

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf
Vorbestellung!

Entradas/ Vorspeisen

937	Hausgemachte Hähnchenkroketten	€ 8,00
938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein geschmort	€ 8,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 8,50
940	Stockfischkroketten	€ 9,00
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 8,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 7,50
807	Tapas ab 2 Personen/ pro Person	€ 16,00
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 8,50
955	Bohneneintopf nach asturianischer Art	€ 8,50
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,00
958	Schinken mit Melone	€ 10,50
960	Frische Champiñones in Knoblauch aus der cazerole	€ 06,50

Fisch

946	Frischer Kabeljau in Oliven-Kräuter Kruste	€ 25,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit frischen Kräutern vom Grill	€ 24,50
949	Zarzuela (vers. Fischarten aus dem Ofen mit Meeresfrüchten)	€ 32,50
950	Frischer Tunfisch mallorquinischer Art	€ 26,50
951	Frische Miesmuschel aus Galizien Seemanns Art	€ 16,50
952	Reiseintopf mit frischen Fischen und Meeresfrüchten cazerole	€ 25,50

Fleisch

953	Schweinefilet „Raxo“ in Knoblauch-Sherrysauce	€ 22,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian/Knoblauchsauce	€ 25,50
961	Frisches Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 25,50
956	Paella Vegetarisch	€ 18,50

Dessert

841.	Mango/Limonensorbet auf Johannesbeerensud mit Früchten.	€ 8,50
44	frischer Obstsalat	€ 6,50
609	Tarta de Santiago	€ 9,50

Wein der Woche

Rioja: rot/weiß	€ 32,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvariño: weiß	€ 34,50
Jung, fruchtig	

Aperitifs

Caipirinha mit und ohne Alkohol	€ 6,50
Cava Sekt	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 8,00
Glas Sangria	€ 7,50

