

# Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf  
Vorbestellung! ju

## 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 | Gambas im Kartoffelmantel                                   | € 8,50  |
| 959 | Frische Vongole Weißwein                                    | € 18,50 |
| 962 | Fabada (aus Asturien ein Bohneneintopf)                     | € 8,50  |
| 963 | Frische Burrata/Tomate/Pfirsich/Granatapfel                 | € 12,50 |
| 964 | Jamón con Melon                                             | € 12,50 |
| 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 Schweinefiletmedaillons Pfeffersauce   |         |
| 954 | Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce vom Grill | € 27,50 |
| 958 | Kaninchen in Rotwein geschmort                    | € 29,50 |
| 960 | Rib-Eye Grass-Fed vom heißen Tonstein gegrillt    | € 26,50 |
|     |                                                   | € 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 |

