

# Tapas & Spezialitäten des Tages

Boquerones Sardinias en vinagre <i>Eingelegte Sardellen</i>	6,90
Serrano Schinken trifft spanische Olive	8,50
Gratinierten Schafskäse	4,90
Manchego Bällchen	5,90
Datteln im Speckmantel	5,90
Gambas „aglio Olio“ <i>in Knoblauchöl gebraten Garnelen</i>	13,50
Albondigas <i>Spanische Hackfleischbällchen</i>	6,90
Pulpo „aglio Olio“ <i>In Knoblauchöl gebraten</i>	13,40
Chorizo <i>Spanische Paprikawurst</i>	6,90
Würfelkartoffeln (mit Mojo & Aioli)	8,50
Pimientos de Padron <i>Würzige Grüne Paprikaschoten</i>	4,90
Boquerones fritos <i>Frittierte Sardellen</i>	7,50

„Pizza-Bruschetta“  
Knuspriges Pizzabrot, belegt mit  
frischen Tomatenwürfeln,  
aromatischem Basilikum, Knoblauch  
und hochwertigem Olivenöl  
16,90

„Surf & Turf“  
Rosa gebratene Entenbrust  
trifft auf gegrillte Garnelen  
mit Wokgemüse und Basmatireis  
28,90

„Carpaccio a la Mina“  
Hauchdünnes Rindercarpaccio  
gepaart mit Pasta in Parmesansauce  
25,90  
Wahlweise mit gebratenen Garnelen  
37,90

„Pollo a la Caprese“  
Hähnchenbrustfilet „Natur“  
mit Burrata und Strauchtomate gratiniert  
dazu Trüffelgnocchis und Tomaten Sugo  
28,90

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“  
mit Bratkartoffeln und  
hausgemachter Remouladensauce  
19,90

Steak vom Iberico-Schweinerücken  
„unter der Senfkruste“  
mit leichter Knoblauchsauce  
dazu gebratenen Spitzkohl und  
Süßkartoffelpüree  
30,90

„Jägerpfännchen“  
Geschmorter Kalbsbraten  
mit gebratenen Pilzen und brauner Sauce  
dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln  
29,90