



WÜRSTE

Schinken von Eichel	15.70 €
Lende von Spazierstock von Eichel	15.70 €
Schinken von Ente	15.70 €
Iberische Wurst	11.50 €
Iberische Salami	11.50 €
Gebratene Schweinefleisch-Rinde Iberisch	9.30 €
Schwarzer Pudding Roter oder Schwarzer Fuenteovejuna	9.30 €
Auswahlen von Iberisch	15.70 €
Tunafish von Huelva	13.40 €
1/2 Teil-Schinken oder Lende	10.90 €
1/2 Teil-Wurst oder Salami	8.00 €
1/2 Teil-Schinken von Ente	10.90 €
1/2 Teil Tunafish oder heilte Fleisch	10.40 €
1/2 Teil gebratener Schweinefleisch-Rinde	5.50 €

Madrid, Spanien

KÄSE

Geheilte Manchego oder Sattelschlepper	11.50 €
Cabrales	11.50 €
Blau vom Peral	11.50 €
Von Ziege frisch oder geheilt	11.50 €
Käse vom Serena	11.50 €
Auswahl von Käse	14.00 €

SALATE

Tomate in Scheiben mit Oregano 2P.	7.00 €
Tomate, Zwiebel, Thunfisch und Oliven 2P.	7.50 €
Gemischter Salat 2P.	8.00 €
Cogollo, Frischer Thunfisch und Käse	8.00 €
Kanons, Chicorée, Möhre und Blauer Käse	8.00 €
Lachs mit Soße Romesco	8.50 €
Avocado, Garnelen und Soße Rosa	8.50 €

GEMÜSE

Auswahl von Gemüse grillte	9.80 €
Kleine Bohnen mit Schwarzem Pudding	9.80 €
Dämpfte Auberginen	7.50 €
Spinat mit Chickpeas	7.50 €
Grillte Grüne Spargel	8.00 €

SPEZIALITÄTEN

Frische Sardellen in Essig	8.50 €
Sardellen im Salzen	10.50 €
Rauchige Lachs	12.20 €
Rauchiger Kabeljau oder Gallega Style	12.20 €
Tintenfisch Gallega Style	12.20 €
Tintenfisch zum Vinaigrette	11.00 €
Frischer Thunfisch mit Zwiebeln	9.50 €
Kuchen von Cabracho	8.50 €
Heimat Marinierte Rebhuhn	13.50 €
Schwanz Geschmorten Bullen	11.50 €
Geheiltes Fleisch mit Apfel	13.50 €
Rührerier Schwarzen Puddings	8.50 €
Omelette von Kabeljau	10.50 €
Daten mit Schinkenspeck	5.50 €
Bringen Sie Schädel unter	9.00 €
Sortierte von Schädeln	11.50 €

TOAST

Rauchige Lachs	4.10 €
Kabeljau in Öl von Olive	4.10 €
Sardelle, die mit Frischem Käse salzt	4.10 €
Rauchige Sardelle	4.10 €
Rauchiger Kabeljau	4.10 €
Piquillo Pepper und Frische Sardellen	4.10 €
Iberischer Schinken	4.10 €
Iberische Lende	4.10 €
Schinken von Ente	4.10 €
Käse von Cabrales	4.10 €
Blauer Käse vom Peral	4.10 €
Schädel von Kabeljau	4.10 €
1/2 Toast Variierte	4.10 €
Verschiedenartiges Cocktailgebäck (4)	4.10 €
Auswahl von Cocktailgebäcken	4.10 €

ZINN

Polsterte gefüllt aus, Sardelle und Frische Miesmuscheln in Essiggurke	8.50 €
Herzmuscheln der Mündung	8.50 €
Baby-Tintenfische in Öl-Olive	8.50 €
Sardinen in Öl von Olive	8.50 €
Sardelle von Santoña	8.50 €
Rasierapparat-Rohbauten	8.50 €

PFANNEN

Kabeljau mit Tomate	11.50 €
Kabeljau Pil-Pil Style(Season)	11.50 €
Thunfisch Rioja Style	11.50 €
Eintopfgericht von Kalbfleisch	8.50 €
Kaldaunen Madrileña Style	8.50 €
Bringen Sie Fleischklöße unter	8.50 €
Bringen Sie Sauce von Tomaten und Gemüse unter	6.70 €
Würste der Hölle	6.70 €

