

TAPAS DE LA SEMANA WOCHENKARTE

del 06.06. al 04.07. a partir de las 16 horas (sábados a partir de las 11 horas)

SOPAS SUPPE

Crema de aguacate y pepino con yogurt y cebollino 4,80
Gurken-Avocadocreme mit Joghurt und Schnittlauch

TAPAS TAPAS KREATIONEN YOSOY

Pequeno filete de ternera con tomates y queso manchego, judías verdes y tortilla 9,10
Kleines Rumpsteak mit Tomate und Manchegokäse überbacken, Speckbohnen und Tortilla

Croquetas de bacalao y alioli de lima 7,60
Kabeljaukroketten und Limettenalioli

Coliflor frita, aceitunas verdes, tiras de almendra, azafrán y pasas 6,80
Gebratener Blumenkohl, grüne Oliven, Mandelblätter, Safran und Rosinen

Hígado de cabra asado, con queso de cabra al horno, cebollas a la miel y confit de manzana 7,80
Gebratene Ziegenleber, gebackener Ziegenkäse mit Honigzwiebeln und Apfelconfit

Tartar de salmón ahumado, crema de aguacate, salsa de miel y mostaza y cacahuets caramelizados 8,10
Räucherlachstartar, Avocadocreme, Honig-Senfsoße und karamellierte Erdnüsse

Bolitas de queso de cabra cubiertos de pistacho y salsa de mango 7,20
Ziegenkäsebällchen im Pistazienmantel und Mangosalza

TAPAS DULCES DESSERT

Brownie de expreso, fresas, arándanos, frambuesas. Yogurt, miel y polvo de caramelo 6,10
Espressobrownie, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbreeren, Joghurt, Honig und Karamelstaub

VINO RECOMENDADO WEIN EMPFEHLUNG

CUÑAS DAVIA 2015

D.O. Ribeiro, brillantes Strohgelb gute Intensität, mit Aromen von reifen Früchten wie Äpfel, Quitten & Melonen. Diese Aromen vereinen sich mit blumigen & krautigen Noten von Fenchel, Anis und frische Teeblättern, mit einem langen ausgeglichenen Finale. Rebsorten Treixadura & Albariño.
0,1l · 3,90 – 0,25l · 9,20 – 0,5l · 17,50

BIO „E“ BINIGRAU 2016

Vino de la Tierra de Mallorca - Rebsorten: Mantonegro & Merlot
Sehr lebendige Kirschfarbe. Aromen von Waldfrüchten, im besonderem nach Brombeere & Cassis. Frisch & zart im Mund
0,1l · 4,50 – 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,90 – Fl. · 28,90

RECOMENDACIONES EMPFEHLUNGEN

AGUA DE VALENCIA – Vodka, Gin, Cava, Orangensaft – 0,4l · 6,90

YOSOY Rosato Mío – Ramazzotti Rosato, Cava & Basilikumblätter – 0,4l · 7,40

Sekt-Sangria – hauseigenem Rezept!!! – 0,4l · 6,90

YOSOY Hugo – Sekt, Wasser, Holunder, Minze & Limette – 0,4l · 6,90

YOSOY Sprizz – Weißwein, Mineralwasser & Aperol – 0,4l · 6,90

Tinto de Verano – Rotwein gemischt mit Zitronenlimonade – 0,2l · 4,10

Rebujito – Trockener Sherry mit Zitronenlimonade & Minzeblätter – 0,2l · 4,10

Sangria – hauseigenem Rezept!!! – 0,2l · 3,80 – 0,5l · 9,00 – 1,0l · 15,30



YOSOY