



## HOLA

*Stellen Sie sich vor, Sie beginnen den Abend mit einer Auswahl feinsten Charcuteria und Käsesorten direkt von der iberischen Halbinsel – ein erster Hauch mediterraner Lebensfreude. Unsere hausgemachten, traditionellen Vorspeisen sind perfekt zum Teilen und machen Lust auf mehr. Zum Hauptgang servieren wir Ihnen unsere Hausspezialitäten oder das exquisite Fleisch von spanischen Bauern – Fleisch, bei dem Qualität und das Wohl des Tieres im Vordergrund stehen.  
Ein hausgemachtes Dessert? In Spanien: Auf jeden Fall!*

## APERITIVOS

*Preise pro 50g*

<i>Pata Negra Ibérico Guijuelo Schinken</i>	<i>17,-</i>
<i>Lomo Ibérico Bellota Guijuelo</i>	<i>15,-</i>
<i>Cecina de León</i>	<i>14,-</i>
<i>Salchichon de Ibérico Bellota</i>	<i>13,-</i>
<i>***</i>	<i>***</i>
<i>Queso Manchego</i>	<i>12,-</i>
<i>Queso a la Trufa</i>	<i>13,-</i>
<i>Queso Tetilla</i>	<i>10,-</i>

## ENTRANTES

<i>Croquetas de Jamón Schinken, Mojo Rojo</i>	<i>Pro Portion 11,-</i>
<i>Calamares Andaluza Art Zitrone, Aioli</i>	<i>24,-</i>
<i>Pulpo a la Gallega Kartoffel, Piment</i>	<i>29,-</i>
<i>Ensalada de Tomate con Aguacate Ochsenherztomate, Avocado, Champignons</i>	<i>14,-</i>
<i>Berenjenas con Miel Aubergine, Haus-Honig, Rucola</i>	<i>17,-</i>
<i>Pimientos Olivenöl, Meersalz</i>	<i>16,-</i>
<i>Entrante Mixto Gemischte Vorspeisenplatte</i>	<i>Ab 2 Personen 50,-</i>

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

*Mejillones* 36,-  
*Muscheln, Weisswein, Kräuter*

*Alcachofa* 21,-  
*Artischocke, Zitrus-Kräuter Vinaigrette*

## PARILLA, CARNES, PESCADOS

*Eine Sauce pro Person ist im Preis inklusive*

*Tomahawk Steak* 100g / 19,-  
*Charra Beef Spanien*  
900 - 1200g

*Entrecôte* 200g / 51,-  
*Old Cow Spanien* 300g / 74,-

*Côte de Boeuf* 400g / 88,-  
*Morucha Beef Spanien* 500g / 109,-

*Papada* 200g / 32,-  
*Pata Negra Schwein Spanien* 300g / 49,-

*Filete* 200g / 44,-  
*Pata Negra "Bellota" Spanien* 300g / 69,-

*Fisch des Tages* Tagespreis

## GUARNICIONES

*Bullis* 8,-  
*Junge Kartoffeln, Aioli*

*Pan de Cristal* 8,-  
*Brot, Tomaten, Olivenöl*

*Verduras a la Parrilla* 8,-  
*Grillgemüse, Kräuter*

*Champiñones* 8,-  
*Sautierte Champignons*

## SALSAS

*Thymian-Jus, Mojo Rojo, Chimichurri, Trüffel-Koriander Mayo*

## **POSTRES**

<i>Crema Catalana</i>	15,-
<i>Tarta de Queso</i> <i>Käsekuchen, Thymian, Caramelleis</i>	15,-
<i>Mousse de Chocolate</i> <i>Gebackenes Rotwein-Schokoladenmousse, Vanilleeis,</i> <i>Karamellisierte Nüsse, Fleur de Sel</i>	15,-

bullrian

*Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 8.1% Mehrwertsteuer.*