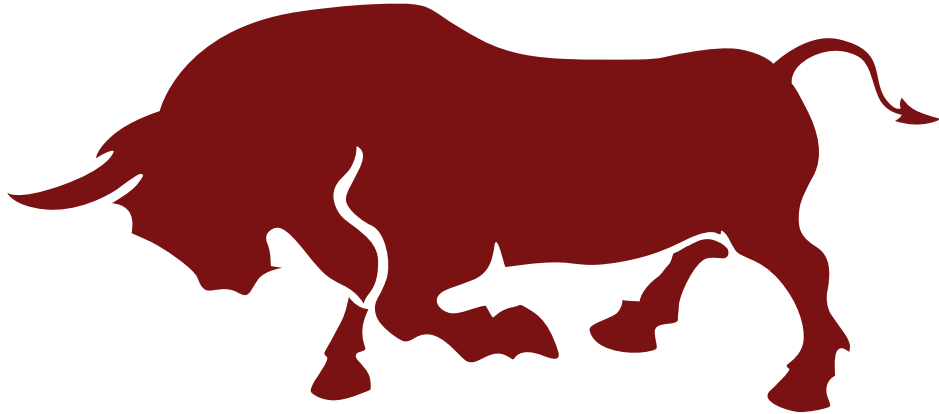




PLAZA TORO

TAPAS & GRILL RESTAURANT

Liebe Gäste !

Festliche Anlässe begeht man am besten dort wo gemütliche Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Für jede Festlichkeit bieten wir Ihnen das passende Menü oder Büffet.
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.



Tapas kalt

Pan con Alioli

Brotkorb mit Knoblauch Dip

Haus gemachte 3erlei Dips mit Brot

1. Aioli 2. Auberginenpaste 3. Schafskäsepaste Pikant

Aceitunas Condimentadas

Marinierte Oliven

Queso Manchego

Würziger Käse aus der Milch des Manchego Schafes

Jamón Serrano

Luftgetrockneter Bergschinken

Boquerones en Vinagre

Sardellen in Kräuternessig und Knoblauchmarinade

Verdura a la Plancha

frisches Gemüse gegrillt und mariniert

Tapas warm

Dátiles con Bacon

Datteln im Speckmantel

Ziegenkäse

gebraten im Speckmantel mit Honig

Ziegenkäse

gebacken mit Walnuß und Honig

Patatas Bravas

Kartoffelwürfel mit pikanter Tomatensoße

Süßkartoffelecken

mit Guacamole Creme

Verdura a la Plancha

frisches Gemüse gegrillt

Champiñones Fritos

Panierte und frittierte Champignons köpfe

Champignons Aliolio

Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zwiebeln

Chorizo a la Plancha

Gegrillte spanische Paprikawurst

Tapas warm

Alitas de Pollo

würzig gegrillte Hähnchenflügel

Pincho Andaluz

Hähnenspieß andalusischer Art mit Bravas-Soße

Pincho Moruna

Fleischspieß vom Rind nach maurischer Art mit Bravas Soße

Lammkotellet (2 Stück)

mit Rosmarin Jus Sauce

Calamares Fritos

Frittierte Tintenfischringe

Chipirones a la Plancha

kleine gegrillte Tintenfische

Sepia a la Plancha

Sepia vom Grill

Boquerones Fritos

Panierte und frittierte Sardellen

Pimientos de Padrón

Gebratene kleine grüne Paprikaschoten aus Spanien

Tapa de Espinacas

Blattspinat mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat

Albóndigas Rodeña

Hausgemachte Fleischklößchen in pikanter Tomatensoße

Pulpo con Salsa de Tomate

Oktopus in pikanter Tomatensoße

Pulpo a la Plancha

gegrillte Pulpo (1 Stück)

