

# TAPAS – KALTES BÜFFET

Kulinarischer Streifzug von Xeres bis Palma. Angerichtet als Gabelfood-Büffet, in kleinen Gefäßen, nur mit einer Gabel zu essen. Perfekt für einen Spanischen Weinabend mit Freunden. Außer dem gesamten Büffet können Sie auch 7 Teile pro Person als Vorspeise bestellen.

Sardinen

mit Kirschtomaten, Thymian und Zitrone (GF)

Gegrillter Spieß

mit Gambas, Oliven, Zucchini und Melone (GF)

Gebratene Champignons

mit Chorizo, Mandeln und Sherry (GF)

Honigmelone, Minze und Xeres

mit Serrano-Schinken (GF)

Albondigas – Fleischklößchen

mit Kreuzkümmel in Mandel-Tomaten-Soße (GF)

Gazpacho – gekühltes Süsschen

mit einem Hauch Sauerkirsche, Brotwürfeln in Olivenöl (V+ (GF)

Pimento al patron

mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl (V+,(GF)

Manchego

mit Honig, Olivenöl, Datteln und Frühlingszwiebeln (V, (GF)

Mallorquinischer Salat

aus Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie

mit Zitrone und Olivenöl (V+,(GF)

**Mediterrane Brotauswahl**

Unsere Wein-Empfehlung:

Viñas del Vero, Chardonnay, Somontano

Finca San Martin, Crianza, Rioja