



Menú de celebración

1

Pica-pica (scharfes Gericht)
Hausgemachte Pastete
Fleischwurst mit spanischem
Schinken
Salat aus geröstetem Gemüse
mit Sardellen
marinierter Lachs
Kanapees aus Ziegenkäse
Kanapees aus Chistorrawurst
(Navarrawurstsorte)
Gegrillte Herzmuschel
Reis „llobregant“ (mit
Hummer)
Rostit-Kroketten
Tintenfisch romanischer Art
Chef-Tapa (Häppchen)
Schnecken
Fleischspieß
Tintenfischspieß
Kronenhummer
Warmer „Tapa“-Teller
(Häppchenteller) laut Jahreszeit
Wein, Mineralwasser und Cava
Brut

Kleingebäck

23€ Mwst. inkl.

Mit Garnelen aus Palamós
28 €

Menú de celebración

2

Pica-pica (scharfes Gericht)
Hausgemachte Pastete
spanischer Schinken
Salat aus geröstetem Gemüse
mit Sardellen
„Esqueixada“ (Salat aus rohem
Kabeljau)
Belegtes Brot mit Ziegenkäse
Kanapees aus Chistorrawurst
(Navarrawurstsorte)
Gegrillte Herzmuschel
Reis „llobregant“ (mit
Hummer)
Rostit-Kroketten
Tintenfisch romanischer Art
Schnecken
Fleischspieß
Tintenfischspieß
Kronenhummer
Wein, Mineralwasser und Cava
Brut

Kleingebäck

20€ Mwst. inkl.

Mit Garnelen aus Palamós
25 €