

Tinto Fino Neustr. 4 46414 Rhede Tel. 02872/980641 mail: antje.dombrowe@freenet.de

**geöffnet: Do, Fr. Sa ab 18.00 Uhr
Tapaabende täglich nach Absprache
ab 10 Personen**

Tapa-Abend im Tinto Fino

Sie können im Tinto Fino mit Ihren Freunden, Mitarbeitern und Kollegen o. a. einen gemütlichen Tapa-Abend verbringen. Dazu brauchen Sie mindestens 10 nette Leute und Freude an der spanischen und mediterranen Küche. Bitte wählen Sie für sich und Ihre Freunde Tapas (incl. Dessert/Suppen/Salate) aus der folgenden Karte aus. Zum Abschluß der Karte finden Sie einen Vorschlag, in dem wir die beliebtesten Gerichte einmal zusammengestellt haben und der eine kleine Orientierungshilfe sein kann. Ansonsten richtet sich der Preis für das Essen nach der von Ihnen getroffenen Auswahl.

Suppen und Salate

- 1.1. Tomatensalat mit Manchego (Spanischer Schafskäse), Basilikumdressing
- 1.2. Gemischte Blattsalate mit gegrillten Gemüsen (Paprika, Zucchini, Champignons)
- 1.3. Ensalada Mista - Gemischter Salat (Eisberg, Gurke, Paprika, Tomaten, Thunfisch, Oliven)
- 1.4. Ensalada Murciana –Gebratene Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Ei
- 1.5. Thunfischerème auf Eisbergstreifen
- 1.6. Blattsalate mit Serrano-Schinken, gebratenen Champignons, Parmesan und Walnußdressing
- 1.7. Trampoo Mallorquin – erfrischender Salat aus Paprika, Tomaten, Äpfeln, Gurken, Trauben und Zwiebeln
- 1.8. Hausgemachte Tomaten-Suppe mit Ruccola und Parmesan
- 1.9. Kartoffel-Fenchel-Suppe mit Räucherlachs
- 1.10. Paprika-Crème-Süppchen mit Estragon

Gemüse und Teigwaren

- 2.1. Datteln im Speckmantel
- 2.2. Kartoffel-Lachs-Tortilla
- 2.3. Tortilla Española - Kartoffelomelett
- 2.4. Zucchini-Salami-Tortilla
- 2.5. Champiñones al ajillo - Gebratene Champignons mit Allioli
- 2.6. Gefüllte Champignons - mit pikanter Hackfleischfüllung
- 2.7. Gefüllte Champignons - mit Krabbenfüllung
- 2.8. Verduras Fritas - Frittierte Gemüse (Zucchini, Champignons, Auberginen) im Weinteig
- 2.9. Empanadillas (gefüllte Blätterteigtaschen) mit Schafskäse und Spinat
- 2.10. Empanadillas mit pikanter Hackfleischfüllung
- 2.11. Empanadillas mit Thunfischfüllung
- 2.12. Pisto Manchego (Gemüseragout aus Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, kalt oder warm) mit Baguette

Geflügeltapas

- 3.1. Pollo al limon – Hähnchenunterschenkel mit Zitrone, Knoblauch und Zwiebeln geschmort
- 3.2. Pollo a la vasca - Hähnchenunterschenkel auf baskische Art mit Schalotten, Paprika, Serrano
- 3.3. Rotweinhühnchen – Hähnchenunterschenkel mit Champignons und Bacon in Rotwein geschmort
- 3.4. Hühnchen im Teigmantel mit Honig-Senfauce
- 3.5. Hühnerbrüstchen mit Orangen-Minzsauce
- 3.6. Geflügelleber in Sherry geschmort
- 3.7. Spießchen von der Hähnchenbrust mit Ingwer und Chili mariniert vom Grill
- 3.8. Spießchen von der Hähnchenbrust mit Rosmarin und Honig mariniert vom Grill

Von Rind und Schwein

- 4.1. Pinchitos de Cerdo - pikant marinierte Schweinefiletspießchen vom Grill
- 4.2. Schweinefilet in Orangensauce mit grünem Pfeffer
- 4.3. Minischnitzelchen mit Serrano und Salbei gefüllt
- 4.4. Marinierte Rindersteakspießchen vom Grill
- 4.5. Albondigas en salsa de tomate - Fleischbällchen in scharfer Tomatensauce
- 4.6. Estofado a la andaluza - Andalusisches Rindsragout mit Safran und Zimt

Vom Lamm

- 5.1. Marinierte Lammfiletspieße vom Grill
- 5.2. Lammragout – Lammhüfte geschmort mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini
- 5.3. Cochifrito - Lammfiletragout mit Zitrone,
- 5.4. Chuletas de cordero – marinierte Lammkoteletts gegrillt

Vom Kaninchen

- 6.1. Kaninchen in Weißwein geschmort mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
- 6.2. Kaninchen in Zitronenmarinade
- 6.3. Kaninchen maurische Art - mit Safran und Rosinen

Fisch- und Meeresfrüchte

- 7.1 Doradefilet auf mediterranem Grillgemüse
- 7.2. Rotbarsch in Limonen-Basilikumsauce
- 7.3. Frittierte Sardinen oder Pescaditos mit Allioli
- 7.4. Gambas al ajillo - Knoblauchgambas
- 7.5. Miesmuscheln in Weinteig gebacken mit Allioli
- 7.6. Gratinierte Miesmuscheln in Weißweinsauce
- 7.7. Meeresfrüchtesalat mit Orangenmarinade

Postres

- 8.1. Hausgemachter Flan
- 8.2. Zitronen-Mandelkuchen
- 8.3. Orangen-Zitronen-Creme
- 8.4. Rotweibirnen mit Sahne
- 8.5. Spanische Apfeltarte
- 8.6. Hausgemachtes Tiramisu
- 8.7. Hausgemachte Panna Cotta mit Frucht пюре

Hier ein Vorschlag für einen Tapa-Abend (Preis/Person 20,00 Euro)

1. Ensalada mista – Gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven
2. Datteln im Speckmantel
3. Empanadillas (Blätterteigpasteten) mit Schafskäse und Spinat gefüllt
4. Hähnchen im Teigmantel gebacken mit Honig-Senf
5. Gambas al ajillo - Knoblauchgarnelen
6. Marinierte Schweinefiletspießchen vom Grill
7. Marinierte Rindersteakspießchen gegrillt
8. Patatas fritas
9. Panna Cotta mit Frucht пюре

Hasta luego!

STAND 30.03.2009

ALLE SPEISEKARTEN FRÜHEREN DATUM SIND HIERMIT UNGÜLTIG.