

ALLERGENLISTE

FRÜHSTÜCK (Bis 13:00 Uhr)

CROISSANTS

- Croissant: Weizenmehl, Butter, Ei, Zucker, Hefe.
GLUTEN 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚
- Butter & Marmelade: Butter, Fruchtarmelade.
MILCH 🥛
- Schinken & Käse: Käse, Kochschinken. **MILCH** 🥛

JOGHURT

- Keks, Honig & Walnuss: Joghurt, Walnüsse, Keksbrösel, Honig. **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚
- Frisches Obst der Saison: Joghurt, frische Saisonfrüchte. **MILCH** 🥛
- Waldbeeren & Müsli: Joghurt, Beeren, Müsli. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾 (KANN SPUREN VON SCHALENFRÜCHTEN ENTHALTEN 🍎)

SANDWICHES

- Sandwich Mixto: Toastbrot, Kochschinken, Käse, Butter. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Thunfisch-Sandwich: Toastbrot, Thunfisch, hartgekochtes Ei, Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, serviert mit Pommes frites. **GLUTEN** 🌾, **FISCH** 🐟, **EI** 🥚, **SENF** 🟡

- Club Sandwich: Toastbrot, Hähnchen, Salat, Tomate, Ei, Bacon, Käse, Knoblauchmayonnaise (Aioli), serviert mit Pommes frites. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛

BOCADILLOS (SPANISCHE BAGUETTES)

- Spanisches Omelett & Manchego-Käse: Baguette, Ei, Manchego-Käse. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛
- Bacon, Cheddar & Ei: Baguette, Bacon, Cheddar-Käse, Spiegelei. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚
- Crispy Chicken: Baguette, paniertes Hähnchenbrustfilet, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat, Aioli. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛
- Iberico-Schinken & Tomate (Tumaca): Baguette, Iberico-Schinken, geriebene Tomaten, Olivenöl. **GLUTEN** 🌾

SPEZIAL-FRÜHSTÜCK

- Toast mit Iberico-Schinken ODER Marmelade & Butter auf Weizenbrot, Teller mit frischem Saisonobst, Joghurt mit Früchten und Müsli, frisch gepresster Orangensaft, Kaffee oder Tee nach Wahl. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎

BRUNCH (Bis 13:00 Uhr)

IBERISCHER BRUNCH (Für 2 Personen)

- Getränke: Cava (Spanischer Schaumwein), Orangensaft oder Smoothie, Kaffee oder Tee. **SULFIT** 🍷, **MILCH** 🥛
- Platter: Auswahl an spanischen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Knabbergebäck (Picos), heimische Käseauswahl. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Beilagen: Baguette-Variation, Gebäck, Butter, verschiedene Marmeladen, Nutella. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **SOJA** 🥬
- Warme Speisen: Kartoffel-Zwiebel-Omelett (Tortilla), Mini-Hotdogs, Guacamole-Tomaten-Rolls. **EI** 🥚, **GLUTEN** 🌾, **SESAM** 🌱
- Süßer Abschluss: Waldbeer-Joghurt mit Müsli, frisches Saisonobst. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎

PFANNKUCHEN-BRUNCH (Für 2 Personen)

- Getränke: Cava, Orangensaft oder Smoothie, Kaffee oder Tee. **SULFIT** 🍷, **MILCH** 🥛
- Pancakes: Fluffige Pfannkuchen, Schlagsahne, Ahornsirup. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛
- Beilagen: Baguette-Variation, Gebäck, Butter, Marmelade, Nutella. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **SOJA** 🥬
- Herzhaftes: Rührei mit Bacon, Focaccia mit Mozzarella & Basilikumpesto, Lachs-Frischkäse-Toast. **EI** 🥚, **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **FISCH** 🐟
- Süßer Abschluss: Waldbeer-Joghurt mit Müsli, frisches Saisonobst. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎

PLATTEN UND GOURMET-KONSERVEN

KÄSE- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

- Iberische Chorizo: Spanische Paprikawurst, Knoblauch, Gewürze, Picos. **GLUTEN** 🌾
- Iberischer Salchichón: Spanische Salami, Gewürze, Picos. **GLUTEN** 🌾
- Iberischer Lomo: Luftgetrockneter Schweinerücken, Gewürze, Picos. **GLUTEN** 🌾
- Jamón 50% Ibérico Cebo: Luftgetrockneter Iberico-Schinken, Picos. **GLUTEN** 🌾
- Jamón 100% Ibérico Bellota: Premium-Eichelschinken (100% Bellota), Picos. **GLUTEN** 🌾
- Käseplatte: Feine Käseauswahl, Trockenfrüchte, Nüsse, Picos. **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **GLUTEN** 🌾
- Cecina: Luftgetrocknetes Rindfleisch, Olivenöl, Picos. **GLUTEN** 🌾
- Gemischte Platte: Iberische Wurstspezialitäten & gereifter Käse, Picos. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾

