenkohl ★ Blumenkohlpüree Estragon- Tapioka- Chips Pistazie	13
Sautierter Babyspinat Weißwein Knoblauch Sesam	9
Gegrillter Mais Maispüree Chilli Sonnenblumenkerne Erbsenkresse	12
Parisiene Kartoffeln Frittiert Aioli rojo Rosmarin	9
Pimientos de Padrón Süße Bratpeperoni Meersalz	9
Setas al ajillo Gebratene gemischte Pilze Weißwein Knoblauch	9
Babykräuter Salat Balsamico Dressing Sonnenblumenkerne	8
Taboulé Petersilien Salat Weizenschrot Kirschtomaten	9
Fattusch Wildkräuter Salat Tomate Koriander Fladen Brot Sumak	10

Dessert

Crema Catalana	8
Churros Zimt & Zucker Schokosoße	9
Schokoladen Küchlein Beerensoße Eis zur Auswahl	12
Vanille Salted Caramel Zitronen Sorbet Cassis Sorbet	