

Vorspeisen

Appetizers / Vorspeisen / Apéros / pro Person

VP-001	Rindercarpaccio Olivenöl – Rucola - Zitrone - Parmesan - Pinienkerne	€ 22,90
VP-002	Lachs Carpaccio Schwarze Oliven - Olivenöl - aux Saison Sprossen - Pfeffer- Zitrone	€ 22,90
VP-003	Oktopus Carpaccio Oktopus ca. 120 gr - Olivenöl - Zitrone - Parmigiano 36 - Rucola	€ 25,90
VP-004	Tomate Mozzarella Búfala Campana Cherry Tomaten / Fleischtomate - Frühlingszwiebeln - Olivenöl- Balsamico Creme	€ 13,90
VP-005	Yellowfin Tuna Tatar Serviert mit mildgesäuerter Gurken-Schalotten-Salsa und einer Soja-Balsamico Reduktion	€ 21,90
VP-006	Käse Platte 2 Personen Manchego - Cheddar / Emmental / Tête de Moine / Parmigiano Reggiano / Roquefort	€ 27,90
VP-007	Jumbo Knoblauchgarnelen - Gambas al Ajillo Marinierten Garnelen 5 Stück - No 3° - Knoblauch - Chili - Petersilie - Cognac flambiert	€ 19,90
VP-008	Shrimps Cocktail (kalt) Jumbo Garnelen 6 No 3° Stück - Golf Soße	€ 19,90
VP-009	Oktopus - Pulpo a la Gallega Oktopus - Gekochte Kartoffeln - Olivenöl - Paprika - Himalaya Salz	€ 25,90
VP-010	Beefsteak Tatar Rinderfilet Roh 130gr - Olivenöl - Kapern - Zwiebeln - Wachtel Ei	€ 20,90
VP-011	Handgemacht spanische Krokette Hähnchen Béchamelsauce – Eichelschinken "Pata Negra" - Bällchen frittiert 3 Stück	€ 12,90
VP-012	Baby Burger Rinderfilet & Pancetta Rinder Filet - Brie Käse – Rucola – Parmesan – Avocado creme.	€ 17,90
VP-013	Iberischer Eichelschinken- Pata Negra Iberischer Eichelschinken - Pata Negra – 60 gr - Landbrot-Pfeffer	€ 23,90
VP-014	Seeteufel Peruvian Ceviche Seeteufel Stücke - Rote Zwiebeln- Pfeffer - Chili- Kardamom - Crunchy Mais – in Limetten Saft mariniert – Garnelen No 3°.	€ 31,90