

La TRINGA

Geteilte Freude ist doppelte Freude, das gilt auch beim Essen.

Lassen Sie sich von uns durch die kulinarische Vielfalt nach dem Prinzip der Tapas führen, die bei uns aber weit über den spanischen Tellerrand hinausreicht.

Unsere Empfehlung liegt bei drei Tapas pro Person.

Gerne stellt Ihnen unser Service Personal etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

.

Finden Sie einen ★ in unserer Speisekarte vor, handelt es sich um eine persönliche Empfehlung von uns.

.

Kartenzahlung erst ab 30€

Aperitif

Cava Aperol Spritz	0,2 l	9
Lillet Wild Berry	0,2 l	9
Hugo	0,2 l	9
Tinto de Verano	0,2 l	8

Schaumwein

Cava Dignitat Brut Nature	0,1 l	8
-----------------------------	-------	---

Limonaden

Limones al Romero	0,3 l	6,5
Hausgemachter Rosmarin Sirup Zitrone Soda		

4cl Gin & Thomas Henry Tonic

Bombay Sapphire		13
Hendrick's		14
Gin Mare		16

Tapas Sharing Menü

Speisen zum Teilen. Ab drei Personen.

Appetizer

Appetizer Platte | Alioli | Mojo rojo | Artischocken Creme | Hummus
Oliventapenade

*

Kalt

Avocado Tatar | Tatar aus Avocado & Garnelen | Koriander | Apfel

Argentinisches Rinder Carpaccio | weiße Trüffelbutter | Parmesan
Rucola | Pinienkerne

*

Fisch

Gambas al ajillo | Garnelen | Knoblauch | Chili

Chipirones | frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Pimientos de Padrón | süße Bratpaprika | Maldon Salz

*

Fleisch

Secreto Ibérico | geheimes Filet | schwarze Knoblauch-Mayonnaise
Rucola | Sesam

Gegrillter Mais | Maispüree | Chili | Sonnenblumen Kerne
Erbsenkresse

51€

pro Person

Appetizer

Aioli Knoblauchcreme	4,5
Mojo rojo Dip aus roter Paprika	4
Artischockencreme Creme aus Artischockenherzen	4,5
Oliventapenade Dip aus grünen Oliven & Sardellen	4,5
Hummus Kichererbsencreme mit Tahin & Olivenöl	4,5
Chupadecos Eingelegte grüne Oliven	7
Appetizer Platte Aioli Mojo rojo Artischockencreme Oliventapenade Hummus	21

Jamón Ibérico

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken
erhalten durch die traditionelle Reifung im Steinhaus ein einzigartiges Aroma..

Wir haben immer einen der beiden Schinken im Anschnitt.

Jamón de Bellota 100% Ibérico „PATA NEGRA“★ 40 Monate gereift von Hand geschnitten	29
Jamón de Cebo Campo 50% Ibérico ★ 36 Monate gereift von Hand geschnitten	19

Käse

Queso Curado García Baquero Schafs- Ziegen & Kuhmilch 6 Monate gereift Nüsse	12
---	----

Carpaccio

Pulpo Carpaccio ★ 25
Fenchel-Zitrus Salat | Basilikum

Argentinisches Rinder Carpaccio 24
weiße Trüffelbutter | Parmesan | Rucola | Pinienkerne

Tatar

Avocado Tatar 24
Tatar aus Avocado & Garnele | Koriander | Apfel

Handgeschnittenes Argentinisches Rindertatar 23
Camembertcreme | Kartoffelwirrwarr mit Trüffelbutter | Sesam

Fisch

Doraden Spieße 17
Gegrillt | Artischockencreme

Pulpo 19
Rote Bete-Creme | Kartoffel | Basilikum | Pimentón de la vera

Gambas al ajillo 21
Black Tiger Garnelen | Knoblauch | Chili

Baby Calamares 19
Gebraten | Pastis-Orangensud | Petersilie

Chipirones 18
Frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Fleisch

Presa Ibérico Nacken Kern Chorizo Mayonnaise Vanille Paprika Kartoffel	25
Secreto Ibérico geheimes Filet schwarze Knoblauch-Mayonnaise Rucola Sesam	22
Black Angus Roastbeef Hummus Sesam	22
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße Zucchini Hummus Romana Salat Sesam	20

Vegetarisch

Flambierter Blumenkohl ★ Blumenkohlpüree Estragon-Tapiokachips Pistazie	14
Sautierter Babyspinat Weißwein Knoblauch Sesam	12
Gegrillter Mais Maispüree Chili Sonnenblumenkerne Erbsenkresse	13
Parisiene Kartoffeln Frittiert Aioli rojo Rosmarin	10
Pimientos de Padrón Süße Bratpeperoni Meersalz	9
Babykräuter Salat Balsamico Dressing Sonnenblumenkerne	8
Taboulé Petersiliensalat Weizenschrot Kirschtomaten	9
Fattusch Wildkräuter Salat Tomate Koriander Fladen Brot Sumak	11

Dessert

Crema Catalana	9
Churros Zimt & Zucker Schokosoße	9
Schokoladen Küchlein Beerensoße Eis zur Auswahl	12
Vanille Salted Caramel Zitronensorbet Cassissorbet	