

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella Valenciana/ Meerefr. und Tapasmenü nur auf Vorbestellung!

938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert	€ 6,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 8,00
940	Stockfiskkroketten	€ 6,50
941	Champinones in Knoblauch gebr.	€ 5,50
942	Pimientos de Padron (kleine galizische Bratpaprika)	€ 5,50
807	Tapas ab 2 Personen/ pro Person	€ 12,50
944	Tintenfische in Knoblauch- Sherrysoße	€ 8,50
945	Gambas in Kartoffelmantel auf Rucola	€ 7,50

Fisch

946	Frisches Seehechtfilet aus der Cazerole in Weisswein-Kräuter	€ 21,50
947	Frische Dorade gefüllt mit Kräutern vom Grill	€ 20,50
949	Zarzuela(versch. Fischarten mit Meeresfrüchten aus dem Ofen)	€ 26,50
950	Frische Miesmuscheln nach Seemans Art	€ 15,50

Fleisch

952	Hähnchen in Rotwein geschmort	€ 17,50
953	Schweinefiletmedaillons Raxo gebraten in Knob.-Sherrysauce	€ 18,50
954	Kaninchen Meer und Wald	€ 21,50

Vegetarisch

956	Vegetarische Paella	€ 15,50
-----	---------------------	---------

Dessert

841	Mango/ Limonensorbet auf Johannesbeerensud mit Früchten	€ 8,50
44	Frischer Obstsalat	€ 4,80
609	Tarta de Santiago (Mandeltorte mit einer Kugel Eis)	€ 7,50

Wein der Woche

Rioja: rot/weiß	€ 26,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvarino: weiß	€ 28,00
Jung, fruchtig	

Aperitifs

Caipirinha mit und ohne Alkohol	€ 5,00
Cava Sekt	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 5,50
Glas Sangria	€ 6,50