



Spanische Wochen in der Linde

Tapas

Plato con Jamon Serrano, Queso Manchego y Olivas (kalt) <i>Vorspeisenteller mit spanischem Schinken, Käse und Oliven</i>	12,50 €
Muslitos del Mar <i>Gebackene Schneekrabben scheren</i>	7,90 €
Pollo al Ajillo <i>geschmorte Hähnchenteile in Weißwein- Knoblauchsauce</i>	8,90 €
Rabas Empanadas <i>gebackene Tintenfischstreifen</i>	8,90 €
Boquerones en Vinagre <i>Eingelegte Sardellenfilets(kalt)</i>	8,90 €
Gambas al Ajillo <i>Garnelen im pikantem Knoblauchöl</i>	12,50 €
Albondigas <i>kleine spanische Mettbällchen in einer pikanten Tomaten- Knoblauchsauce</i>	8,90 €
Pimientos de Padron <i>in Olivenöl gebratene grüne Paprikaschoten mit Meersalz</i>	7,90 €
Datiles con Bacon <i>Datteln im Speckmantel</i>	8,90 €
Lomo en Tomate <i>Schweinefilet scheiben in Chilli-Tomaten-Knoblauch Salsa</i>	11,90 €
Chorizo con Cebolla <i>gebratener spanischer Paprikawurst mit Zwiebeln und Knoblauch</i>	8,90 €
Papas arrugadas <i>kleine Runzelkartoffeln mit Mojo sauce</i>	7,90 €



Alle Tapas Gerichte werden mit Aioli, Mojo Sauce und hausgebackenem Brot serviert

Dazu empfehlen wir hausgemixte Sangria 0,2 Glass 5,50 €