



Spanische Wochen in der Linde

Tapas

Plato con Jamon Serrano, Queso Manchego y Olivas (kalt)

Vorspeisenteller mit spanischem Schinken, Käse und Oliven

12,50 €

Muslitos del Mar

Gebackene Schneekrabben scheren

7,90 €

Pollo al Ajillo

geschmorte Hähnchenteile in Weißwein- Knoblauchsauce

8,90 €

Rabas Empanadas

gebackene Tintenfischstreifen

8,90 €

Boquerones en Vinagre

Eingelegte Sardellenfilets(kalt)

8,90 €

Gambas al Ajillo

Garnelen im pikantem Knoblauchöl

14,50 €

Albondigas

kleine spanische Mettbällchen in einer pikanten Tomaten- Knoblauchsauce

8,90 €

Pimientos de Padron

in Olivenöl gebratene grüne Paprikaschoten mit Meersalz

7,90 €

Dátiles con Bacon

Datteln im Speckmantel

8,90 €

Lomo en Tomate

Schweinefilet scheiben in Chilli-Tomaten-Knoblauch Salsa

11,90 €

Chorizo con Cebolla

gebratener spanischer Paprikawurst mit Zwiebeln und Knoblauch

8,90 €

Papas arrugadas

kleine Runzelkartoffeln mit Mojo sauce

7,90 €



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

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