

# Tapas....



## **Pan cristal con ajo y tomate rallado – 8.00**

Crujiente pan cristal con un toque de ajo y tomate fresco  
Knuspriges Brot Cristal mit Knoblauch und frischer Tomate

## **Pimientos de Padrón – 9.00**

Clásicos pimientos fritos con sal marina y aceite de oliva virgen extra  
Klassische frittierte Pimientos de Padrón mit Meersalz und nativem Olivenöl

## **Aceitunas marinadas – 5.00**

Selección de aceitunas aliñadas con hierbas mediterráneas  
Ausgewählte marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern

## **Croqueta de Ibérico con mayonesa de Pimenton y Jerez – 16.00**

Cremosa croquette artesanal con mayonesa de pimenton y jerez  
Goldbraun frittierte Krokette mit Béchamel und Ibérico Schinken mit Paprika-Sherry Mayonnaise

## **Costillas de cerdo con salsa barbacoa – 16.00**

Tiernas costillas glaseadas con nuestra barbacoa La Boca  
Zarte Spare Ribs, glasiert mit Barbecue-Sauce

## **Albóndigas de ternera en salsa picante de tomate – 12.00**

Jugosas albóndigas con un toque de picante y salsa de tomate casera  
Saftige Rinderbällchen in würziger Tomatensauce

## **Patatas bravas con Salsa picante de tomate y alioli – 15.00**

Patatas fritas con salsa de tomate picante  
Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit würziger, leicht scharfer Tomatensauce und Aioli

## **Gambas con ajo y chile – 12.00**

Gambas salteadas con ajo y chile en aceite de oliva  
Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili im Olivenöl gegart

## **Jamón Serrano - 14.00**

El clásico español en su máxima expresión  
50 gr spanischer Klassiker: Serrano-Schinken

## **Queso Manchego curado con Miel de jengibre - 16.00**

Tradicional queso de oveja de La Mancha, con sabor intenso y aroma delicioso.  
Gereifter Manchego-Schafskäse mit Ingwer-Honig

### **Burrata curiosa con Salsa Romesco y Mojo Verde - 16.00**

Burrata con tomates secos, nueces y salsa verde de hierbas verde al estilo canario

Burrata mit Trockentomaten, Nuss und einer erfrischenden grüne Kräutersauce kanarischer Art

### **Salmorejo - 6**

Salmorejo con jamon Serrano y aceite de Oliva

Cremige, kalt servierte Tomatensuppe aus Andalusien verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch mit Serrano Schinken

## **Vino**

	<b>Region</b>	<b>Traube</b>	<b>1dl</b>	<b>7,5dl</b>
<b>Cava</b>				
Cava Villa Conchi Xarel-lo	Penedes	Parellada, Monastrell	9.80	69
<b>Blanco</b>				
El Gordo del Circo DO	Rueda	Verdejo	7.80	54
<b>Rosado</b>				
HARU Minami Rosado	Murcia	Monastrell, Garnacha	8.30	58
<b>Tinto</b>				
Tintafina	Ribera del Duero	Tempranillo	8.50	59
Corriente DOCa	Rioja	Tempranillo	8.90	62
MMM Macho Man	Murcia	Monastrell	9.00	61
Enemigo mio	Murcia	Garnacha	8.00	56
La Petite Agnès	Priorat	Garnacha, Garinena	9.90	68
MINAMI Cuvée Tokyo	Murcia	Garnacha, Monastrell	9.80	69
Marciana	Rioja	Garnacha	13.70	92
Corral de Campanas	Toro	Tinta de Toro	7.80	54

