

**AZAHAR**

tapas



<b>Tapa</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>CHF</b>
<b>Sopas</b>		
Crema de calabaza:	Crèmige Kürbissuppe	4.00
Crema de calabacìn:	Milde Zucchini-Käsesuppe	3.00
Vichysois:	Ursprüngliche Lauchsuppe aus Katalunien	3.25
Gazpacho:	Traditionelle kalte Tomatensuppe aus Andalusien	3.45
Garpacho extremeño:	Kalte Gemüsesuppe aus Extremadura	3.30
Salmorejo:	Tomatenessenz mit Schinken und Eiern	3.10
<b>Tortillas</b>		
Tortilla:	Klassisches Kartoffelgericht aus Eiern und Zwiebeln	2.40
Tortilla con Pimientos:	Kartoffelgericht zusätzlich mit grüner Peperoni	2.90
Tort.Espinacas/Espárragos:	Kuchen aus entsprechendem Saison Gemüse	2.50
<b>Carnes</b>		
Carne en salsa:	Fettarmes Fleisch nach Grossmutter's Art	8.00
Albòndigas:	Fleischbällchen mit zwei verschiedenen Saucen nach Wahl (Weinsauce oder picante Gemüsesauce)	6.00
<b>Pescados</b>		
Bacalao rebozao:	Stockfisch in dünnem Mehlmantel gebraten	9.10
Boquerones en vinagre:	Marinierte Sardellen mit Knoblauch und Olivenöl	3.00
Mejillones a la vinagreta:	Würzige Miesmuscheln mit Weinessig verfeinert	4.70
Pastel de merluza:	Delikates Mousse aus Seehecht	4.50
<b>Arroces</b>		
Paella:	Paella aus Valencia	10.00
Arroz caldoso:	Safranreis nach mediterraner Art	5.20
<b>Montaditos</b>		
Montaditos:	Arrangements aus kleinen Brötchen mit:	
	-Cabrales Käse	3.10
	-Rohschinken	2.20
	-Sardinen und Käse	2.50
	-Käse und Honig	3.50
	-Tomaten	2.20

**AZAHAR**

tapas



<b>Tapa</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>CHF</b>
<b>Pintxos</b>		
Chorizo al Brandy:	Geräucherte Papricawurst nach Wahl (Brandy/Cherry)	2.50
Chorizo al Jerez:		
Pan preñado:	Ofengebackene Teigbällchen gefüllt mit Papricawurst	2.90
Banderillas:	Torerospiessli mit Cherry Tomaten, Sardellen, Oliven	2.80
Dátiles rellenos:	Gefüllte Datteln umhüllt mit einem feinen Fleischmantel	4.80
Ensalada Campera:	Hausgemachter gemischter Landsalat	3.20
Champiñones al ajillo:	Laminierte Champignons in gedünstetem Knoblauch	2.90
Melón con Jamón:	Fusion von Melonen und Rohschinken	2.50
Patatas ali oli:	Kartoffeln gebadet in saurer Knoblauchsauce	2.70
Delicias de jamón:	Verdichtete Bechamèle nach Art "Pata Negra"	4.60
<b>Postres</b>		
Tarta de queso:	Leichter Frischrahmkäsekuchen	5.00
Crema Catalana:	Gebrannte katalanische Crème	3.00
Mousse de limón:	Zitronenmousse	3.80
Sapillos:	Typische Dessertvariation aus der Region Extremeña	2.70
Sorbete de limón:	Zitronensorbet	2.00

\*Mindestbestellung 5 Tapas ab 6 Personen.

\*Bestellung 5 Tage im Voraus ab 10 Personen.

Preise gültig ab 22.12.2011