

## TAPAS

### VEGETARIANAS

CRÊPE RELLENOS CON CALABACINES Y BERENJENAS CREPEROULADE GEFÜLLT MIT ZUCCHINI UND AUBERGINEN	11.50
TOMATES SECOS SONNENGETROCKNETE TOMATEN IN OLIVENÖL	12.00
GAZPACHO ANDALUZ TRADITIONELLE KALTE GEMÜSESUPPE	11.00
GRATINADO DE BERENJENAS AUBERGINENGRATIN	12.00
MANCHEGO CON ACEITE SPANISCHER HALBHART KÄSE	13.50
TORTILLA ESPAÑOLA EIEROMELETT MIT KARTOFFELN UND ZWIEBELN	8.00
PATATAS BRAVAS GEBRATENE KARTOFFELN MIT COCKTAILSAUCE	7.50
PIMIENTOS DE LA CASA WÜRZIG MARINIERTE PEPPERONI	13.00
BOLETOS A LA PLANCHA GEBRATENE STEINPILZE	14.00
CROSTINI DE TOMATE Y MOZZARELLA CROSTINI MIT TOMATENWÜRFEL UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN	12.00

### PESCADO Y MARISCO

BOQUERONES EN VINAGRE SARDELLEN IN ESSIG MARINIERT	11.00
ENSALADA DE MARISCO MEERESFRÜCHTESALAT	14.50
GAMBAS AL AJILLO CREVETTEN IN OLIVENÖL GEBRATEN UND KNOBLAUCH	13.50
CALAMAR CON ACEITE DE OLIVA CALAMARES IN OLIVENÖL SAUTIERT	12.50
TARTAR DE BONITO THUNFISCHTARTAR	14.00
VIERAS A LA PLANCHA GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	14.50
CHIPIRONES A LA PLANCHA GEBRATENE SEPPIA	12.50

### CARNE

CHORIZO SPANISCHE PAPRIKAWURST KALT ODER WARM	11.00
PINCHO DE CORDERO MARINIERTES LAMMSPIESSCHEN (NZ)	12.00
PINCHO DE POLLO CON SESAMO Y SETAS POULETSPIESSCHEN IM SESAM- MANTEL AUF SCHITAKEPILZEN	13.00
ALBONDIGAS CON SALSA DE TOMATE FLEISCHBÄLLCHEN AN TOMATENSAUCE (LEICHT PIKANT)	12.00
JAMON SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN	14.00
HIGADO DE PATO AL PORTO FRISCHE ENTENLEBER MIT PORTO	14.00
BRESAOLA CON ORUGA Y PARMESANO BRESAOLA MIT RUCOLA UND PARMESAN	13.50

### ACEITUNAS

ACEITUNAS DE LA CASA EINGELEGTE OLIVEN NACH ART DES HAUSES	10.00
ACEITUNAS PICANTES SCHWARZE OLIVEN LEICHT SCHARF	10.00

**MAN ÖFFNET SICH VORSICHTIG UND TAUT  
ALLMÄHLICH AUF.**

**DABEI VERSPÜRT MAN DIE LEICHTIGKEIT  
DES SEINS.**

**DAS IST DER SINN DES TAPEO!**

## **SUPPEN**

TAGESSUPPE	9.50
HUMMER BISQUE	16.50

## **VORSPEISEN**

BOUQUET VON BLATTSALATEN AN HAUSGEMACHTEM BALSAMICODRESSING	12.50
WÜRZIG GEBRATENE RIESEN CREVETTEN AUF MEDITERRANER TOMATENSAUCE	24.50
THUNFISCH SASHIMI MIT SOJASAUCE	26.50
HUMMERSALAT NACH ART DES HAUSES	36.00

## **PASTA UND RISOTTO**

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI AN SALBEIBUTTER	30.50
SPAGHETTINI MIT WÜRZIG GEBRATENEN TIGER CREVETTEN CHILI, ZITRONENSAFT UND OLIVENÖL	38.00
PENNETTE « <b>URANIA</b> » PENNETTE AN EINER TOMATENRAHMSAUCE MIT RINDSFILETSTREIFEN (CH), BASILIKUM UND GEHOBELTEM PARMESAN	38.00
RISOTTO MIT GARTENFRISCHEM GEMÜSE	31.00

## **FISCH**

GANZE SEEZUNGE GRILLIERT MIT OLIVENÖL «EXTRA VERGINE»	58.00
THUNFISCH IM NUSSMANTEL GEBRATEN SERVIERT AUF SELLERIEMOUSSE UND SAFRANSAUCE	45.50
VERSCHIEDENE MEERESFISCHE VOM GRILL SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM TOMATEN- UND RUCOLAPESTO	53.00

## **FLEISCH**

LAMMRÜCKENFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE AN THYMIANJUS SERVIERT MIT GRÜNEN BOHNEN	48.00
ENTRECÔTE (CH) DOUBLE VOM GRILL AN PFEFFERRAHMSAUCE	53.00
	AB 2 PERS. (P.P.)
RINDSFILET (CH) GEFÜLLT MIT HUMMER AN PORTOJUS, DAZU KLEINES GEMÜSE UND POMMES CHATEAUX	59.00

## **BEILAGEN**

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINE BEILAGE  
NACH WAHL:

BLATTSPINAT, MISCHGEMÜSE, NUDELN,  
BASMATIREIS, RISOTTO, BRATKARTOFFELN

## DESSERT

1/2

1/1

### CREMA CATALANA

MAN SAGT, EINE DER BESTEN IN ZÜRICH UND LÄNGST EINE SÜNDE WERT!

14.50

### SCHOKOLADENKUCHEN «URANIA»

SERVIERT MIT DOPPELRAHM

14.50

## KÄSE

### KÄSEVARIATION

17.50

21.50

### FLEISCH HERKUNFT

- RINDFLEISCH: SCHWEIZ
- POULET: SCHWEIZ / FRANKREICH / UNGARN
- LAMM: NEUSEELAND

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.6% MWST.