

VORWORT

Lieber Gast

Zu den vielen Freuden einer Reise nach Spanien gehört zweifellos die kulinarische Vielfalt. Im spanischen Lebensstil hat die Tapaskultur einen wesentlichen Bestandteil. Sie bietet sich geradezu an, um nach der Arbeit oder auf dem Nachhauseweg kurz inne zu halten, einzukehren und ein paar Spezialitäten zu genießen. Die Hauptgerichte spiegeln die traditionelle Küche und in Kombination mit unserem spanischen Wein sind diese immer ein Genuss.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen auf Ihrer Entdeckungsreise!

Yannis Sfouggaris

Francisco Page

Nicoleta Mangu

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien

oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.

TAPAS/PRIMEROS PLATOS VORSPEISEN

Jamón serrano Serrano-Schinken (Spanien)	19.50
Jamón de pata negra Edelschinken (Spanien) des «Schwarzklaunen-Schweins»	23.50
Chorizo picante Paprika-Wurst (Schweiz) gebraten	9.50
Queso manchego Spanischer Schafskäse	9.50
Boquerones en vinagre Sardellenfilets (Italien), eingelegt in Weinessig	11.50
Entremeses mixtos Serrano, Pata negra, Chorizo, Manchego, Oliven	21.50
Gambas al ajillo Crevetten (Ecuador) in Olivenöl mit Knoblauch und Chili	16.50
Camarones pili pili Riesencrevetten (Thailand) an scharfer Tomatensauce	18.50
Mejillones a la marinera Miesmuscheln (Spanien) an pikanter Tomatensauce	17.50
Pulpo a la gallega Oktopus (Spanien) an Olivenöl und scharfer Paprika	15.50
Pulpo en vinagreta Oktopus (Spanien) an Essig, Olivenöl, Zwiebeln	15.50
Vieiras en salsa de azafrán Jakobsmuscheln (USA) an Safransauce	19.50
Albóndigas en salsa de tomate Rindfleischbällchen (Schweiz) in Tomatensauce	14.50

ENSALADAS SALATE

Ensalada «Prado»	19.50
Gemischter Salat mit Riesencrevetten und Manchego-Käse	
<hr/>	
Tomates y cebolla	11 .50
Tomatensalat mit Zwiebeln	
<hr/>	
Mixta	12.50
Gemischter Salat	
<hr/>	
Verde	10.50
Grüner Blattsalat	

VEGETARIANOS VEGETARISCH

Plato de Arroz con verdura	21.50
Reis mit Marktgemüse und Paella-Gewürz	
<hr/>	
Tallarines con trufas negras	19.50 28.50
Nudeln mit schwarzem Trüffel und Olivenöl	
<hr/>	
Tallarines con boletus	21.50
Nudeln an Steinpilz-Tomatensauce	

PESCADOS FISCHGERICHTE

Filetes de San Pedro	34.50
St. Pierre-Filet (Neuseeland) vom Grill	
Lenguado a la plancha	39.50
Ganze Seezunge (Niederlande) vom Grill	
Lubina de Kiko	34.50
Wolfsbarsch (Italien/Griechenland) nach Art des Hauses	
Parillada de pescado mixto	37.50
Gemischter Fischteller mit Riesencrevetten	
Brocheta de camarones y vieiras	32.50
Riesencrevetten-Jakobsmuscheln-Spiess	
Tallarines del pescador	30.50
Nudeln mit Crevetten und Jakobsmuscheln an pikanter Tomatensauce	
Paella especial de la casa	Pro Person 33.50
Reisgericht nach Art des Hauses (ab 2 Personen)	

CONTORNOS BEILAGEN

Arroz, Patatas vapor, Patatas frescas hechas en casa, Verdura del dia	je 7.50
Butterreis, Salzkartoffeln, Hausgemachte Pommes Frites, Tagesgemüse	

CARNES FLEISCHGERICHTE

Filete de ternera a la plancha Kalbs-Paillard vom Grill	36.50
Solomillo de res con boletus Rindsfilet gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce	45.50
Pechugas de pollo al ajillo Pouletbrust-Würfel in Olivenöl gebraten mit Knoblauch	27.50
Lomo de cordero a las hierbas finas Lammrückenfilet mit feinen Kräutern	33.50
Lomo de cerdo a la plancha Schweinssteak vom Grill	23.50

CONTORNOS BEILAGEN

Arroz, Patatas vapor, Patatas frescas hechas en casa, Verdura del dia je 7.50 Butterreis, Salzkartoffeln, Hausgemachte Pommes Frites, Tagesgemüse
--

POSTRES DESSERTS

Crema catalana Katalanische Crème	10.50
Delicias del Prado Hausgemachte Spezialität	12.50
Postre del dia Tagesdessert	10.50
