Bienvenidos! - Willkommen!

Schön, dass Sie bei uns sind.

- Alle zwei Wochen widmen wir uns kulinarisch einer neuen Region Spaniens.

- Wir kochen selbst - mit viel Liebe zum Detail, Respekt vor dem Produkt und traditionellen aber auch modernen Rezepten.

- Es kann vorkommen, dass ein Gericht am Abend vergriffen ist. Haben Sie dafür bitte etwas Verständnis.

Buen Provecho - Guten Appetit

Ihr VolkArt Tapas Team.

Wertvolle Zutaten vertrauen wir unseren ausgewählten Partnern an:
Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir von Kurt Fisch & Feinkost.
Fleisch von der Magnus Bauch Metzgerei.
Wir verarbeiten unsere Produkte mit höchster Sorgfalt und Liebe.

Clásicas Frías - Kalte Klassiker

ACEITUNAS L'ESTORNELL 8
Handverlesene grüne Arbequina- und schwarze Oliven mit Kern.
Aromatisch, naturbelassen und fein abgestimmt.

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS 10
Manchego D.O.P. Semicurado - aus Schafsmilch - 3 Monate gereift.
Reserva Viejo Tostado aus Valladolid - Mischkäse - 10 Monate gereift.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICA - MONTELLANO 14
Über 24 Monate gereift, von freilebenden Eichelmastschweinen.
Auf der Zunge zergehend mit einer feinen Nussnote.

Clásicas Calientes - Warme Klassiker

PIMIENTOS DE PADRÓN 8
Gebratene grüne Padrón-Paprika
mit grobem Meersalz

PATATAS BRAVAS 10
Goldbraune Kartoffeln, verfeinert mit
pikanter Salsa brava und feiner Aioli

GAMBAS AL AJILLO 14
Saftige Tigergarnelen in duftendem
Knoblauch-Olivenöl-Sud

Tapas Region - Galizien - 10. November bis 21. November

De la Olla - Aus dem Topf

Von der Küste bis ins Gebirge - das absolute Nationalgericht Galiziens.

CALDO GALEGO **kl. 8 - gr. 16**

Grünkohl, konfierte Kartoffeln und erlesene weiße Bohnen,
verfeinert mit aromatischer spanischer Chorizo Paprikawurst,
Speck und zarte Rinderwade aus dem Münchner Umland.

Del Mar - Vom Meer

Oktopus aus Galizien und Muscheln aus dem Golfo de Vizcaya

PULPO A LA GALLEGA **18**

Oktopus schonend auf den Punkt gegart. Serviert auf einem
Kartoffelbett, vollendet mit kaltgepresstem Olivenöl,
spanisches Fleur de Sel und geräuchertem Pimentón de la Vera.

SALPICÓN DE PULPO **16**

Zart gekochter Oktopus, mariniert mit fein geschnittenem
Gemüse und feinstem Olivenöl.
Veredelt mit einer ausgewogenen Vinaigrette.

MEJILLONES A LA GALLEGA **12**

Miesmuscheln, schonend im eigenen Sud gedämpft.
Mit einer feinen Vinaigrette, Olivenöl und einem Hauch
geräuchertem Pimentón de la Vera.

De la Pradera - Von der Weide

Regionales Schweinefilet und Speck. Chorizo aus La Rioja.

SOLOMILLO DE CERDO 17

Zartes Schweinefilet mit krossem, feinem Speck ummantelt.
Verfeinert mit einer aromatischen Mandelbutter.

RAXO GALLEGO 14

Zarte Schweinefiletwürfel, eingelegt in einer Marinade aus Knoblauch,
Weißwein und Kräutern. Saftig angebraten und flambiert.
Dazu gebratene Kartoffelwürfelchen.

CHORIZO A LA SIDRA 12

Würzig spanische Paprikawurst, mit Kräutern und
in herb-fruchtigem Apfelwein geschmort.

De la Huerta - Aus dem Gemüsegarten

FILLOAS SALADAS RELLENAS DE CALABAZA 12

Feine Crepes, gefüllt mit einer cremigen und
aromatischen Hokkaido-Kürbis-Masse.
Mit feinem Viejo Tostado Käse überbacken.

PARRILLADA DE VERDURA 10

Grillgemüse aus Zucchini, Aubergine, Tomate,
Paprika und Austernpilze. Dazu eine salsa de queso rojo
aus Frischkäse und geräuchertem Pimentón de la Vera.

Especialidad de la Casa - Spezialität des Hauses

PAELLA DE MARISCO — 27 pro Person

AB 2 PERSONEN

Valencianische Meeresfrüchte-Paella (ca. 30 Minuten)

PAELLA VALENCIANA — 35 pro Person

AB 4 PERSONEN

Valencianische Paella mit Kaninchen, Hähnchen und Schnecken.
Nur auf Vorbestellung (ca. 3 Tage im Voraus)

La tentación dulce - Die süße Versuchung

TARTA DE SANTIAGO — 12

Traditioneller Mandelkuchen mit feiner Zitrusnote,
veredelt mit einem Puderzucker-Kreuz.

VOLCÁN *DESSERT DES HAUSES — 10

Warmer Schokoladenkuchen aus belgischer Schokolade
mit flüssigem Kern und Bourbonvanille-Eis.

DIE PERFEKTE SHERRY BEGLEITUNG ZUM DESSERT — 6

Zu unserer Tarta de Santiago empfehlen wir wahlweise einen trockenen,
nussigen Amontillado oder den kraftvollen vollmundigen Oloroso.