FLEISCHGERICHTE

Costillas de cerdo al horno con salsa barbacoa **36.50**

Nidergegart Schweins-Spare ribs mit BBQ-Sauce

Slow-cooked pork spare ribs with BBQ sauce

Entrecot de vaca OJO DE AGUA con salsas caseras, 250 gr **42.50**

Zartes Rinds-Entrecôte OJO DE AGUA mit Hausgemachten Saucen

Sliced beef entrecôte OJO DE AGUA with homemade sauces

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas en salsa de Vino tinto **40.00**

Zart geschmorte Bäckchen vom Ibérico-Schwein an Rotweinsauce

Slow-braised Ibérico pork cheeks in red wine sauce

Asturischer Cachopo, 800 gr **92.00**

Riesen-Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Ibérico Schinken und würzigem Käse

serviert mit Pommes und Pimientos de Padrón “Ideal zum Teilen”

Giant veal cordon bleu filled with Ibérico ham and cheese, served with French fries and Padrón peppers

BEILAGEN

Patatas Fritas, Verdura, Patatas Bravas, Ensalada

Pommes Frites, Gemüse, Bravas-Kartoffeln, Salat

French fries, vegetables, patatas bravas, salat

8.50 Fr. pro Beilage

PAELLAS AUF VORBESTELLUNG, MIND. 2 PERSONEN

- **Paella tradicional con pollo, verduras y azafrán** **42 p.P.**
  Traditionelle Paella mit Poulet, Gemüse und Safrán
  Traditional paella with chicken, vegetables and saffron
- **Paella de marisco** **45 p.P.**
  Meeresfrüchte-Paella
  Seafood paella
- **Arroz negro con chipirones y salsa Alioli** **40.50 p.P.**
  Schwarzer Reis mit Tintenfisch un feiner Alioli
  Black rice with baby squid and alioli
- **Paella de verduras de temporada** **36.50 p.P.**
  Saisonale Gemüse-Paella
  Seasonal vegetable paella