



Zum **EAT & DRINK SPAIN** Menü haben wir acht fantastische Weine ausgesucht.
Weitere spannende Infos gibt es von uns - wie immer - persönlich im Gespräch.

Weiße aus der Heimat von Jesús - Galicien

2020 Pazo de San Mauro, Bodegas Marqués de Vargas, D.O. Rias Baixas, 100% Albariño

Flasche 29,-

Glas 0,25l 8,-

2019 Attis, Attis Bodegas y Vinedos, D.O. Rias Baixas, 100% Albariño, 6 Mon. Barrique

Flasche 31,-

Glas 0,25l 8,50

2020 Alter, Priorato de Razamonde, D.O. Ribeiro, Treixadura, Godello & Loureira

Flasche 29,-

Glas 0,25l 8,-

Noch ein Weißer aus Zamora in Castilla y León

2020 Valbusenda Abios Verdejo, D.O. Toro, 100% Verdejo

Flasche 26,-

Glas 0,25l 7,50

Rote von einer unserer Lieblingsinseln Mallorca

2016 Son Roig, Bodegas Can Majoral, D.O. Pla i Llevant, hauptsächlich Cabernet Sauvignon mit ein wenig Merlot und Syrah

Flasche 31,-

Glas 0,25l 8,50

2017 Son Juliana Manto Negro, Bodegas Son Juliana, Vi de la Terra Mallorca, 100% Manto negro

Flasche 34,-

Glas 0,25l 9,50

Rote, die es in Hamburg exklusiv nur bei uns gibt

2018 Laderas de Cabama Crianza, Bodegas Valenciso, D.O.C. Rioja, 100% Tempranillo

Flasche 31,-

Glas 0,25l 8,50

2019 Valdrinal Entrega Roble, Bodegas Valdrinal, D.O. Ribera del Duero, 100% Tempranillo

Flasche 29,-

Glas 0,25l 8,-

Aus unserem ca. 250 Sorten starken, dynamischen Sortiment spanischer Spitzenweine servieren wir mehr als 70 auch gern glasweise.

**EAT & DRINK SPAIN
MENÜ
5. bis 16. Oktober 2021**

Vorab reichen wir

ofenwarmes, hausgemachtes Brot,
Priorat Natur Arbequina Olivenöl, cremige Alioli,
"Split" Genuß-Oliven von José Lou

Saludo de la cocina

PORTOMARIN Ibérico Chorizo 'natur' mit Pico

Hommage an Galicien

Atlantisches Ceviche mit Steinbeißer, roter Wildgarnele, Pulpo, Zamburiña,
Leche de Tigre, Avocado, Süßkartoffel, Plantain-Chips, Mais

•

Pimientos de Piquillo mit Freiland-Huhn-Farce
und geschmolzenem 'Torta del Casar' Käse

•

'Pluma' vom Ibérico de Bellota Schwein von País de Quercus
mit Humus und Lavendel-Honig-Butter

•

Handgefertigter Original Queso Manchego 'Reserva' mit Dattel-Mandel-Brot

•

Crema Catalana 'al aroma de azafrán' mit goldener Kruste

59,-