



Ciabatta und Butter(1,4)	1.95
„ Bouillabaisse‘ scharfe Fischeintopf mit geröstetem Knobibaguette	10.00
Oliven Tapenade grün und schwarz mit Ciabatta	2.95
Sauce Aioli mit etwas Chili (3)	0.50
Nachos und Salza	4.50
Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo	3.75
eingelegte Oliven in Knoblauch & Kräutern	2.65
getrocknete Tomaten mit Schafskäse(6)	4.65
Serrano-Schinken hauchdünn geschnitten mit Olivenöl	5.95
5 Datteln mit Schwarzwälderschinkenspeck, im Ofen gebacken	5.55
spanische Hackfleischbällchen in Tomatenchilisauce(3,12)	5.95
Mit Hackfleisch& Chorizowurst gefüllte Champignons gratiniert	5.75
Geschälte Knoblauchgarnelen(2) mit Chilischoten gebraten	7.75
Cremiger Hirtenkäse(6) mit Basilikumpesto (5) und Beeren	5.35
Manchegokäse, Schafskäse/Eichenkäse, mit Olivenöl(6)	5.75
Flammkuchen:	
Vegetarisch	6.50
Speck und Zwiebeln	7.50
Lachs und Spinat	8.50
Serrano Schinken und Rucola	9.50
Flan - Spanischer Karamelpudding(3,6)	3.95
Spanischer Mandelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis (1,6)	4.45
KÄSEAUSSWAHL versch. Käse(1,2), Feigensenf (2,13), Weintrauben, Oliven & Brot	14.75
VESPER BRETT Span. Paprikawurst (1,12), Serranoschinken(1), Schafskäse(12), Aioli(12)grüne & schwarze Oliven(13,15), Salchicha (1,2), span. Frikadelle(1,3,12), milde Peperoni(1), Brot	9.75
El Mesón Speziale Tapas-Platte(3,5,6)	für 2 Personen 21.50
Oliven grün & schwarz, milde grüne Peperoni, Serranoschinken, Kartoffeltortilla mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Datteln mit Schwarzwälderschinkenspeck im Ofen krosch gebacken,Brot, mit Hackfleisch- und Chorizowurst gefüllte Champignons, Knoblauchgarnelen mit Chilischoten gebraten, dazu Sauce Aioli(3), cremiger Hirtenkäse, Manchegokäse – Schafskäse/Eichenkäse	