

# *Hoy en Centro Español*

## *Vorspeise*

### *Papas arrugadas*

*Von den kanarischen Inseln:*

*Runzelkartoffeln mit pikantem Dip (Mojo picó)*

*5,90 €*

### *Puerto de Málaga: Gazpacho andaluz*

*Eiskalt servierte Gemüsesuppe nach klassischem andalusischen Rezept  
mit Sardellenbällchen-Gemüse-Spießchen*

*6,20 €*

### *Gambas a la gabardina*

*Im Bierteig ausgebackene geschälte Garnelen  
dazu mediterraner Tomaten-Gurken-Salat mit Basilikum*

*12,90 €*

### *Cazuela de gambas con cantarelas y boletos*

*Geschälte Knoblauchgarnelen im Schmortöpfchen  
mit frischen Steinpilzen, Pfifferlingen und Kirschtomaten*

*13,80 €*

## *Hauptspeisen*

### *Berenjena rellena*

*Mit Manchegokäse überbackene Aubergine gefüllt mit Pfifferlingen  
dazu Tomatensauce und Safranreis*

*14,90 €*

### *Puerto de Ibiza: Cazuela de arroz*

*Klassisches Reisgericht nach Seemannsart  
mit Seeteufel, Garnelen und Babycalamare*

*22,50 €*

### *Pechuga de pollo*

*Hähnchenbrustfilet im Speckmantel  
mit Feigensauce, dazu Kartoffelgratin und gegrillte Tomate*

*15,90 €*

### *Filetes de dorada*

*Doradenfilets mit knuspriger Olivenkruste  
dazu Pisto Manchego-Gemüse und Grillkartoffeln*

*21,50 €*

## *Wein des Monats:*

*Arocho Roble, D.O. Costers del Segre, 5 Monate französische Eiche  
Rebsorten: Shiraz, Garnacha & Tempranillo: 0,2 / 0,75 5,90 € / 21,00 €*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service*