

Diese kulinarischen Köstlichkeiten warten auf Sie...



Café Restaurant Central und Riva Bar & Essen	Tapas: In der Vitrine an der Bar finden Sie verschiedene Tapas. Wählen Sie selbst! Zu einer Schale Tapas servieren wir zusätzlich Brot.
	Escabeche: Sauer gebeizte Sardinenfilets auf Essiggemüse mit Pan a Catalana
	Canalones a la Catalana: Cannelloni mit Hackfleisch-Leber Füllung und Kräuter-Käse Béchamel gratiniert, dazu ein Ensalada asada – Tomate, Aubergine, Paprika und Zwiebel
	Mar y muntanya: „Meer und Berge“ - Garnelen und Hühnchen auf Gemüse Paella
	Crema Catalana: Katalanische Creme mit Rosmarinduft unter der Karamelkruste
Gaststätte Humpis	Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo
	Albondigas in Tomatensauce
	Tortilla mit Gemüse
	Huhn "spanischer Art" mit Garnelen und Reis
	Tapas: kleine, feine Köstlichkeiten
Restaurant Kupferle	Albondigas: Spanische Hackbällchen auf Paprika - Tomatenragout
	Tapasvariation mit hausgemachter Aioli und Olivenbrot
	Bunte Salatvariation mit pikantem Tortilla Wrap
	Paella aus schwarzem Reis mit Meeresfrüchten
	Katalanischer Fischtopf mit Olivenbrot
Babiolo	Gambas al ajillo: Marinierte Gambas mit Knoblauch, Pepperoni und Chili in Olivenöl
	Foccacia diablo: Lockerer, knusprig aufgehender Hefeteig mit Schmand bestrichen, belegt mit Chorizo, Oliven und geriebenem Emmentaler. Verfeinert mit grünem Pesto und Chiliöl.
	Flammkuchen el torro: Hauchdünner, knuspriger Teig mit Schmand bestrichen, belegt mit Tomatenwürfeln, Serrano-Schinken, Oliven und geriebenem Emmentaler. Verfeinert mit Spritzern von Chiliöl.

Kuppelnauwirtschaft	Amanida catalana: Katalanischer Salat
	Truita amb suc: Spinatomelett mit Tomatensauce
	Fricandó amb moixernons: Rinderragout mit Pilzen
Gasthof Engel	Oktopus mit geschmorten Kartoffeln
	Kirchererbseneintopf mit Gemüse und Olivenbrot
	Gazpachos mit Zitrone, dazu Baguette
	Hähnchenbrust in Cidre, Tomaten-Auberginenragout, dazu schwarzer Reise
Restaurant 1881	PINCHO DE LOMO lentejas, patatas bravas mojo rocho: FLEISCHSPIEß VOM LANDSCHWEIN AUF BERGLINSEN mit gebackenen Kartoffeln und roter Soße
	ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA con lechuga. pan e tomato, mojo verde: SPARGEL VOM GRILL mit Blattsalaten, Tomatenbrot und grüner Soße
	• BISTEC A LA PLANCHA con verdura, tortilla, salsa Verde: RINDERSTEAK VOM GILL mit Pfannengemüse, Kartoffelkuchen und Salsa