

*Kimar*  
Genuss aus dem Süden

# **TAPAS DE TU ELECCIÓN**

## **TAPAS NACH WAHL**

|                |          |         |
|----------------|----------|---------|
| kleine Portion | 3 Sorten | 23,50 € |
|----------------|----------|---------|

|                  |          |         |
|------------------|----------|---------|
| mittlere Portion | 5 Sorten | 34,50 € |
|------------------|----------|---------|

|               |          |         |
|---------------|----------|---------|
| große Portion | 7 Sorten | 47,50 € |
|---------------|----------|---------|

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, sprechen Sie  
uns gerne an!

## EXTRAS

### **Aceitunas**

Oliven verfeinert in Chili Zitronen Öl

klein 2,50 €

groß 3,00 €

### **Aioli de la casa**

hausgemachte Aioli

klein 1,80 €

groß 2,50 €

**Mantequilla de ajo** 2,00 €

Knoblauchbutter (mit geräucherten und fermentierten Knoblauch)

### **Ración de pan**

Portion Brot klein 2,00 €

Portion Brot groß 3,00 €

# TAPAS

## **Ración de jamón serrano**

Serranoschinken – 18 Monate gelagert

## **Queso manchego**

Manchegokäse

## **Chorizo rosario**

Gegrillte Paprikawurst (pikant)

## **Dátiles envueltos en tocino**

Datteln im Speckmantel

## **Boquerones fritos**

frittierte Sardellen

# TAPAS

## **Espárragos asados en serrano**

grüner Röstspargel in Serrano

## **Tortilla Española**

hausgemachte Tortilla (wechselt nach Saison)

## **Zanahorias tiernas con parmesano y vinagreta**

junge Möhren mit Parmesan – Vinaigrette

## **Pasta fresca con trufa**

frische Trüffel-Pasta

## **Champiñones en aceite de ajillo jerez**

frische Champignons in Sherry - Knoblauchöl

# TAPAS

## **Papas arrugadas canarias**

Kanarische Runzel Kartoffeln mit „Mojo rojo“ und Mojo verde“

## **Queso de cabra al horno con miel y almendras**

gebackener Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Mandelsplittern!!!

## **Muslitos de mar crab claws**

Frittiertes Krabbenfleisch

## **Pimientos de padrón**

kleine grüne Paprika in Olivenöl und groben Meersalz

## **Calabacines fritos con dip de yogur fino y menta**

gebratene Zucchini mit feinem Jogurt - Minze Dip

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### **Burrata con jamón serrano** **13,90 €**

Burrata mit gebratenen Serranoschinken ummantelt  
- kleine grüne Paprika - Olivenöl und groben Meersalz

### **Tomates asados con burrata** **13,90 €**

Burrata mit geröstete Kirschtomaten -  
Kapern – Abrieb von Zitrone

### **Albondigas en salsa de tomato** **14,90 €**

Fleiscbällchen (Rind) in einer fruchtigen -  
mediterranen Tomatensauce

### **Pollo andaluz al limón al ajillo** **14,90 €**

ofenfrisches andalusisches Knoblauch - Zitronen  
Hühnchen (Brustfilet) mit Parmigiano überbacken auf  
Spinat - Tomatenspiegel

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### **Filete de ternera en rodajas con harissa y salsa de pimentón y limón**

tranchiertes Rinderfilet ca. 100 g **14,90 €**  
mit Harissa und Paprika - Zitronensauce

**Filetsteak** (argentinischen Rind) **29,90 €**  
gebratenes 200g Filetsteak

**Surf & Turf** **38,90 €**  
gebratenes 200g Rinderfilet und Wildfang  
Riesengarnelen mit Aioli und Baguette

**Filete de atún en costra de pistacho con salsa de papaya y mango** **16,90 €**  
Thunfischsteak in einer Pistazienkruste  
mit Papaya - Mango Salsa

**Camarón Tigre Negro** **13,90 €**  
Black Tiger Garnelen in Knoblauch Tomaten Chili Salsa

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**Pulpo con Salsa de Aceitunas Sultanas      14,90€**

Oktopus mit Oliven - Sultaninen - Salsa

**Chipirones a la plancha Salsa                      12,90 €**

**Chimichurri**

gegrillte Tintenfische mit Petersilien - Knoblauch Salsa

## EXTRAS

frische Trüffel-Pasta                                      7,90 €

Rosmarienkartoffeln                                    6,90 €

Gurkensalat                                              8,40 €

\* aus marinierten und eingelegten Gurken, dazu Schmand und Kapern

# **DULCES**

## **SÜSSES**

**Tortas de chocolate con helado** **8,90 €**

Schokoküchlein mit Eis nach Wahl

**Crème Brûlée** **8,90 €**

hausgemacht

**Patel de pistacho** **8,90 €**

hausgemachter Pistazienkuchen mit Honig

\*Unsere süßen Köstlichkeiten werden mit Beeren und  
Obst der Saison garniert.