

TAPAS DE LA SEMANA WOCHENKARTE

del 04.10. al 31.10. a partir de las 16 horas

SOPAS SUPPE

Crema de calabaza, naranja y gengibre · 5,10
Kürbis-Orangen-Ingwercreme

TAPAS TAPAS KREATIONEN YOSOY

Carrilleras de cerdo asadas con puré de chirivía y anacardos · 8,90
Geschmorte Iberico Schweinebäckchen und Pastinakenpüree mit Cashewkernen

Filete de lubina, pimientos asados y salsa de ajo y perejil (gremolata) · 9,10
Wolfsbarschfilet, gebackene Paprika und Petersilien-Knoblausoße (Gremolata)

Tarta de calabaza con queso de Cabrales · 6,80
Kürbisauflauf mit spanischem Blauschimmelkäse(Cabrales)

Croquetas caseras de carne y patata, con salsa de perejil y almendra · 7,60
Hausgemachte Kartoffel-Fleischkrokette mit Mandel-Petersiliensoße

Mejillones salteados, puré de batata y mojo de cilantro y cacahuete · 9,70
Sautierte Jakobsmuschel, Süßkartoffelpüree und Erdnuss-Koriandermojo

Couscous de remolacha con queso de cabra gratinado · 8,40
Gebackener Ziegenkäse an rote Beete Cous Cous

TAPAS DULCES DESSERT

Helado casero de crema catalana, Brownie de café y mousse de manzana · 6,10
Hausgemachtes Crema Catalanaeis, Espressobrownie und Apfelmus (selbst gemacht)

VINO RECOMENDADO WEIN EMPFEHLUNG

TERRA DO LOBO 2016

D.O. Monterrei, Mineralisch-frisch, lebendig & gleichzeitig vielschichtig. Im Duft zeigen sich einer Reihe Zitrusfrüchte mit Noten weißer Blüten, grünem Apfel und Gewürzen.

Am Gaumen körperreich, frisch und eine sehr beachtlichen Länge.

Rebsorten: 10% Treixadura, 90% Godello.

0,1l · 3,90 – 0,25l · 9,20 – 0,5l · 17,50 – Fl. 25,80

LINEDES DE REMELLURI 2012

D.O.C. Rioja, Cuvée aus Tempranillo, Garnacha & Graciano. Mit dunkler violett-roter Farbe & Aromen von dunkler Waldbeeren und einem Hauch von Schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen schön rund und mit ausgewogenen jugendlichen Taninen, die ein gutes Potenzial versprechen.

0,1l · 3,90 – 0,25l · 9,20 – 0,5l · 17,50

RECOMENDACIONES EMPFEHLUNGEN

YOSOY Cosmopolitan – Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft · 8,40

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