

Aperitivos - Aperitif

| | | | |
|-----|----------------------|--|------|
| 101 | Cava | Spanischer Sekt | 0,1l |
| 102 | Cava | Spanischer Sekt mit Orangensaft ¹ oder Mangofruchtsaft-Getränk | 0,1l |
| 103 | Cava | Spanischer Sekt mit Aperol | 0,1l |
| 104 | Martini | (weiß oder rot) | 5 cl |
| 105 | Campari | mit Orangensaft ¹ oder Soda | 4 cl |
| 106 | Sherry | „Manzanilla“ spanisch (medium oder trocken) | 5 cl |
| 107 | Ouzo | auf Eis | 2 cl |
| 108 | Ruby Porto | Portwein | 5 cl |
| 594 | Aperol Spritz | (mit Prosecco) | 0,3l |

Sopas - Suppen

- 1 **Sopa de Pescados**
Spanische Fischsuppe mit Knoblauch (F,C,M)
- 2 **Mexikanische Hühnersuppe**
mit Reis; **scharf**
- 3 **Knoblauchsuppe** (F)
- 4 **Crema di Pomodoro**
Tomatencremesuppe mit einem Schuß Sahne² (F)
- 5 **Sopa de Camarones**
Hummercremesuppe mit Krabben (F)

Entradas - Vorspeisen

- 10 **Halloumi**
Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch sowie Minze, gebraten,
auf frischem Salat mit Wildpreiselbeeren-Dip
- 11 **Carpaccio**
italienische Spezialität aus hauchdünn geschnittenem rohen Rinderfilet,
mit Spezialsoße auf Rucola und frisch geriebenem Parmesankäse (K)
- 12 **Cocktail de Camarones**
Krabben mit frischen Champignons und Ananas in Cocktailsauce¹ (I)
- 13 **Caracoles (Schnecken)**
11 Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter
- 14 **Antipasti di Verdure**
frisches italienisches Gemüse in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Kräutern
- 15 **Caracoles Gorgonzola (Schnecken)**
11 Weinbergschnecken in Gorgonzolasauce (F)