MEERESFRÜCHTE & FISCHKONSERVEN

- Kleine Sardinen (Sardinillas): Kleine Sardinen in Olivenöl. **FISCH** 🐟
- Miesmuscheln in Escabeche: Muscheln in pikanter Essig-Kräuter-Marinade. **WEICHTIERE** 🐚, **SULFIT** 🍷

- Santoña-Sardellen: Hochwertige Sardellenfilets in Olivenöl. **FISCH** 🐟
- Thunfischbauch (Ventresca) mit Rauke & Piquillo-Paprika: Zarter Thunfischbauch, frischer Rucola, süße Piquillo-Paprika. **FISCH** 🐟
- Galicische Herzmuscheln (Berberechos): Herzmuscheln im Eigenfond, Zitrone. **WEICHTIERE** 🐚
- Marinierte Sardellen (Boquerones): Frische weiße Sardellen in Essig-Olivenöl-Knoblauch-Marinade. **FISCH** 🐟, **SULFIT** 🍷

TAPAS

- Marinierte Oliven: Grüne Oliven, Kräuter, Olivenöl. **KEINE** ❌
- Portion Brot: Hausgemachtes Brot. **GLUTEN** 🌾
- Portion Pommes frites: Frittierte Kartoffeln, Pflanzenöl, Salz. **KEINE** ❌
- Salmorejo: Kalte spanische Tomaten-Brot-Suppe, Olivenöl, Knoblauch, gekochtes Ei, Schinken. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚
- Papas Arrugadas: Kanarische Runzelkartoffeln, Meersalz, rote Mojo-Sauce (Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, Essig, Öl). **SULFIT** 🍷
- Kroketten-Auswahl: Hausgemachte Kroketten (je nach Sorte mit Fisch, Meeresfrüchten oder Schinken). **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚 (**KANN SPUREN VON FISCH** 🐟 **ODER KREBSTIEREN** 🦞 **ENTHALTEN**)

- Papas Bravas nach Insel-Art: Frittierte Kartoffelecken, scharfe Haus-Mojo, Aioli, Röstzwiebeln. **EI** 🥚, **GLUTEN** 🌾
- Nachos mit Guacamole: Mais-Chips, frische Avocado-creme, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Limette. **KEINE** ❌
- Kichererbsen-Hummus: Kichererbsen, Tahini (Sesam), Zitrone, Knoblauch, Olivenöl, Geröstetes Brot. **SESAM** 🌱, **GLUTEN** 🌾
- Huevos Rotos mit Iberico-Schinken: Krosse Kartoffeln mit Spiegeleiern und Iberico-Schinken. **EI** 🥚
- Gambas al Ajillo: Gebratene Garnelen in heißem Knoblauch-Chili-Öl. **KREBSTIERE** 🦞
- Schweinebraten nach Galicischer Art (Pata Asada): Zart gebratene Schweinekeule, Olivenöl, Paprikapulver, Meersalz. **KEINE** ❌
- Gegrillter Käse mit Palmenhonig & Mojos: Gegrillter kanarischer Ziegenkäse, Palmsirup, Mojo-Saucen. **MILCH** 🥛
- Tomatensalat mit Burrata & Sardellen: Frische Tomaten, cremofter Burrata, marinierte Sardellen, Dressing. **MILCH** 🥛, **FISCH** 🐟, **SULFIT** 🍷
- Tintenfisch nach Andalusischer Art: Knusprig frittierte Tintenfischringe, Aioli mit geröstetem Knoblauch, Limette. **WEICHTIERE** 🦑, **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚
- Gegrillte Sepia: Gegrillter Tintenfisch, Petersilienöl, Limette. **WEICHTIERE** 🦑

