

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)