

## *Aperitivos - Aperitif*

101	<b>Cava</b>	Spanischer Sekt	0,1l
102	<b>Cava</b>	Spanischer Sekt mit Orangensaft <sup>1</sup> oder Mangofruchtsaft-Getränk	0,1l
103	<b>Cava</b>	Spanischer Sekt <b>mit Aperol</b>	0,1l
104	<b>Martini</b>	(weiß oder rot)	5 cl
105	<b>Campari</b>	mit Orangensaft <sup>1</sup> oder Soda	4 cl
106	<b>Sherry</b>	“Manzanilla” spanisch (medium oder trocken)	5 cl
107	<b>Ouzo</b>	auf Eis	5 cl
108	<b>Ruby Porto</b>	Portwein	5 cl
594	<b>Aperol Spritz</b>	(mit Prosecco)	0,3l

## *Sopas - Suppen*

- 1 **Sopa de Pescados**  
Spanische Fischsuppe (F,C,M)
- 2 **Mexikanische Hühnersuppe**  
mit Reis; scharf
- 3 **Knoblauchsuppe** (F)
- 4 **Crema di Pomodoro**  
Tomatencremesuppe mit einem Schuß Sahne <sup>2</sup>
- 5 **Sopa de Camarones**  
Hummercremesuppe mit Krabben (F)

## *Entradas - Vorspeisen*

- 10 **Halloumi**  
Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch sowie Minze, gebraten,  
auf frischem Salat mit Wildpreiselbeeren-Dip
- 11 **Carpaccio**  
italienische Spezialität aus hauchdünn geschnittenem rohen Rinderfilet,  
mit Spezialsoße auf Rucola und frisch geriebenem Parmesankäse (K)
- 12 **Cocktail de Camarones**  
Krabben mit frischen Champignons und Ananas in Cocktailsauce <sup>1</sup> (I)
- 13 **Caracoles (Schnecken)**  
11 Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter
- 14 **Antipasti di Verdure**  
frisches italienisches Gemüse in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Kräutern