

Tapas

EUR

Brot, Oliven & Alioli	5.00
Pimientos de Padrón	4.50
Pan Cristal mit Tomate & Stracciatella vom Burrata	9.50
Rote Beete Tartar <i>Grüner Apfel / Blauschimmelkäse / Brunnenkresse</i>	8.50
Spanisches Rührei & Pimentón <i>Blutwurst / Zwiebeln / Pinienkerne</i>	7.50
Hühnchenspieße & Gremolata	8.50
Chorizos à la Sidra	12.50
“Pa amb Oli” Sansibar Style 2.0” <i>In unserem Stil!</i>	9.50
“Pica Pica“ vom Sepia	11.50
Kalamari à la Romana & Limettendip	12.50
“Sansibar Scampipfanne“ <i>Argentinische Garnelen / Knoblauch / Kirschtomaten</i>	22.50
Miesmuscheln mit Weissweinsud <i>Koriander / Knoblauch / Chili</i>	11.50
Pulpo à la Gallega “Sansibar Style” <i>Kartoffeln / Paprika / Olivenöl</i>	12.50

Salat

Caesar's Salat mit Parmesan	12.50
Caesar's Salat mit Parmesan und Hühnchen	17.50
"Escalibada" mit Kabeljau & Basilikum <i>Aubergine / Zwiebeln / Rote Paprika aus dem Ofen</i>	10.50

Hauptgerichte [®]

Ibérico Schweineschulter Steak & Kanarische Rote Soße	16.50
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	24.50
"Sansibar" Currywurst	12.00
Rinderfilet (200 gr.)	26.50

Beilagen

Pommes Frites	4.50
Pommes Frites mit Trüffelmayonaise	5.50
Süßkartoffelpommes	6.50
Grüner Salat	4.50
Grillgemüse	4.50

Desserts

Crème brûlée	9.50
Brownie	8.50
Mandel - Panna Cotta mit Aprikosen	9.50
Tiramisu von weißer Schokolade	10.50