- Thunfisch-Tartar: Frischer roher Thunfisch, Zitrus-Dressing, Sojasauce, Sesam, Gewürze. **FISCH** 🐟, **GLUTEN** 🌾, **SOJA** 🥬, **SESAM** 🌱
- Gegrillte Jakobsmuscheln (Zamburiñas): Kleine Jakobsmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie. **WEICHTIERE** 🐚
- Herzmuschel-Ceviche: Herzmuscheln in Limettensaft mariniert, rote Zwiebeln, Koriander, Chili. **WEICHTIERE** 🐚

GOURMET-TOASTS (Auf Weizenbrot)

- Almogrote Gomero: Toast mit würziger kanarischer Hartkäse-Paste. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Räucherkäse, Tomate & Oregano: Toast, Räucherkäse, geriebene Tomate, Oregano, Olivenöl. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Frischkäse, Papaya-Apfel-Kompott: Toast, Frischkäse, hausgemachte Fruchtarmelade. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Ziegenkäse-Rolle, Honig & Walnüsse: Toast, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🥜
- Tomate & Schweinebraten (Pata Asada): Toast, geriebene Tomate, gebratene Schweinekeule, Paprikapulver, Olivenöl. **GLUTEN** 🌾
- Räucherlachs & Frischkäse: Toast, Räucherlachs, Frischkäse. **GLUTEN** 🌾, **FISCH** 🐟, **MILCH** 🥛
- Sardinen, Tomate & Rote Zwiebeln: Toast, Sardinen, geriebene Tomate, rote Zwiebeln. **GLUTEN** 🌾, **FISCH** 🐟

- Iberico-Schinken & Tomate: Toast, Iberico-Schinken, geriebene Tomate, Olivenöl. **GLUTEN** 🌾
- Thunfischbauch & Piquillo-Paprika: Toast, Thunfischbauch, süße Paprika. **GLUTEN** 🌾, **FISCH** 🐟
- Wachtelei, Tomate & Schinken: Toast, Wachtelei, geriebene Tomate, Serrano-Schinken. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚
- Oktopus-Carpaccio: Toast, hauchdünner Oktopus, Olivenöl, Paprikapulver, Meersalzflocken. **GLUTEN** 🌾, **WEICHTIERE** 🐙

HAUPTGERICHTE UND SALATE

HAUPTGERICHTE

- Tintenfisch "Sahariano": Ganzer gegrillter Calamar, Zitrus-Marinade, kanarische Runzelkartoffeln. **WEICHTIERE** 🐙
- Rinderlasagne: Nudelplatten, Rinderragout, Bechamelsauce, geriebener Käse. **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **MILCH** 🥛

SALATE

- Tomate-Burrata-Pesto-Salat: Frische Tomaten, Burrata, Basilikumpesto (Käse, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum). **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍅
- Mediterraner Salat: Blattsalate, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Feta-Käse,

Honig-Walnuss-Dressing. **MILCH** 🥛 ,

SCHALENFRÜCHTE 🍎

- Räucherlachs-Salat: Salatvariation, Räucherlachs, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Mango, Kürbiskerne, Balsamico-Creme. **FISCH** 🐟 , **MILCH** 🥛 , **SULFIT** 🍷
- Crispy Chicken Salat: Blattsalate, Karotten, Kraut, rote Zwiebeln, paniertes Hähnchen, Joghurt-Dressing, Apfelspalten, Rucola. **GLUTEN** 🌾 , **EI** 🥚 , **MILCH** 🥛

BURGER (Serviert mit Pommes frites)

- Crispy Chicken Burger: Brioche-Brötchen, knuspriges Hähnchenbrustfilet, cremiger Krautsalat, Mayonnaise, Pommes frites. **GLUTEN** 🌾 , **EI** 🥚 , **MILCH** 🥛 , **SENF** 🟡
- Smash Burger: Brioche-Brötchen, Rinder-Patty, karamellisierte Bacon, Gewürzgurken, Cheddar-Käse, Pommes frites. **GLUTEN** 🌾 , **EI** 🥚 , **MILCH** 🥛 , **SENF** 🟡 , **SULFIT** 🍷
- Pulled Pork Burger: Brioche-Brötchen, zartes gezupftes Schweinefleisch, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse, Pommes frites. **GLUTEN** 🌾 , **EI** 🥚 , **MILCH** 🥛 , **SENF** 🟡 , **SOJA** 🌱
- Veggie Burger: Brioche-Brötchen, Erbsenprotein-Patty, Käse, Spiegelei, Aioli, Tomate, Zwiebel, Avocado, Pommes frites. **GLUTEN** 🌾 , **EI** 🥚 , **MILCH** 🥛

