

Speisekarte Spanischer Abend

Beilagen

- Zucchini mexikanische Art mit Teufelseiern
- Dicke Bohnen mit Schinken
- Süß-saure Gurken mit Mandeln
- Gemüsepaella
- Kartoffeln mit grüner Sauce
- Tortillas mit Steinpilzen
- Knoblauch-Tortillas
- Empanadas mit Käse und Oliven
- Oliven mit Fenchel und Knoblauch
- Oliven mit Knoblauch und Chili

Fleischgerichte

- Tapas mit Seranoschinken
- Kaninchen mit Oliven
- Wildschweinbraten mit Sauce
- Geschmorte Pute mit Mandeln
- Hähnchenstreifen in Aioli
- Ragout vom Rind mit Chorizo
- Chorizo in Rotwein gedünstet
- Hackbällchen in scharfer Sauce mit Kartoffeln

Fisch

- Kabeljau-Geschnetzeltes
- Marinierte Sardinen mit Aioli
- Tapas mit Auberginen und Thunfisch
- Thunfischröllchen mit Paprika

Nachtisch

- Crema Catalana
- Eine kanarische Sünde
- Tiramisu auf spanische Art
- Milchreis

Kuchen

- Cremerolle
- Apfelkuchen
- Mandelkuchen

Menú Noche Española

Guarniciones

- Calabacín al estilo mexicano con huevos endiablados
- Habas con jamón
- Pepinos agridulces con almendras
- Paella de verduras
- Papas con salsa verde
- Tortillas con boletus
- Tortillas con ajo
- Empanadas con queso y aceitunas
- Aceitunas con hinojo y ajo
- Aceitunas con ajo y guindilla

Platos de carne

- Tapas con jamón serrano
- Conejo con aceitunas
- Asado de jabalí con salsa
- Pavo estofado con almendras
- Tiras de pollo con alioli
- Ragú de ternera con chorizo
- Chorizo guisado en vino tinto
- Albóndigas en salsa picante con patatas

Pescados

- Bacalao en tiras
- Sardinas marinadas con alioli
- Tapas de berenjena y atún
- Rollitos de atún con pimiento

Postres

- Crema Catalana
- Un pecado canario
- Tiramisú a la española
- Arroz con leche

Pasteles

- Brazo de crema
- Pastel de manzana
- Pastel de almendra