



WEIHNACHTSMENÜ

24. Dezember



@iberiatapas



@iberiatapas



Iberia Tapas

WWW.IBERIATAPAS.COM

ENTRANTES

VORSPEISE

CREMA DE ESPARRAGOS 	11.50	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Pata Negra Schinken "Castro & Gonzalez"	15.00	
VARIACIÓN DE QUESO 	12.50	
Käse Platte "La Antigua"		
TABLA IBÉRICA		35.00
Pata Negra Schinken, Lomo ibérico, Chorizo ibérico, Cecina und Oliven		
TARTAR DE RUBIA GALLEGA	17.50	34.00
Steack Tartar von "Rubia gallega" aus Spanien		
CROQUETAS VARIAS   	12.50	
Hausgemacht Krokettten von iberische Schinken, Blutwurst oder Boletus Kartoffel und Spinat 		
GAMBAS AL AJILLO	14.50	
Knoblauchcrevetten		
PULPO A LA FEIRA	14.50	27.50
Oktopus nach galizischer Art		
CALAMARES A LA ANDALUZA	12.50	
Panierte Kalamarringe		
TEMPURA DE VERDURAS 	9.90	
Gemüse-Tempura		
CARRILLERA IBÉRICA	14.50	
Schweine-Bäckchen vom Iberico Schwein		

ARROCES

REIS

ARROZ NEGRO CON CALAMARES, GAMBAS Y PULPO  	34.50	
Schwarzer Reis mit Kalamar, Crevetten und Oktopus		
ARROZ IBÉRICO	39.50	
Rückenstück vom Pata Negra Schwein		
PAELLA VEGANA 	35.00	
Vegan Paella		

PESCADO FISCH

- BACALAO CON PATATAS AL HORNO**   35.50
Gebackener Kabeljau mit Ofenkartoffeln
- LOMO DE LUBINA**   36.50
Wolfbarschfilet vom Grill an










*Beilage inbegriffen: Ofenkartoffeln, Pommes a la Iberia oder Grillgemüse.

CARNE FLEISCH

- SECRETO IBÉRICO** 45.00
Rückenstück vom Pata Negra Schwein
- CHULETILLAS DE CORDERO** 36.50
Lammkoteletts
- SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA** 48.00
Lendenstück aus Galizien, Spanien

*Beilage inbegriffen: Ofenkartoffeln, Pommes a la Iberia oder Grillgemüse.

POSTRES DESSERT

- CREMA CATALANA**    10.50
Spanische Dessertcreme mit Karamelüberzug
- TARTA DE QUESO**    10.50
Käsekuchen
- VOLCÁN DE CHOCOLATE**    12.50
Schokoladenkuchen Vulkan mit Vanille Glace

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage

Iberia Team