

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing

als Beilage 4,90 klein 11,90 groß 16,90

FELDSALAT

Miso-Dressing | karamellierte Nüsse

als Beilage 6,90 klein 13,90 groß 18,90

EMPANADAS RIND|VEGETARISCH

mit Chimichurri

6,90

ERBSEN-MINZE-SUPPE

mit Piment-Schaum

7,90

Hauptspeisen

RUMPSTEAK 

Aligot | glasierte Erbsen | Chimichurri

37,90

“Surf ‘n’ Turf” mit Garnelen

44,90

HALBES HÄHNCHEN “POLLO-A-LA-BRASA-ART” 

belgische Fritten | kleiner Salat

19,90

SKIRT STEAK 

belgische Fritten | Chimichurri

29,90

HONIG-SRIRACHA-GLASIERTER KABELJAU

Gemüse | Garnelen-Safran-Sud

25,90

ZITRONEN-SAFRAN-RISOTTO 

mit geschmorter Zucchini

19,90

“Surf ‘n’ Turf” mit Garnelen





26,90

Tapas KARTE

TAPAS je 4 €







- BROTKORB 
- GETROCKNETE TOMATEN 
- PATATAS BRAVAS  
gewürfelte Kartoffeln mit Salsa-Dipp
- CROQUETAS  
Kartoffel-Kroketten
- SARDELLENFILET 
in Öl
- MEDITERRANES GRILLGEMÜSE  
- OLIVEN 
wahlweise schwarze oder grüne Oliven
- ARTISCHOCKEN  
in Tempura gebacken
- PFEFFERONEN 
pikante, angenehme Schärfe
- GUACAMOLE 
Avocado-Dipp
- MOJO ROJO 
pikanter, roter Paprika-Dipp

TAPAS je 5 €

- BRUSCHETTA 
Baguette mit fruchtigen Tomatenwürfeln
- RABAS EMPANADAS  
knusprig frittierte Tintenfischstreifen
- GEGRILLTE ZWIEBELN 

TAPAS je 6 €

- PAPAS ARRUGADAS  
Kartoffeln in Salzkruste mit Dipp
- TORTILLA ESPANOLA  
hausgemachte Kartoffel-Tortilla
- BBQ CHICKEN WINGS  
mit BBQ-Topping
- BOLITAS DE QUESO 
spanische Kartoffel-Käse-Bällchen
- ALBONDIGAS DE SALMÓN  
spanische Lachs-Kartoffel-Bällchen
- ONION RINGS 
frittierte Zwiebelringe mit Dipp
- CHAMPINONES AL AJILLO 
gegrillte Champignons mit Knoblauch
- HÄHNCHENFILET-SPIESSE  
mit BBQ-Sauce
- MAZORCA A LA PARRILLA 
gegrillter Maiskoblen

-  WARME TAPAS
-  VEGAN
-  SCHWEIN
-  GEFLÜGEL
-  RIND
-  FISCH/MEERESFRÜCHTE



WIR ERWEITERN UNSERE
TAPASKARTE LAUFEND.
ES FEHLT IHNEN ETWAS ODER
SIE HABEN EINE IDEE?
VORSCHLÄGE NEHMEN WIR
DANKEND ENTGEGEN.

TAPAS // 7 €

- PIMENTOS DE PADRÓN  
gebratene grüne Paprika mit Salz
- CHORIZO  
spanische Bratwurst; leicht scharf
- PULLED TURKEY  
zartes, lange gegartes Putenfleisch
- DÁTILES CON BACON  
Datteln im Speckmantel
- SERRANO SCHINKEN 
aus Spanien; fein aufgeschnitten
- CHORIZO SALAMI 
aus Spanien; fein aufgeschnitten
- CHILLI-CHEESE-POPPERS 
Chilischoten gefüllt mit Käse, frittiert
- ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE  
Rinderhackbällchen in Tomatensauce
- CAMARÓN TIGERE  
3 gegrillte Black Tiger Garnelen
- QUESO MANCHEGO
spanischer Schafskäse
- PAMIGIANO REGGIANO
100% natural, Hartkäse aus Kuhmilch
- SKIRT STEAK  
mit Chimichurri, aufgeschnitten serviert

DIPPS/SAUCEN

- SALSA DIPP  // 3 €
- KNOBLAUCH DIPP // 3 €
- TZATZIKI // 3 €
mit Knoblauch
- COCKTAILSAUCE // 3 €
- BBQ-DIPP // 3 €
- GUACAMOLE  // 4 €
Avocado-Dipp
- MOJO ROJO  // 4 €
pikanter, roter Paprika-Dipp

ANGEBOT

vom 29.04.2026 - 31.05.2026

TAPASPLATTE // 29,90 €
FÜR 2

Probieren unsere grosse Tapasplatte für 2 -
ein Mix aus unserem Tapasangebot:
Pimientos de Padrón, mediterranes
Grillgemüse, Pulled Turkey, Chorizo Salami,
Oliven, Papas Arrugadas, Bolitas des Queso,
Onion Rings, Maiskolben, Brot, Tzatziki

-die Tapasauswahl ist nicht wählbar-

Heinigkeiten

BELGISCHE FRITTEN

mit Chimichurri-Aioli

9,90

Unsere Empfehlung

BELGISCHE FRITTEN

mit Chimichurr-Aioli

&

CHAMPAGNER NOMINÉ RENARD BRUT

0,375l Flasche

49,00

Dessert

BISCOFF-CHEESECAKE

6,90

ZITRONENCREME

mit Weißer Schokoladen-Sahne und Mandel-Crumble

7,90