

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

Hierbabuena Ginger Ale Frische Minze Orange Ginger Ale brauner Zucker	0,3 l	6,5
Limonas al Romero Hausgemachter Rosmarin Sirup Zitrone Soda	0,3 l	6,5

4cl Gin & Thomas Henry Tonic

Hendrick's	14
Gin Mare	16
Monkeys 47	15
Sipsmith London Dry Gin	13
Sipsmith Lemon Drizzle	13
Tanqueray	12

Mittagskarte

Samstag & Sonntag
12:00-15:00

Aioli Knoblauchcreme	4,5
Mojo rojo Dip aus roter Paprika	4,5
Chupadedos Eingelegte grüne Oliven	7
*	
Jamón de Bellota 100% Ibérico „PATA NEGRA“★ 40 Monate gereift von Hand geschnitten	25
Jamón de Cebo Campo 50% Ibérico ★ 36 Monate gereift von Hand geschnitten	18
Queso Curado Garcia Baquero Käse aus Schafs- Ziegen & Kuhmilch 6 Monate gereift Nüsse	12
*	
Gambas al ajillo Garnelen Knoblauch Chili	16
Baby Calamares Gebraten Pastis-Orangensud Petersilie	17
*	
Black Angus Roastbeef Hummus Sesam	18
Secreto Ibérico Geheimes Filet schwarze Knoblauchmayonnaise Rucola Sesam	21
*	
Gazpacho Andaluz Geeiste Gemüsesuppe Paprika Tomate Gurke	12
Tortilla Ei Kartoffel Ziegenkäse getrocknete Tomate	12
Gegrillter Mais Maispüree Chili Sonnenblumenkerne Erbsenkresse	12
Rosmarin Pommes Pimentón de la Vera Knoblauch Chips	8

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

48€

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
Chupadados 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 ★ 23
Fenchel-Zitrus Salat | Basilikum

Argentinisches Rinder Carpaccio 22
weiße Trüffelbutter | Parmesan | Rucola | Pinienkerne

Tatar

Avocado Tatar 22
Tatar aus Avocado & Garnele | Koriander | Apfel

Handgeschnittenes Argentinisches Rindertatar 22
Camembertcreme | Kartoffelwirrwarr mit Trüffelbutter | Sesam

Fisch

Doraden Spieße 16
Gegrillt | Artischockencreme

Pulpo 18
Rote Bete-Creme | Kartoffel | Basilikum | Pimentón de la vera

Gambas al ajillo 18
Black Tiger Garnelen | Knoblauch | Chili

Baby Calamares 18
Gebraten | Pastis-Orangensud | Petersilie

Chipirones 17
Frittierte Baby Calamares | Pimentón de la Vera

Fleisch

Presa Ibérico Sherryjus Kartoffelpüree Lauchöl Röstschalotten	23
Secreto Ibérico geheimes Filet schwarze Knoblauch-Mayonnaise Rucola Sesam	21
Black Angus Roastbeef Hummus Sesam	18
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße Zucchini Hummus Romana Salat Sesam	20

Vegetarisch

Flambierter Blumenkohl ★ Blumenkohlpüree Estragon-Tapiokachips Pistazie	13
Sautierter Babyspinat Weißwein Knoblauch Sesam	10
Gegrillter Mais Maispüree Chili Sonnenblumenkerne Erbsenkresse	12
Gazpacho Andaluz Geeiste Gemüsesuppe Paprika Tomate Gurke	12
Parisiene Kartoffeln Frittiert Aioli rojo Rosmarin	9
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	10

Dessert

Crema Catalana	8
Churros Zimt & Zucker Schokosoße	9
Schokoladen Küchlein Beerensoße Eis zur Auswahl	12
Vanille Salted Caramel Zitronensorbet Cassissorbet	