

Spanien olé

Tapsabende im LieblingsCafé



Tortillas de Patatas
Pimientos de Patron
Calamares Fritos
Chorizo al Vino
Datiles con bacon
Patatas Bravas
Champignons Salteados
Albondigas con tomate frito
Gambas al Ajillo
Pan Espanol
Aioli
Mojo Verde / Mojo Rojo
Queso Manchego
Jamón Serrano
Oliven
Cebollas Caramelizadas
Higos Con Queso de Oveja
Pollo al ajillo

Spanisches Kartoffelomelette
Grüne Bratpaprika aus der Region Padron
Frittierte Tintenfischringe
Gasierte Paprikawurst
Datteln im Speckmantel
Spaniens „Mutigste Kartoffeln“
Gebratene Champignons
Hackfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce
Gambas in Knoblauchöl
Frisch gebackenes spanisches Landbrot
Knoblauchcreme, frisch aufgeschlagen mit Milch oder Ei
Grüne oder Rote kanarische Sauce zum Dippen
Ziegenkäse, aus der Region La Mancha
Luftgetrockneter roher Schinken
Oliven eben
Karamellierte Zwiebeln
Feigen aus dem Ofenrohr, gefüllt mit Schafskäse und Honig
In Weißwein gegartes Knoblauchhähnchen