


tapas variadas

aceitunas marinadas marinierte oliven	€ 2,5
ensalada de garbanzos kichererbsensalat mit schwarzkümmel und paprika	€ 2,5
gazpacho andaluz kalte spanische gemüsesuppe im tontöpfchen	€ 3
boquerones en olio mit knoblauch & kräutern	€ 6
pimientos de padrón kleine grüne brat-paprikaschoten mit flor de sal	€ 4
pimientos e aceitunas fríos paprika & oliven mit frischkäse in olio	€ 3,5
dátiles con bacón datteln im speckmantel	€ 4,5
ciruelas con bacón pflaumen im speckmantel	€ 4,5
pan con tomate & jamón serrano gegrilltes spanisches brot mit zerdrückter tomate, olio, flor de sal und einer scheinbe serrano schinken	€ 5
queso manchego „12 monate gereift“ aus der region la mancha mit wechselnden frucht-senf-saucen	€ 7

carne cruda y jamón

portion jamón serrano	€ 7
el orinal con salame mixto salamitöpfchen	€ 5
plato de embutidos ibéricos iberische wurstplatte mit jamón serrano, chorizo, salchichón und getrocknetem schweinefilet	€ 11
carpaccio de lomo ibérico de bellota „slowmeat“ angegrilltes carpaccio vom ibérico schweinefilet mit gewürzöl	€ 12 

croquetas

croquetas de jamón gebackene schinken-kroketten	€ 1,2/ stk.
croquetas de espinacas gebackene spinat-kroketten	€ 1,2/ stk.
croquetas de bacalao gebackene stockfisch-kroketten	€ 1,2/ stk.
croquetas de chocolate gebackene schokokroketten	€ 1,2/ stk.

patatas calientes

tortilla española con sobrasada spanisches omelette mit kartoffeln und sobrasada	€ 5
papas arrugadas con mojo verde y rojo kleine kartoffeln in der schale mit meersalz gekocht	€ 4
patatas bravas con mojo verde y rojo gebackene kartoffelwürfel mit sherry-essig	€ 4

butifarra „slowmeat“ de españa


butifarra blanca perol kleine helle spanische bratwurstchen	€ 6,5
butifarra fresca aromática helle bratwurst mit ingwer, knoblauch, fenchelsamen	€ 6,5
choricitos picantes gegrillte chorizowurstchen	€ 6,5

alle bratwürste werden mit spanischen bohnen und in olio gerötetes brot serviert

pescado a la plancha

pulpo atlántico in rotwein gekocht und angegrillt mit spanischer cremolata	€ 11
rape rebozado seeteufel in safran-backteig mit salsa de valencia	€ 12
camarones de agua salada salzwassergarnelen mit jungem knoblauch und feinstem olivenöl	€ 3/ stk.

carne a la plancha

gegrilltes iberisches slowmeat bellota schwein  saftig angegrillt einfach mit „flor de sal“, je nach verfügbarkeit exklusiv impotiert aus den savannen der extremadura; ein unverwechselbares aroma und ein wahres erlebnis in sachen schwein und aroma	€ 14
pinchitos catalanes marinierte schweinespieße gewürzt, wie in katalonien mit dem berühmten rauch-paprika	€ 7

viaje de tapas...tapas reise...

**...ihnen fällt die entscheidung schwer...?
dann lassen sie sich doch einen querschnitt
unserer tapaskarte servieren!
bitte haben sie verständnis das wir die tapas reise
nur tischweise anbieten können!**

€ 45.-



slowmeat®

und PAÍS DE QUERCUS

PAÍS DE QUERCUS – ein Zusammenschluss traditionsbewusster und ökologisch ausgerichteter Viehzüchter in der spanischen Extremadura erfüllt sämtliche Kriterien einer slowmeat® Partnerschaft

Premiumfleisch aus den Savannen der Extremadura

Die feinfühligke Nutzung einer uralten Naturlandschaft, der „Dehesa“ einer eichenbestandenen Savanne von gewaltigen Ausmaßen stellt die Basis von PAÍS DE QUERCUS dar.

Dieses unvorstellbar große Reservat (4000 km²) ist Europas größtes Naturschutzgebiet und besteht aus 500 Jahre altem Kulturland.

Über Jahrhunderte hinweg kultivierten hier Menschen die bestehenden Stein- und Korkeichenwälder durch partielle Rodungen und nachhaltige Aufpflanzungen. So entstanden parkähnliche Baumkulturen und Weideflächen für große (Nutz-)Tierherden, die in Freiheit durch die riesige Savanne ziehen und sich tatsächlich artgerecht von Steppengräsem, Kräutern und Eicheln ernähren.

Unsere garantierten Kriterien für Frischfleisch (TK)

Die Tiere sind Weidetiere, d.h. freilaufend ohne Stall mit einem Lebensraum von etwa 500 Hektar. Sie leben in ihren natürlichen Familienverbänden und erhalten kein zusätzliches Kraftfutter. Das Lebensalter übersteigt das von Mastvieh um ein Vielfaches: Cerdo Ibérico bis 18 Monate, Vaca de Dehesa (Rind) bis 15 Jahre. Es handelt sich um gekennzeichnete Topqualität in stets reinen Rassen. Um die maximale, gleichbleibende Qualität des Fleisches, auch über den langen Transportweg hinaus, zu erhalten, arbeiten wir mit Schockfrostung bei -50°C.