

## Spanisches Menü:

### Vorspeisen Variation:

Calamares  
Tortilla de Patata y Pan con Tomate  
Champiñones Rellenos  
Gefüllt mit Spinat, Schinken und Käse Gratiniert

### Hauptgang:

Iberico Schweinerücken  
mit Estragon – Orangenbutter, Grillgemüsesalat  
und Patatas Bravas

### Dessert:

Tarta de Santiago  
y Sorbete de Limon

### Preis:

39,5

<b>Blanco</b>		0,1 l	0,75 l
2020	<b>Segrel Ambar</b> Albariño Bodegas Pablo Padin, Rías Baixas Spanien	3	20
2020	<b>Lagar de Crevera</b> Albariño Bodegas lagar de Fornelas, Rias Baixas, Spanien	3	20
2020	<b>Ananto Blanco</b> Bodegas Sierra Norte, Valencia, Spanien	3	21
2020	<b>Jose Pariente</b> Verdejo Bodegas Jose Pariente, Rueda, Spanien	4	33
<b>Rosado</b>			
2020	<b>Vina Esmeralda Rosado</b> Miguel Torres, Catalanien, Spanien	4	28
<b>Tinto</b>			
2021	<b>Pere Seda Crianza</b> Pere Seda, Pla I Llevant Mallorca, Spanien	3	21
2019	<b>OM 500</b> Vino Tinto Oliver Moragues, Vi de le Terra de Mallorca, Spanien	3	20
2019	<b>Ananto Tinto</b> Bodegas Sierra Norte, Valencia, Spanien	3	21
2016	<b>Aradon Crianza</b> Vinivola Riojana de Alcanadre, Rioja, Spanien	3	24
2018	<b>Prima</b> Bodegas y Viñedos Maurodos, Toro, Spanien	7	38