

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
Quinoa-Salat <i>Joghurt / Gurke / Dill</i>	8.50
Hühnchenspiesse & Gremolata	8.50
Chorizos à la Sidra	12.50
“Pa amb Oli” Sansibar Style <i>Camaiot / Tomate / Braunbrot</i>	9.50
“Pica Pica“ vom Sepia	11.50
Kalamari à la Romana & Limettendip	12.50
“Sansibar Scampifanne“ <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

Salate & Reis

Caesar's Salat mit Parmesan	12.50
Caesar's Salat mit Parmesan und Hühnchen	17.50
Cremiger Reis <i>Trüffelöl / Parmesan</i>	17.50
„Paella“ mit Meeresfrüchten <i>Argentinische Garnele / Tintenfisch</i>	22.50

Hauptgerichte

Kabeljau & Korianderpesto <i>Sautiertes Gemüse / Creme vom roten Paprika</i>	25.50
Gegrillter Adlerfisch <i>Sautiertes Gemüse</i>	24.50
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
Apfeltart	14.50
Tiramisu von weißer Schokolade	10.50