

RESTAURANT
GONZALEZ



«Es grünt so grün,
wenn Spaniens Blüten blühen»

Eliza Doolittle – My fair Lady

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Entremeses frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation
mit Aprikosensenf und Trüffelhonig 20.50

Tapas

Tapas Teller 16.50
für 2 Personen 27.50

Zusammenstellung der Tapas:
Tortilla, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Champignons, Kartoffel-Croquetas

Sautierte Champignons mit Knoblauch 21.50

Pimientos de Padrón (saisonal) kleine Portion 16.50
26.50

Enaladas / Salate

Grüner Salat 10.50

Gemischter Blattsalat 13.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 15.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.50

Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce 19.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) 16.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Gemüse Bouillon mit Julienne 10.50

Spanische Zwiebelsuppe 10.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin 13.50

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons 23.50

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 25.50

Gemüse Paella
Zubereitungsdauer ca. 40 Min. 31.50

Steinpilzrisotto 27.50

Tagliatelle mit Gemüse 27.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln,
hausgemachte Pommes frites,
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 nach Wahl 25.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* 2.50

Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven 2.50