

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf
Vorbestellung!

Entradas/ Vorspeisen

938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein geschmort	€ 8,00
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 8,50
940	Stockfischkroketten	€ 7,50
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 8,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 6,50
807	Tapas ab 2 Personen/ pro Person	€ 15,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 9,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 7,50
955	Frische Champiñones in Knoblauch aus der cazerole	€ 6,50
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 7,50

Fisch

946	Frischer Kabeljau in Oliven-Kräuter Kruste	€ 22,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit frischen Kräutern vom Grill	€ 24,50
949	Zarzuela (vers. Fischarten aus dem Ofen mit Meeresfrüchten)	€ 32,50
950	Frischer Seehecht aus den Lofoten in Weißwein-Kräuter	€ 22,50
951	Frische Miesmuschel Seemans Art oder Weißwein-Kräuter	€ 15,50

Fleisch

953	Schweinefiletmedaillons „Raxo“ in Knoblauch-Sherrysoße	€ 19,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian/Knoblauchsauce	€ 24,50
958	Frisches Kaninchen Mar y Monte geschmort	€ 24,50
959	Frisches Lammcarre aus dem Ofen geschmort	€ 26,50

Vegetarisch

956	Vegetarische Paella	€ 18,50
-----	---------------------	---------

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	€ 29,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvariño: weiß	€ 32,00
Jung, fruchtig	

Aperitifs

Caipirinha mit und ohne Alkohol	€ 6,50
Cava Sekt	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 5,50
Glas Sangria	€ 7,50