

	APIO - CELERY - SELDERIJ-SELLERIE		MOLUSCOS-MOLLUSCS-WEEKDIEREN-WEICHTIERE
	PESCADO-FISH-VIS-FISCH		MOSTAZA-MUSTARD-MOSTERD-SENF
	GLUTEN		CRUSTÁCEOS-CRUSTACEANS-SCHAALDIEREN-KREBSTIERE
	ALTRAMUZ-LUPIN-LUPINE		CACAHUETES-PEANUTS-PINDA-ERDNÜSSE
	LECHE-MILK-MELK-MILCH		FRUTOS SECOS-NUTS-NOTEN-SCHALENFRÜCHTE
	HUEVOS-EGGS-EIEREN-EIER		SULFITOS-SULPHITES-SULFIETEN-SULFITE
	SÉSAMO-SESAME-SESAM		SOYA-SOJA

TAPAS MENU														
1. Scampis in Knoblauch														
2. Oktopus nach galisischer Art														
3. Tintenfisch mit Sherryessig aus Jerez														
4. Quartett hausgemachter Mini-Burger														
5. Russischer Salat mit Garnelen und Nachos														
6. Gegrillter Käse von `El Hierro´ mit zwei coulis														
7. Hausgemachte Krokette														
8. Portion iberischer Schinken 5														
9. Kanarische Käseplatte: Majorero, Valsequillo, Flor de Guía														
10. Foie Gras Toast mit Mangosauce														
11. Frittierter Tintenfisch														
12. Rinderfiletspieß														
13. Panierte Seehechtstreifen														
14. Gebratene Filetstreifen mit Champignons														
15. Patatas Bravas mit scharfer Sauce														
16. Brot mit Tomate														
17. Knoblauchbrot														
18. Brot mit Tomaten, geschmolzenem Käse und Oregano														