

Desayunos/Frühstück

Frühstück 'Hola'

Serranoschinken, Manchego-Käse, Rührei, Marmelade, Honig, Butter und Kaffee^{1,2}

Frühstück 'Leon Garcías'

Honig, Marmelade, Butter, Obstsalat, Serranoschinken, Manchego-Käse, Kaffee^{1,2}

'Stiefel' Frühstück

Mozarella mit Tomaten & Basilikum, Rührei mit Paprika, Serranoschinken, Honig, Marmelade, Butter & Kaffee²

Alle Frühstücksangebote werden mit Weißbrot serviert.

Tapas Frías

Pan con alioli

Brot mit Knoblauchsobe

Aceitunas alinadas

Eingelegte grüne und schwarze Oliven

Queso fresco

Eingelegter Schafskäse mit frischen Kräutern

Salpicon de atun

Thunfischsalat mit Paprika und Tomaten

Ensalada de pimientos asados

Gegrillte Paprika in Weißwein und Knoblauch

Ensalada de alcachotas

Artischockensalat süß-sauer eingelegt

Jamon Serrano

Teller mit Serranoschinken^{2,3}

Queso Manchego

Gereifter Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch^{1,2}

Plato de tapas variadas

Gemischte Platte mit warmen und kalten Tapas, serviert mit Brot, Oliven und alioli

Tapas Calientes

Pínchitos de pollo

Marinierte Hähnchengrillspieße auf Mojo picon

Albondigas en salsa de tomate picante

Hausgemachte Fleischbällchen mit pikanter Tomatensalsa

Chorizo al Jerez

Gebratene spanische Paprikawurst in Sherry 1,2,3,8

Dátiles con bacon

Gebackene Datteln im Speckmantel

Patatas bravas con mojo canario

Gebackene Runzelkartoffeln auf scharfer kanarischer Mojo

Tortilla

Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelette

Alitas de pollo

Scharfe gebackene Hähnchenflügel mit Chili-Honig-Dip

Pisto Manchego

Mediterranes Gemüse im Tontiegel mit Manchego-Käsekruste

Sepia a la plancha

Gegrillter Sepia auf grünem Mojo

Gambas al ajillo

Geschälte Garnelen mit Knoblauch und Chili im Tontopf 2

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen

Champinones al ajillo

Champignons gebraten mit Knoblauch

Sopas y Ensaladas

Sopa de pollo con verduras

Hühnchensuppe mit Gemüse und Mandelblättchen

Sopa de pescado

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Safranfäden

Sopa de ajo con huevo y Jerez - Knoblauchsuppe mit Ei und Sherry

Ensalada mixta

Kleiner gemischter Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen

Ensalada mixta con ternera asado

Rosa gebratene Rindfleischstreifen mit getrockneten Tomaten und Oreganobrot auf Salat

Ensalada con pechuga de pollo

Gebratene Hähnchenbrust mit Orangen und Mandeln auf Salat

Ensalada La Mancha

Bunter Salatteller mit Manchego-Käse, Birnen, Walnüssen und Trüffelöl

Ensalada con Camarones gigantes

Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen

Comidas/Hauptgerichte

Pollo al limón

Hähnchenkeulen in Rosmarin-Limonen-Soße auf Wildreis und Gemüse der Saison

Pechuga de pollo

Hähnchenbrust im Kräutermantel, gefüllt mit Serranoschinken & Manchego-Käse auf Wildreis und Gemüse der Saison

Steak Leon Garcías a la Riojana

Gegrilltes Rumpsteak auf Rosmarin-Kartoffeln

Chuletta de cordero a la Bilbaina

Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch und Weißweinsöße, dazu Rosmarin-Kartoffeln

Paella (ab 2 Personen)

Paella Valenciana

Geflügel und Meeresfrüchte

Pescados/Fisch

Lubina a la parilla

Ganzer Wolfsbarsch gegrillt mit frischen Kräutern

Filete de Salmon a la marinera

Pochiertes Lachsfilet mit Safransöße und Meeresfrüchten

Gambones a la plancha

Gegrillte Riesengarnelen

Merluza a la Vasca

Seehecht baskischer Art in Weißweinsöße

Alle Fischgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert.

Postres/Nachtisch

Churros

Spritzgebäck mit warmer Nougat-Schokoladensauce

Crema Catalana

Katalanische Creme

Dessert mit feiner Karamell-Note, flambiert 8

Turrón Parfait

Spanisches Mandelkonfekt-Parfait auf Pralinensoße und
Obstcarpaccio 8

Flan

Traditionell hausgemachtes spanisches Puddingdessert 8

Mousse au Chocolat

Zweierlei Mousse, hausgemacht aus weißer und dunkler
Schokolade 8