Paella und Tapasmenü nur auf Vorbestellung!ju

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Entradas/ Vorspeisen

938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein	€ 8,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 9,50
807	Tapas ab 2 Pers./pro Pers. (gemischte Variationen vom Haus)	€ 16,50
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 9,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 8,00
943	Frische Pfifferlinge gebraten mit Jamon Iberico	€ 12,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 9,50
937	Frische Champignons in Knoblauch aus der cazerole	€ 8,00
957	Frische Irische Austern pro Stück	€ 3,50
959	Geschmorte Seeuteufelbäcken/Vongole/Weißwein	€ 21,50
962	Fabada (aus Asturien ein Bohneneintopf)	€ 8,50
963	Frische Burrata/Tomate/Pfirsich/Granatapfel	€ 12,50
964	Aus den Fjorden Galiciens Langostinos vom Grill pro Stück	€ 5,50
965	Papas Bravas	€ 8,50
966	Pata Negra Jamon Iberico vom Schwarzfußschinken Eichel	€ 22,50

Pescado/ Fisch

946	Miesmuscheln aus Galizischen Fjörden in Weißwein	€ 18,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit Kräutern vom Grill	€ 26,50
949	Frischer Tunfisch vom Grill mallorqunischer Art	€ 28,00
951	Frischer Kabeljau vom Grill Oliven-Kräuter Kruste	€ 28,50
952	Patagonische Chipirones vom Grill (die zartesten)	€ 21,50
955	Frischer Babysteinbutt(Wildfang) vom Grill	€ 32,50

Carnes/ Fleisch

953	Iberisches Schweinefiletmedaillions Pfeffersauce	€ 27,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce vom Grill	€ 29,50
958	Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 26,50
960	Rib-Eye Grass-Fed vom heissen Tonstein gegrillt	€ 36,00

Wein der Woche	
Rioja: rot/weiß	€ 32,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvariño: 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