

# SPEISEKARTE

## Kalte Tapas

Tortilla de patatas (veg)

Aceitunas Manzanilla (veg)

Pa amb tomàquet (veg)  
(Geröstetes Brot mit Oliven Öl,  
Tomate und Knoblauch)

Tabla de Jamón de Guijuelo      gross  
(Platte mit iberischen Schinken / Klein  
« Guijuelo » Herkunftslabel)

Tabla de queso Idiazabal (veg)  
(Käseplatte « Idiazabal » / ausgezeichnetes  
Herkunftslabel)

## Warme Tapas

Bravas (veg)      gross  
(Frittierte Kartoffelstücke mit Klein  
scharfer Sosse und all -i-oli)

Gambas al Txakoli  
(Garnelen mit Txakoli Weisse Wein)

Txistorra « Txoguitxu »  
(Kleine Würstchen in Sidre aus dem  
Baskenland. Ausgezeichnetes Herkunftslabel  
„txoguitxu“)

Huevos rotos con setas y jamón ibérico  
(veg option)  
(Gebrantene Kartoffelscheiben mit  
Iberischen Serrano, Champignons und spiegelei)

Croquetas de la casa  
(hausgemachte Krokette)

Albóndigas  
(Hausgemachte Fleischbällchen in Sosse)

Pimientos del padrón  
(Kleine grüne frittierte Paprikas aus Padrón)

## Empfehlungen (mehr auf der Schiefertafel)

Cordero al txilindrón  
(Lamm nach « Txilindrón » Art mit Schalotten  
und roter Paprika Weissweinsosse)

Pimientos del Piquillo rellenos de calabaza  
y nueces con salsa gorgonzola (auch möglich Vegan)  
(Piquillo paprika gefüllt mit Kürbis und  
Nüssen an einer Gorgonzolasosse)

Pulpo a la Plantxa con piquillos y patatas  
(Gebrante Oktopus mit piquillo Paprikas und  
Kartoffeln Schieben)

Berenjenas rebojadas  
con queso Brie y Beacon (veg option)  
(Panierte Aubergine mit Speck und  
Brie-Käse)

## Salat

Biarritz Salat  
Ensalada de lechuga, queso de cabra,  
pimientos del piquillo y nueces con dressing)  
(Grüne Salat mit Ziegenkäse, piquillo  
paprika, Walnüssen und dressing aus  
Modena Essig)

## Dessert

Crema Catalana  
(Katalanische Creme Brulee)

Tarta de queso casera con frutas del  
bosque  
(Hausgemachte Cheesecake mit Waldbeeren)

Pastel de chocolate  
(Hausgemachte Schokoladenkuchen)

## Extras

brot, Olivenöl und All i oli