

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

Tauchen Sie ein in ein geselliges Erlebnis, die bei uns weit über den spanischen Tellerrand hinausreicht.

Wir empfehlen drei delikate Gerichte pro Person - perfekt für einen stilvollen Abend im Kreise von Freunden und Familie.

Unser kompetentes Service-Team stellt Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Auswahl zusammen.

•

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

.

Kartenzahlung erst ab 30€

# Sharing Menü für 2 Personen

Speisen zum Teilen.

## Vorspeise

Aioli | Knoblauchcreme Chupadedos | eingelegte grüne Oliven

Avocado Tatar | Tatar aus Avocado & Garnelen | Koriander | Apfel

### Fisch & Fleisch

Doraden Spieße | Gegrillt | Artischockencreme

Chipirones | frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

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

Flambierter Blumenkohl | Blumenkohlpüree | Estragon-Tabiokachips | Pistazie

\*

### Dessert

Churros | Zimt & Zucker | Schokosoße

57€ pro Person

## Sharing Menü ab 3 Personen

Speisen zum Teilen.

## Vorspeise

Appetizer Platte | Alioli | Mojo rojo | Artischocken Creme | Hummus Oliventapenade

Avocado Tatar | Tatar aus Avocado & Garnelen | Koriander | Apfel

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

\*

### Fisch & Fleisch

Gambas al ajillo | Garnelen | Knoblauch | Chilli

Chipirones | frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Pimientos de Padrón | süße Bratpaprika | Maldon Salz

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

Gegrillter Mais | Maispüree | Chili | Sonnenblumen Kerne

\*

#### Dessert

Churros | Zimt & Zucker | Schokosoße

59€ pro Person

	Aioli VGT	4,5
	Knoblauchcreme	
	Mojo rojo <sup>VGN</sup>	4
	Dip aus roter Paprika	
<b>-</b>	Artischockencreme VGT	4,5
Ser	Creme aus Artischockenherzen	
bei	Oliventapenade	4,5
VOI'SPEISEII	Dip aus grünen Oliven & Sardellen	
	Hummus VGN	4,5
	Kichererbsencreme mit Tahin & Olivenöl	
	Chupadedos <sup>VGN</sup>	7
	Eingelegte grüne Oliven	
	Appetizer Platte Aioli   Mojo rojo   Artischockencreme   Oliventapenade   Hummus	21
	. , .,,. ,	

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura. Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken erhalten durch die traditionelle Reifung im Steinhaus ein einzigartiges Aroma..

Jamón de Cebo Campo 100% Ibérico ★ 26 36 Monate gereift | von Hand geschnitten

jo	Pulpo Carpaccio Fenchel-Zitrus Salat   Basilikum	
Carpaccio	Argentinisches Rinder Carpaccio weiße Trüffelbutter   Parmesan   Rucola   Pinienkerne	24
ar	Avocado Tatar Tatar aus Avocado & Garnele   Koriander   Apfel	24
Tatar	Handgeschnittenes Argentinisches Rindertatar Camembertcreme   Kartoffelwirrwarr mit Trüffelbutter   Sesam	23
	Doraden Spieße Gegrillt   Artischockencreme	17
	Pulpo Rote Bete-Creme   Kartoffel   Basilikum   Pimentón de la vera	19
Fisch	Gambas al ajillo BIO Black Tiger Garnelen   Knoblauch   Chili	21
	Baby Calamares Gebraten   Pastis-Orangensud   Petersilie	19
	Chipirones Frittierte Baby Calamares   Pimentón de la Vera	18

Vitello Ximenez ★ Thunfisch Creme   Pedro Ximenez Reduktion   Kandierte Haselnüsse	27
Secreto Ibérico geheimes Filet   schwarze Knoblauch-Mayonnaise   Rucola   Sesam	22
Black Angus Roastbeef Hummus   Sesam	26
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße   Zucchini   Hummus   Romana Salat   Sesam	22
Flambierter Blumenkohl <sup>VGT</sup> Blumenkohlpüree   Estragon-Tapiokachips   Pistazie	14
Gegrillter Wilder Brokkoli <sup>VGT</sup> ★ Burrata Creme   Mandeln   Lauch Stroh	14
Sautierter Babyspinat <sup>VGT</sup> Weißwein   Knoblauch   Sesam	12
Gegrillter Mais <sup>VGT</sup> Maispüree   Chili   Sonnenblumenkerne	13
Patatas bravas <sup>VGT</sup> Frittiert   Aioli- mojo   Rosmarin	10
Pimientos de Padrón <sup>VGN</sup> Süße Bratpeperoni   Meersalz	9
Babykräuter Salat <sup>VGN</sup> Balsamico Dressing   Sonnenblumenkerne	8
Taboulé <sup>VGN</sup> Petersiliensalat   Weizenschrot   Kirschtomaten	9
Fattusch <sup>VGN</sup> Wildkräuter Salat   Tomate   Koriander   Fladen Brot   Sumak	11

	Crema Catalana	9
ert	Churros Zimt & Zucker   Schokosoße	9
Dessert	Schokoladen Küchlein Beerensoße   Eis zur Auswahl	12
	Vanille   Salted Caramel   Zitronensorbet   Cassissorbet	