

# *Hoy en Centro Español*

## **Vorspeise**

### **Crema de calabaza**

*Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe*

*mit gegrilltem Lachsspießchen*

*5,90 €*

### **Setas al grill**

*Gegrillte Austernpilze mit kaltgepresstem Olivenöl Extra Virgen*

*und frischer Zitrone*

*8,90 €*

## **Hauptspeisen**

### **Rajas de calabaza**

*Im Ofen gratinierte Kürbisspalten*

*gefüllt mit frischen Pilzen und Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen*

*15,50 €*

### **Mejillones frescos**

*Ab jetzt wieder Saison:*

*Frische Miesmuscheln mit geröstetem Knoblauchbrot*

*in Weißwein- oder Tomatensauce*

*15,90 €*

### **Potaje gitano**

*Herzhafter Eintopf mit Berglinsen,*

*Serranoschinken, spanischer Chorizo-Wurst und Herbstgemüse*

*15,90 €*

### **Cazuela de arroz**

*Reisschmorpfanne mit Enten- und Truthahnfleisch,*

*Safran, weißen Riesenbohnen und roter Paprika*

*18,50 €*

### **Estofado de ciervo**

*Hirschgulasch mit Maronenin kräftiger Rioja-Weinsauce*

*dazu Süßkartoffel-Gratin und Gemüse*

*19,90 €*

## **Angebot der Woche für 2 Personen:**

### **Langostinos a la plancha mas botella de vino**

*Riesengarnelen und mediterranes Gemüse vom Grill - dazu: Reis & Aioli*

*und eine Fla. Oro de Castilla Sauvignon blanc 0,75 l*

*8 Stck. 55,- € / 12 Stck. 59,- €*

## **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*