

# Paella

## Spanische Reisgerichte

- 170**     *Paella de Verduras*  
Reispfanne mit Prinzess-Bohnen, Zucchini, Champignons, Kartoffeln, Zwiebeln, Fleischtomaten, Knoblauch, Paprikaschoten, Erbsen und Safran
- 171**     *Paella de Pescado*  
Reispfanne mit verschiedenen Fischarten, Garnelen, Zwiebeln, Fleischtomaten, Knoblauch, Paprikaschoten, Erbsen und Safran
- 172**     *Paella de Carne*  
Reispfanne mit verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Schwein und Chorizo = spanische Paprikawurst) Fleischtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschoten, Erbsen und Safran
- 173**     *Paella Valencia*  
Reispfanne mit verschiedenen Fischarten, Garnelen und verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Schwein und Chorizo = spanische Paprikawurst) Fleischtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschoten, Erbsen und Safran
- 174**     *Paella für Zwei*     (nach Wahl)
- 175**     *Paella für Drei*     (nach Wahl)

## Tapas frias - Kalte Tapas

- 130 **Aceitunas negras y verdes**  
große schwarze und grüne Oliven\*\*
- 132 **Serrano**  
spanischer Serrano-Schinken
- 133 **Manchego**  
pikanter Schafskäse\*
- 134 **Chorizo**  
spanische Wurstspezialität
- 135 **Champinones afillato**  
frische Champignons mit Knoblauch

### Platos mixtos de 4 Tapas del dia

- 136 **Tapas frias - Kalte Tapas** Teller mit 4 verschiedenen Tapas des Tages

## Tapas calientes - Warme Tapas

- 140 **Albondigas de carne**  
Hackfleischbällchen in Sherry-Tomatensauce
- 141 **Gambas Veterano**  
Garnelen mit Osborne Veterano-Cherrytomatensauce
- 142 **Champinones de Verde**  
Champignons gefüllt mit Spinat in Gorgonzolasauce
- 143 **Estofado de Carne**  
Schweinefleischwürfel in Paprika-Zwiebel-Sauce
- 144 **Pollo al ajillo**  
Hähnchenbrust in Knoblauch-Kräuter-Sauce (F)
- 145 **Setas fritos**  
Panierte Champignons mit El Manuel-Sauce (I)
- 146 **Gambas al ajillo**  
Garnelen mit Knoblauch gebraten; **pikant !!!**
- 147 **Ragu de Cordero**  
Lammragout mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
- 148 **Faldita de Pollo**  
Hähnchenbrust in Senf-Rahmsauce (F)
- 149 **Sardinas fritas**  
15 Stück gebackene Sardinen mit Kräuter-Dip (I)

### Platos mixtos de 4 Tapas del dia

- 150 **Tapas calientes - Warme Tapas für 1 Person**  
Teller mit 4 verschiedenen Tapas des Tages
- 151 **Tapasplatte für 4 Personen** (nur als Vorspeise)  
gemischte kalte und warme Tapas

\* Schafskäse = Fetakäse

\*\* mit Färbemittel: Eisenglukomat