

## Aperitivos - Aperitiv

- 101 **Cava** Spanischer Sekt (D)  
102 **Cava** Spanischer Sekt mit Orangensaft<sup>1</sup> (D)  
oder Mangofruchtsaft-Getränk<sup>8</sup>  
103 **Cava** Spanischer Sekt **mit Aperol**<sup>1,4</sup> (D)  
104 **Martini** (weiß oder rot)  
105 **Campari** mit Orangensaft<sup>1</sup> oder Soda  
106 **Sherry** „Manzanilla“ spanisch (medium oder trocken) (D)  
107 **Ouzo** auf Eis  
108 **Ruby Porto** Portwein (D)  
594 **Aperol Spritz** (mit Prosecco)<sup>1,4</sup> (D)

## 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 Sahne<sup>2</sup> (F)  
5 **Sopa de Camarones**  
Hummercremesuppe mit Krabben (C,F)

## Entradas - Vorspeisen

- 10 **Halloumi** (F)  
Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch sowie Minze,  
gebraten, auf frischem Salat mit Wildpreiselbeeren-Dip  
12 **Cocktail de Camarones**  
Krabben mit frischen Champignons und Ananas in Cocktailsauce (I,C)  
13 **Caracoles (Schnecken)**  
11 Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter (F)  
14 **Antipasti di Verdure**  
frisches italienisches Gemüse in Olivenöl gebraten,  
mit Knoblauch und Kräutern