

Hoy en Centro Español

Vorspeise

Gambas a la gabardina

*Im Bierteig ausgebackene geschälte Garnelen
mit hausgemachter Aioli*

9,50 €

Papas arrugadas

Von den kanarischen Inseln:

Runzelkartoffeln mit pikantem Dip (Mojo picó)

7,80 €

Hauptspeisen

Tumbet mallorquín

Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:

Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce

15,90 €

Mejillones frescos

Ab jetzt wieder Saison:

Frische Miesmuscheln mit geröstetem Knoblauchbrot

in Weißwein- oder Tomatensauce

15,90 €

Duo de gambas y sepia

*Zweierlei aus dem Meer: Garnelen und Sepia in eigener Tinte,
dazu Safranreis und knackiges Gemüse*

18,90 €

Pollo al chilindrón

*Geschmortes Hähnchen in pikanter Paprikasalsa mit Chorizostückchen,
dazu frittierte Kartoffelwürfel*

16,50 €

Carne de monte

*Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein mit Maronen in kräftiger Rioja-Weinsauce
dazu Süßkartoffel-Gratin und Gemüse*

19,90 €

Faisán a la manchega

*Traditionelles Rezept aus La Mancha: Fasan in der Schmorpfanne
mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse*

21,00 €

Angebot der Woche für 2 Personen:

Plato Neptuno mas botella de vino

*Große Fisch- und Meeresfrüchteplatte mit Wolfsbarschfilets, Babycalamare,
Riesengarnelen und frischen Muscheln - dazu Grillgemüse, Safranreis & Aioli
und eine Flasche Oro de Castilla Sauvignon blanc, D.O. Rueda, 0,75 l*

69,00 € für 2 Personen incl. Wein

Wein des Monats:

Idrias Abiego, Merlot-Cabernet Sauvignon-Tempranillo: 0,2 / 0,75 6,40 € / 22,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte den Service