

Trespais

classic & modern

Tapas

Dátiles en bacon

Datteln im Speckmantel | Dates wrapped in Bacon

Pimientos de Patron

Kleine grüne Paprikaschoten mit Flor de Sel | Small green Peppers with Seasalt

Pulpo a la gallega

Pulpo mit Olivenöl und Piment de espelet | Pulpo with olive oil and red paprika flower

Vieiras gratinadas con Alioli

2 Stück Jakobsmuscheln mit Aioli gratiniert | 2 gratinated scallops with Aioli

Croqueta de Sepia con mayonesa de limón

Krokette vom Calmar mit Zitronen Mayonnaise | Pulpo with olive oil and red paprika flower

Tartaro de Salmon con gazpacho de pepino

Lachstatar mit Gurkensuppe und Blini | Salmon Tatar with cucumber soup and blini

Yema de Huevo 60 minutos con crema de espinaca y truffa

Rahmspinat mit 60 Minuten Eigelb und schwarzem Trüffel | Creamy spinach with 60 Minute egg yolk and Trüffel

Gambas al ajillo

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern | Prawns in oil with Garlic and herbs

Sashimi de Salmon y Lubina con wasabi y wakame

Sashimi vom Lachs und Loup de Mer mit Wasabi und Wakame

Sashimi from Salmon and Lubina with Wasabi and Wakame

Foie gras de Pato con Chutney de Manzana

Entenstopfleber mit Birnenchutney und Brioche | Duck Foie Gras with pear and Briche

Ensalada de Espárragos con Jamón romero Hollondaisa y endivia

Salat von grünem und weissen Spargel mit Rosmarin Schinken und Hollandaise

Ensalada de espárragos verdes y blancos con jamón romero y holandesa.

Precio por Tapa 9,50 € | 3 Tapas 26,00 € | 7 Tapas 55,00 €

Preis Pro Tapa 9,50 € | 3 Tapas 26,00 € | 7 Tapas 55,00 €

Price Por Tapa 9,50 € | 3 Tapas 26,00 € | 7 Tapas 55,00 €