



# Unser Valentinstagmenü

## Unsere heutige Weinempfehlung:

*Oro de Castilla, Finca los Hornos im Barrique ausgebaut, D.O. Rueda - weiß  
Otero Mencia, Crianza im Barrique ausgebaut, D.O. Valles de Benavente - rot*

*0,2 / 0,75 11,00 € / 39,00 €*

*Weinbegleitung (je ein Glas 0,1 unserer Weinempfehlung)*

*€ 12,00 pro Person*

## Prickelnder Orangenaperitif

Capricho: Ensalada de mango con almendra crujiente y gamba a la gabardina

*Gruß aus der Küche: Mangosalat mit gerösteten Mandelblättchen und einer Garnele im Safranteig gebacken*

*oder vegetarisch:*

*Mangosalat mit Spinatkrokette*



## Fiesta de tapas San Valentín

*Hausgemachte kalte und warme Tapas für Zwei*

*Teigtaschen mit Miesmuschelfüllung, Kanapé mit Thunfisch auf gegrillter Paprika, Garnelen in Knoblaucholivenöl mit Cherrytomaten, Tortilla Española mit Süßkartoffel, frittiertes Dornhai, Manchegokäse, Spiesschen mit Babycalamare und Pimientos de Padrón, maurisches Hähnchenspieß, Brot*

*oder vegetarisch*

*Kanapé mit karamellisiertem Ziegenkäse auf gegrillter Paprika, marinierter Speiß mit Cherrytomaten und Austernpilzen, Tortilla Española mit Süßkartoffel, Manchegokäse, Runzelkartoffeln mit kanarischem roten Mojo, mit Blauschimmelkäse gefüllte Zucchini, Champignons in Knoblauchöl, andalusische Kichererbsen-Olivenbällchen, Brot*



## Paella a elegir

*Paella für Zwei zur Auswahl*

*Valenciana (Hühnchen, Truthahn & Meeresfrüchte)*

*Mediterranea (Fisch & Meeresfrüchte)*

*Negra ciega (Babycalamare, Garnelen & Sepia-Tinte mit gratiniertem Aioli)*

*Vegetariana (vegan mit frischem Gemüse)*

*Fideua ciega (Paella Nudeln, Babycalamare und Kabeljaufilet mit gratiniertem Aioli)*



Duo de torta de Maria con cataniés

*Gebackener Brikteig mit Vanille-Cremefüllung und Cataniés*

€ 59,00 pro Person, vegetarisch € 49,00 (ab 2 Personen)

