

# Variedades / Verschiedenes

## FRÍAS / KALT

*Pan y aioli / hausgemachtes Brot und Aioli*

*hausgemachtes Aioli extra*

Klassisch ~ Chili ~ Zitrone ohne Knoblauch

*Pan con aceite de oliva / unser Brot mit Olivenöl*

Unser Olivenöl steht bereits auf den Tischen zur Verfügung.

*Aceitunas variadas / Oliven-Mix*

in hausgemachter Gewürzmischung und unserem Olivenöl

*Gazpacho*

Klassische kalte Tomatensuppe mit Gemüsewürfeln  
und unserem Olivenöl

*Patés / Pasteten zum Dippen mit Picos*

[Fleisch-, Fisch- und vegetarische Pasteten](#)

*Für eine Empfehlung sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.*

*Queso fresco de cabra / Ziegenfrischkäsetaler*

Ziegenfrischkäsetaler mit gebläutem und getrüffeltem  
Feigensenf, Walnuss und Chilifäden

*Tártaro de ternera con rúcola*

Frisch angemachtes Tatar vom Rind mit Rukola

### *Carpaccio de ternera*

Carpaccio vom Rind mit Rukola, Kirschtomaten, Zitronen-Vinaigrette und spanischen Hartkäsespänen

### *Carpaccio de salmón*

Carpaccio vom Lachs mit Rukola, Kirschtomaten und Zitronen-Vinaigrette

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Carpaccio-Spezialitäten.*

### *Plato mixto*

Eine Auswahl unserer iberischen Spezialitäten

### *CALIENTES / WARM*

### *Pan con tomate y ajo*

Hausgemachtes geröstetes Brot mit unserem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensugo

### *Bocadillos / belegte hausgemachte Brötchen*

Knusprig geröstet mit Rukola, etwas Olivenöl, Tomatensugo, Knoblauch sowie mit einem iberischen Belag

### *Tortilla*

Española - Eier, Kartoffeln und Zwiebeln

Española con trufa - Española mit Trüffelöl

Ibérica - Española mit Pata Negra Schinken

*Patatas con hierbas mixtas*

Herzhaft gebackene Kartoffelecken mit gemischten Kräutern

*Patatas arrugadas con mojo*

In Meersalz gebackene Kartoffeln mit Kräutersoße

*Pimientos de Padrón*

Kleine Bratpaprika mit Olivenöl und grobem Meersalz

*Albondigas caseras*

Hausgemachte Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

*Chorizo picante / heiße Chorizo ~ pikant*

Chorizoscheiben im Tontöpfchen

*Dátiles en bacón / Datteln im Speckmantel*

*Trilogía en bacon / Trilogie im Speckmantel*

Datteln, Aprikosen & Feigen

*Queso de cabra / Ziegenkäsetaler im Speckmantel*

Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit iberischem Honig

*Surf & Turf*

Riesen-Langostino (ohne Schale) in Kräuter-Olivenöl  
und Knoblauch mit Bellota Schinken

*Beachten Sie bitte auch unsere monatlich wechselnde*

*[Spezialitätenkarte!](#)*

# Pata Negra Schinken

## *Ibérico*

Schinken vom iberischen Schwein, freilaufend mit hochwertiger Getreidemast ernährt.

ca. 50 g oder 100 g Portion

## *Ibérico Bellota*

Schinken vom iberischen Eichelmastschwein, ausschließlich freilaufend und im Rahmen der freien Nahrungssuche (Kräuter, Wurzeln, Eicheln, etc.) ernährt.

ca. 50 g oder 100 g Portion

## Embutidos / Wurstspezialitäten

*Ibéricos bellota / vom ib. Schwein in Eichelmastqualität*

*Chorizo ~ Salchichón ~ Fuet ~ Morcón ~ Sobrasada*

50 g

*Lomito ~ Lomo ~ Solomillo ~ Morcilla*

50 g

*Vacuno / vom Rind*

*Cecina (Rinderschinken) ~ Chorizo ~ Salchichón*

50 g

*Zu unseren Pata Negra Schinken und Wurstspezialitäten  
reichen wir eine Portion hausgemachtes Brot.*

*Beschreibungen unserer Ibérico-Spezialitäten findet ihr [hier!](#)*

# Platos / Platten

## *Embutidos ibéricos de bellota*

Gemischte Wurstspezialitäten vom iberischen Schwein in Bellotaqualität (Eichelmast)

## *Quesos*

Variation unserer spanischen Käsesorten vom Schaf und Ziege aus verschiedenen Regionen

## *Jamón ibérico y bellota*

Zusammenstellung unserer Pata Negra Schinken

## *Jamón y quesos*

Variation unserer Pata Negra Schinken und Käsesorten

## *Vacuno*

Eine Auswahl unserer Schinken- und Wurstspezialitäten vom Rind

~ ~ ~ ~ ~

## *Estantería „La Pata Negra“ para dos personas*

Etagere mit iberischen Schinken- und Wurstspezialitäten in Bellotaqualität sowie einer Auswahl unserer spanischen Käsesorten (empfohlen für 2 Personen)

*Zu unseren Platten reichen wir eine Portion hausgemachtes Brot.*

# Postres / Desserts

*Crema Catalana*

*Tarta del camino de Santiago con crema Licor 43*

Spanische Mandeltorte des Jakobswegs mit Licor 43 Creme

*Helados / Eis in eigener Schale*

Orange ~ Zitrone ~ Kokosnuss ~ Ananas



*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren  
Desserts oder beachten Sie auch unsere monatlich  
wechselnde [Spezialitätenkarte!](#)*