PIZZEN (72 Std. natürlicher Teiggärung)

- Regina Margherita: Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Napoli: Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **FISCH** 🐟
- Vier Käse (Quattro Formaggi): Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, feine Käseauswahl, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Calabrese: Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe 'Nduja-Wurst, Rucola, Parmesanhobel, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Martianez: Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, Walnüsse, Honig, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎
- Burrata Ibérica: Fior di Latte Mozzarella, Iberico-Chorizo, ganze Burrata, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Campania: Fior di Latte Mozzarella, italienische Salsiccia, Stängelkohl (Friarielli), Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛
- Tierra y Mar (Meere & Land): Fior di Latte Mozzarella, Thunfischbauch, Piquillo-Paprika, rote Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **FISCH** 🐟
- Serrano: Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Serrano-Schinken, Rucola, Parmesanhobel, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛

- Nonno Gabriele: Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, frische Burrata, gehackte Pistazien, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎
- Gallega: Fior di Latte Mozzarella, Oktopus-Carpaccio, knusprige Kartoffelscheiben, Rucola, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **WEICHTIERE** 🐚
- Ibérica Suprema: Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gewürfelte Chorizo, Lomo & Salchichón, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛

DESSERTS UND EIS

CRÊPES UND WAFELN

- Mit Zucker: Crêpe oder Waffel mit Puderzucker. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚
- Mit Nutella: Crêpe oder Waffel mit Nutella. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **SOJA** 🌱
- Nutella & Eis: Crêpe oder Waffel mit Nutella und 1 Kugel Eis. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **SOJA** 🌱
- Nutella & Obst: Crêpe oder Waffel mit Nutella und Banane oder frischen Erdbeeren. **GLUTEN** 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎, **SOJA** 🌱

KUCHEN UND EISBECHER

- Tageskuchen: Hausgemachtes Stück Kuchen.
GLUTEN 🌾, **MILCH** 🥛, **EI** 🥚 (KANN SPUREN VON **SCHALENFRÜCHTEN** 🍎 UND **SOJA** 🥒 **ENTHALTEN**)
- Eiskugeln (Waffel oder Becher): Eiskugel(n). Waffel enthält Gluten. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **SOJA** 🥒
- Dreifarben-Becher: Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis, Schlagsahne, Karamellsauce. **MILCH** 🥛
- Erdbeer-Becher: Erdbeereis, Schlagsahne, Erdbeersauce. **MILCH** 🥛
- Pfefferminz-Becher: Pfefferminz- und Schokoladeneis, Schlagsahne. **MILCH** 🥛
- Oreo-Becher: Oreo-Eis, Oreo-Kekse, Schlagsahne, Schokosauce. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **SOJA** 🥒
- Chocolate Explosive: Oreo-, Vanille-, Brownie-Caramel- und Lion-Eis, Schlagsahne, Schoko- und Karamellsauce. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **SOJA** 🥒, **ERDNÜSSE** 🥜, **SCHALENFRÜCHTE** 🍎
- American Cookie Becher: Vanilleeis, Chocolate-Chip-Cookies, Schlagsahne, Karamellsauce. **MILCH** 🥛, **GLUTEN** 🌾, **EI** 🥚, **SOJA** 🥒
- Baileys-Becher: Kaffee- und Baileys-Eis, Schlagsahne. **MILCH** 🥛
- Kaffee-Becher: Kaffee- und Vanilleeis, Schlagsahne, Kaffeelikör. **MILCH** 🥛, **SULFIT** 🍷
- Amarena-Becher: Vanilleeis, Amarena-Kirschen in Sirup, Erdbeersauce, Marshmallows. **MILCH** 🥛

- Banana Split: Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis, frische Banane, Schlagsahne, Schokosauce. **MILCH** 🥛

GETRÄNKE MIT ALLERGENEN

- Cocktails mit Ei: Whisky Sour, Pisco Sour, Clover Club, Ron Sour, Amaretto Sour, Gin Fizz. **EI** 🥚
- Cocktails mit Milchprodukten: Alexander, Pink Panther, Milkshakes. **MILCH** 🥛
- Biere: Gerstenmalz (Außer glutenfreie Biere wie Cruzcampo Sin Gluten). **GLUTEN** 🌾
- Weine, Cava & Sangria: Weinauswahl, Cava, Sangria. **SULFIT** 🍷