



Tapas Patio
TAPAS SCHULHOF



Jamón Ibérico con Pan de Coca y Esmate

IBÉRICO-SCHINKEN MIT KNUSPRIGEM TOMATENBROT

18,20 €

*Anchoas curadas con Piparras, Olivas y Pepinillo
con Pan de Coca y Esmate*

**SELBST EINGELEGTE ANCHOVIS MIT GRÜNER PEPERONI, OLIVEN UND GURKE
MIT OLIVENÖL UND KNUSPRIGEM TOMATENBROT**

15,90 €

*Espárragos blancos a la Brava con, Ajoblanco,
Jamón y Mandarina*

**GEGRILLTE WEISSE SPARGEL MIT KNOBLAUCH-MANDELCREME,
GEKOCHTER SCHINKEN UND MANDARINE**

18,70 €

Estrella de Patatas y Cebolla con Jamón Ibérico

KARTOFFEL-ZWIEBEL-KUCHEN MIT IBÉRICO-SCHINKEN

13,50 €

*Patatas Bravas La Vieja Escuela
Salva Brava, Queso y Aioli de Perejil*

**KARTOFFELN „BRAVAS“ ALTE SCHULE
MIT PIKANTER MANCHEGO- UND PETERSILIEN-AIOLI-SOSSE**

8,50 €

Croquetas de Calamnas con Puré blanco de Limón

CALAMARETTI-KROKETTEN MIT WEISSEM ZITRONENPÜREE

14,50 €

Pulpo a la Gallega con Chorizo

TINTENFISCH MIT GERÄUCHERTEM ROTE-PAPRIKA-PÜREE, ZWIEBELN IN TINTE,
KNUSPRIGEN KARTOFFELWÜRFELN UND CHORIZO

14,30 €

*Pies de Cordero crujientes con Vieiras,
Verduras y Emulsión de Yemas con Jerez*

KNUSPRIGE SCHWEINEFÜSSE MIT JAKOBSMUSCHELN, GEMÜSERAGOUT
UND EIGELB-JEREZESESSIG-EMULSION

13,30 €

PAELLA (2 Pers.)

*Azor Mar y Montaña
Pollo, Botifarra, Sepia, Cigalas*

SURF & TURF PAELLA MIT MAISHÄHNCHEN, BRATWURST, SEPIA,
KAISERGRANAT UND TEPPICHMUSCHELN

27,50 €
pro Person

*Azor de Marisco y Pescado
Cigalas, Sepia, Almejas, Pescado fresco*

FISCH- UND KRUSTENTIER-PAELLA MIT KAISERGRANAT, SEPIA,
TEPPICHMUSCHELN UND FRISCHEM FISCH

31,50 €
pro Person

*Azor vegetariano de Verdura
de temporada con Pimiento Escalivado*

VEGETARISCHE PAELLA MIT SAISONALEM GEMÜSE UND OFENPAPRIKA

19,50 €
pro Person

Bitte fragen Sie unser Team nach unseren Tagesgerichten, Empfehlungen und Desserts.

Und lassen Sie uns wissen, ob Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.