

# Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf  
Vorbestellung!

## Entradas/ Vorspeisen

937	Hausgemachter asturianischer Bohneneintopf „Fabada“	€ 8,50
938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein	€ 8,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 9,50
940	Gambas im Tempuramantel ( „Gamba Torpedo“)	€ 9,50
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 8,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 7,50
943	Fischkroketten (Croquetas de Bacalao)	€ 9,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 8,00
955	Frische Champiñones in Knoblauch aus der cazerole	€ 7,00
956	Hausgemachte Hähnchenkroketten (Croquetas de pollo)	€ 8,50
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,00
807	Tapas ab 2 Pers./pro Pers. (gemischte Variationen vom Haus)	€ 16,50

## Fisch

946	Frischer Kabeljau in Oliven-Kräuter Kruste	€ 26,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit frischen Kräutern vom Grill	€ 25,50
949	Zarzuela (vers. Fischarten aus dem Ofen mit Meeresfrüchten)	€ 32,50
950	Frischer Tunfisch mallorquinischer Art	€ 28,50
951	Frischer Steinbutt (Wildfang) vom Grill mit Kräutern	€ 29,50

## Fleisch

953	Schweinefilet „Raxo“ in Knoblauch Sherrysauce	€ 24,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce	€ 26,50
958	Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 25,50
959	Tomahawk von Iberischen Schwein Salsa de Cabrales	€ 24,50

## Dessert

841	Mango/ Limonensorbet auf Johannesbeerensud mit Früchten	€ 8,50
44	Frischer Obstsalat	€ 6,50
609	Tarta de Santiago (Mandeltorte mit einer Kugel Eis)	€ 9,50

### Wein der Woche

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

### Aperitifs

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