BRJET

Frische Tintenfische	10.30 €
Frische Sardellen	8.50 €
Zerschneiden Sie von Fisch (Frisch)	11.50 €
Asturian Sausage mit Kartoffeln	7.90 €
Spicy pork Wurst Pfeffer Padron mit Kartoffeln	7.90 €
Pfeffer Padron	5.50 €
Dämpfte Kabeljau-Kleinigkeit	2.90 €
Schwarzer Pudding von Burgos	7.90 €
Tappere Kartoffeln	3.30 €
Chips	2.90 €
Spanischer Omelette	10.80 €
Omelette-Kleinigkeit	2.50 €
Gebratene Eier mit Chips	6.60 €
Gebratene Eier mit Soße von Tomaten und Gemüse	6.60 €

NACHTISCH

Verschiedenartige Törtchen	3.50 €
Profiteroles gepeitschter Sahne mit Schokolade	4.00 €

DER SPANISCHE KOCH Ferran Adrià gilt als kreativster Koch der Welt – in seinem Restaurant El Bulli an der Costa Brava serviert er Gemüse-Gelatine-Streifen mit Holzkohlenöl, heißes Eis und Olivenöl-Bonbons. Das ist aber langweilige Hausmannskost gegen die experimentellen Gerichte, die auf der Speisekarte des bislang völlig unbekanntes »Los Cabales« in Madrid stehen. Dort gibt es »Spazierstock von Eichel«, »geheilten Manchego oder Sattelschlepper« und »Rasierapparat-Rohbauten«. Der verrückte Koch macht einem aber auch ein bisschen Angst: Ein Gericht heißt »Bringen Sie Schädel unter«.



David Meurer

Granada, Spanien

HABEN EXISTENTIALISTEN und Nihilisten dieses Schild in einer Nacht- und Nebelaktion aufgestellt? Zuzutrauen wäre es ihnen. Poetischer kann man die Angst vor der Bedeutungslosigkeit, dem spurlosen Verschwinden im Kosmos, vor dem Nichts kaum ausdrücken als mit dem verzweifelten Ausruf: »Ich bin in Gefahr, nicht zu geschehen!« Wahrscheinlich war es aber ganz anders. »Pasar« heißt »passieren«, und das hat, wie im Deutschen, zwei Bedeutungen: geschehen und durchgehen.

Gertrud Höffgen



Campo, Italien

DIE GEGEND um den Gardasee zählt zu den sichersten Urlaubsgebieten weltweit. Die schroffen Felswände am Seeufer müssen einen nicht abschrecken, denn die umsichtigen Behörden haben dafür gesorgt, dass der Durchgang für Steinschlag verboten ist.

Richtungen: Enviro-Schmarotzen sollte seintrockne nie nässen!

Einfach entheben Schmutz und.

Kann seindirektLieblingstier.

Perfektioniere für Lucite und Kunststoffe.

Aufgreift Lint und Haar von rinnen.

Wird nicht ritzen beliebige Oberfläche.

Weh Enviro-Schmarotzen entpuppt schmutzig Waschen mit SeifeWasser und lassen zu trockne.

Tun nicht aussetzenoder.

Enviro-Schmarotzen arbeitet Beste mit ausgleiche pauschal Bewegung.

DENN ALL DIESE Fläche: Maueren Polster Mauer Papier Einrichtung Farbe Lichte Glas Geräte
Fernseher VERBLENDET DER COMPUTER erhitze Luftschlitze Termine Metall Oberfläche Holz
Oberfläche Ceiling Dachziegel Kabinett RAUCHEN Rückstand

MODERNE PUTZPRODUKTE sind extrem hassenswerte Objekte, allein schon, weil sie bescheuerte Namen tragen. Dieser Schwamm heißt Enviro-Schmarotzen. Das macht ihn von Grund auf sympathisch. Er reinigt praktisch alles – Mauern, Papier, Licht, selbst Termine. Für Regierungen könnte Enviro-Schmarotzen ein wirkungsvolles Instrument sein, denn angeblich säubert er »mit ausgleiche pauschal Bewegung« das gesamte Kabinett. Wirklich: Das Produkt »kann seindirektLieblings-tier«, wie es in der Enviro-Schmarotzen-Werbekampagne so schön heißt.