



oben

RESTAURANT & SKYBAR



Tapas Menü

Schinken Starter für 2 ^{7 9}

Serrano, Ibérico, Salami, Chorizo, Antipasti, marinierte Oliven, Baguette

35€ 8750♥

Käsevariation für 2 ^{4 9 12}

Auswahl an spanischen Käsesorten, Feigensenf, Baguette

25€ 6250♥

Was Warmes für 2 ^{1 4 9 11}

Krokette vom Ochsenschwanz mit Sriracha
Gazpacho-Krokette auf Tomatenconfit
in Kräutern marinierte Garnele
sautierte Chistorra auf knusprigem Baguette
Aioli, Pesto, Baguette

42€ 10500♥

Iberico frisch geschnitten

9€ 2250♥

Gazpacho-Krokette auf Tomatenconfit ^{1 4 9}

12€ 3000♥

Krokette vom Ochsenschwanz ^{1 4 9}

12€ 3000♥

In Kräutern marinierte Garnele ^{1 4 9 11}

12€ 3000♥

Sautierte Chistorra auf knusprigem Baguette ⁹

12€ 3000♥

Marinierte Oliven

8€ 2000♥

Crème Brûlée mit frischen Beeren ^{1 4}

15€ 3750♥

Hausgemachter Vanille-Milchreis mit Heidelbeeren ^{1 4}

12€ 3000♥

¹ Eier ² Fisch ³ Krebstiere ⁴ Milch ⁵ Sellerie ⁶ Sesam ⁷ Sulfite ⁸ Erdnüsse
⁹ Gluten ¹⁰ Lupine ¹¹ Schalenfrüchte ¹² Senf ¹³ Soja ¹⁴ Weichtiere



oben

RESTAURANT & SKYBAR



Tapas Menu

Ham Platter for 2 ^{7 9}

Serrano ham, Ibérico ham, salami, chorizo, antipasti, marinated olives, baguette

35€

8750♥

Cheese Platter for 2 ^{4 9 12}

Assortment of Spanish cheeses, fig mustard, baguette

25€

6250♥

Something warm for 2 ^{1 4 9 11}

Oxtail croquette with Sriracha
Gazpacho croquette on tomato confit
Shrimp marinated in herbs
Sautéed chistorra on crispy baguette
Aioli, pesto, baguette

42€

10500♥

Freshly sliced Iberico

9€

2250♥

Gazpacho croquettes on tomato confit ^{1 4 9}

12€

3000♥

Oxtail croquettes ^{1 4 9}

12€

3000♥

Shrimp marinated in herbs ^{1 4 9 11}

12€

3000♥

Sautéed chistorra on crispy baguette ⁹

12€

3000♥

Marinated olives

8€

2000♥

Crème brûlée with fresh berries ^{1 4}

15€

3750♥

Homemade vanilla rice pudding with blueberries ^{1 4}

12€

3000♥

1 Eggs 2 Fish 3 Crustaceans 4 Lactose 5 Celery 6 Sesame 7 Sulphites
8 Peanuts 9 Gluten 10 Lupin 11 Nuts 12 Mustard 13 Soy 14 Molluscs

Prices incl. 7% VAT.