



CG

Con Gusto

SPANISCHES TAPAS
RESTAURANT

The
MENU

TAPAS

Tapas

1 Pan alioli

(Geröstetes Brot aus dem Holzkohleofen, serviert mit klassischem Aioli und schwarzem Knoblauch-Aioli)

2 Pan catalan

Im Holzkohleofen geröstetes Brot mit frischer Tomate, Olivenöl extra vergine und iberischem Schinken

3 Papas Arrugadas

(Kanarische Kartoffeln nach traditioneller Art aus Gran Canaria, serviert mit hausgemachten Mojo-Saucen)

4 Tortilla Española

(Spanische Tortilla aus Kartoffeln und Eiern aus Freilandhaltung, mit karamellisierten Zwiebeln, traditionell zubereitet)

5 Gambas al Ajillo

(Garnelen in Olivenöl extra vergine mit frischem Knoblauch, Chili und Petersilie, im heißen Topf serviert)

6 Pimientos de Piquillo

(Piquillo-Paprika gefüllt mit Kabeljau, serviert mit leicht scharfer Brava-Sauce)



Tapas



7 Queso Frito

(Knusprig paniertes und frittiertes Brie, serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Chutneys und Saucen)

8 Papas Bravas

(Knusprige Kartoffeln mit hausgemachter, leicht scharfer Brava-Sauce)

9 Iberico variacion

(Verschiedene Wurstsorten, Käse, Oliven mit iberischem Schinken Blázquez)

10 Pimientos de Padron

(Frische Padrón-Paprika, in Olivenöl gebraten und mit grobem Salz verfeinert)

11 Datiles con bacon

(Frittierte Datteln im Speckmantel, im Holzkohleofen veredelt, mit einer feinen süßen Note)



12 Tapa Jamón

(Unseres iberischen Schinkens Blázquez, der auf traditionelle Weise mit dem Messer geschnitten wird)

Tapas

13 Croquetas de Jamón Blázquez
(Hausgemachte Krokette mit iberischem Schinken, außen knusprig und innen cremig)

14 Croquetas de Verduras
(Hausgemachte Krokette mit saisonalem Gemüse, knusprig frittiert)

15 Boquerones en Vinagre
(In Essig und Olivenöl marinierte Sardellen, verfeinert mit Knoblauch und Petersilie)

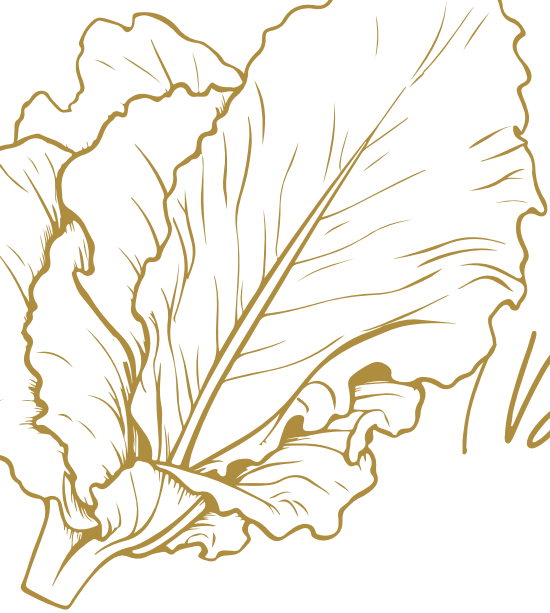
Hauspezialitäten

16 Nuestro Pulpo a la Gallega
(Oktopus nach galicischer Art, im Holzkohleofen veredelt, serviert mit Parmesanespuma und am Tisch leicht geräuchert)

Pincho Moruno

(Moruno Spieß aus mariniertem Rind- und Hähnchenfleisch, im Holzkohleofen gegart, mit Gemüse und Champignons, serviert mit Ofenkartoffeln und Chimichurri-Sauce)





Ensaladas (Die Salate)

17 Ensalada Cesar

(Caesar Salat auf spanische Art mit hausgemachter Caesar-Sauce, knusprig paniertem Hähnchen und Parmesan)

18 Ensalada de Tomate y Queso

(Tomatensalat mit Fleischtomaten und Mini-Mozzarella, verfeinert mit Olivenpulver, Pesto und einem feinen Tomateneis)



Nur zum Abendessen

Carnes (Fleisch)



19 Cerdo Iberico

(Iberisches Schweinefleisch, über Holzkohle gegrillt, mit gegrillten Piquillo-Paprika und einem intensiv reduzierten Fleischjus)

20 Solomillo a la Brasa

(Rinderfilet, über Holzkohle gegrillt, begleitet von Kartoffel-Millefeuille, Shiitake-Püree, Tartar von gerösteten Paprika und einer intensiv reduzierten Sauce)

21 Carilleras de Cerdo

(Iberische Schweinebäckchen, bei niedriger Temperatur gegart, begleitet von Fleischjus und Steinpilz-Risotto)

Pescados (Fisch)

22 Lenguado Relleno de Mariscos

(Seezungenfilets, gefüllt mit Meeresfrüchten, mit Pil-Pil-Sauce, Mais-Risotto und Babymais vom Holzkohlegrill)



23 Salmon al Grill

(Lachs, über Holzkohle gegrillt, begleitet von Rote-Bete-Risotto und einer feinen Safransauce)



Nur bei Vorbestellung

(Ab 2 Personen)

Paellas

pro
Person

24 Pescado y Mariscos

(Paella mit ausgewählten Fisch- und Meeresfrüchten, im Holzkohleofen angegart und in der Paella vollendet)

25 Cerdo Iberico y Champiñones

(Paella mit iberischem Schweinefleisch und Champignons, auf der Holzkohle gegrillt und in der Paella vollendet, mit intensiven Röstaromen)

26 De Verduras

(Paella mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit hausgemachtem Gemüsefond, auf der Holzkohle angegrillt und in der Paella vollendet)

27 Paella Mixta

(Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten, gegrillt über Holzkohle und in der Paella vollendet)

Alle unsere Paellas werden nach traditioneller Art mit original valencianischem Bomba-Reis zubereitet





Postres (Desserts)

28 Crema Catalana

(Crema Catalana, am Tisch karamellisiert und mit einer feinen Zuckerwatte vollendet)

29 Falso Kakao

(Falsches Kakao aus Schokolade, begleitet von hausgemachtem Maracuja-Eis)

30 Mundo de Leches

(Feine Variation aus Milchdesserts mit Kaffee-Flan, frittierter Milch und Dulce-de-Leche-Eis)

31 Queso Variacion

(Manchego-Käsevariation mit ausgewählten, teilweise marinierten Käsesorten, serviert mit hausgemachten Chutneys und Picos)



Unsere Gerichte ändern sich in der Regel, wenn Sie eine Allergie oder Zweifel haben, informieren Sie bitte den Kellner, Danke.

Alle Preise sind inkl. MwSt.