Muscheln

in pikanter Tomatensoße

Gambas al iAjillo

Garnelen in würziger Knoblauchsoße

Gambas a la Plancha

gegrillte Gambas (mit Schalen) 3 Stück



Tapas-Platten

Tapas diversas Plaza Toro

Tapasplatte nach Variation des Hauses mit Fleisch und Fisch

Tapas diversas Vegetales

Tapasplatte vegetarisch

Plato de Manchego y Jamón Serrano

Gemischte Platte mit Serrano Schinken und Manchegokäse

Plato de Quesos

Gemischte Käseplatte

Suppen

(unsere Suppen werden frisch vorbereitet)

Tomaten-Suppe mit Crème fraîche

Fisch-Suppe

Tortillas - Eieromelette

Tortilla Española

Eieromelette mit Kartoffeln und Zwiebel

Tortilla de Setas

Eieromelette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Champions

Tortilla de Chorizo

Eieromelette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprikawurst

Paella- Spanischegerichte

Unsere Paellas werden frisch zubereitet, daher ist mit einer Wartezeit von 20 - 30 Minuten zu rechnen.
Gerne können Sie diese Zeit mit unseren leckeren Tapas überbrücken.

Paella de Pescado

Paella- Pfannengericht mit Fisch

Paella Mixta

Paella - Pfannengericht mit Fleisch und Fisch

Argentinische Steak(Black Angus)

Rinderfilet

Das zarteste Stück von der Rinderlend

250g

300g

400g

Entrecote

fein marmoriert mit Fettauge

250g

300g

400g

Rumpsteak Grande Beef

Mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

250g

300g

400g

Hüftsteak

Kräftig im Geschmack

250g

300g

400g

Dry Aged Rinder T-Bone Steak

ca 500-600 gr.

Dry Aged Rinder Flank Steak

ca. 250 gr.

ca. 300 gr.

ca. 400 gr.

Zu diesen Steaks servieren wir Kräuterbutter / Salat Beilage

Beilagen

Tomatenreis mit Gemüse

Steak Pommes

Kartoffelecken

Blattspinat

Gebr. Gemüse

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Gebr. Champignons

Gebr. Zwiebeln

Gegrillter Maiskolben

Kanarische Kartoffeln in Speckmantel

Salsas - Sossen

Bravassoße

Pfefferrahmsoße

Championrahmsoße

„Salbeisoße



Fleischgerichte

Pollo a la Plancha con Patatas

Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill an Champion Sauce dazu Wedges und Salat

Pinchos de Carne con salsa de Pimienta

Argen. Rindfleisch Spies (ca. 250g) mit Pfeffersauce, Steak Pommes und Salat

Bistec a la Plancha

Argentinisches Rumpsteak Grande Beef (ca. 250gr.) / mit Pommes und Salat

Entrecote Cobarde

Entrecote ca 250g an Pfeffersauce mit Patatas Bravas und Salatbeilage

Grillteller Plaza Toro

Hähnchenfilet, Rindsteak, Lammkotelett mit Tomatenreis und Salatbeilage

Filete de Cordero

Lammhüftsteak auf Rosmarin-Juice dazu Patatas Bravas und Salatbeilage

Lammkoteletts (4 Stück)

mit Knoblauch und Rosmarin dazu gerilltes Gemüse und Drillingen

Premium Burger

Arg. Angus Beef Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Cheddar-Käse und Steak-Pommes

Ofenkartoffeln

gefüllt mit Hähnchenbruststreifen dazu frische Champignons in Rahmsauce und Salat

gefüllt mit Rinderstreifen dazu frische Champignons in Rahmsauce und Salatbouquet

Fischgerichte

Salmon a la Plancha

Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat und Salbeisoße

Dorada a la Plancha

frische gegrillte Dorade mit scharfer Tomaten-Jalapeño-Soße serviert mit Tomaten-Reis

Sepia a la Plancha

Sepia gegrillt mit Blattspinat und Tomatensoße

Pulpo a la Plancha(2 Stück)

Gegrillter Pulpobeine mit Salatbukett und gegrilltem Gemüse

Fischplatte(für 2 Personen)

verschieden Fischarten mit Tomatenreis und Salat

Kg Gambas (mit Schalen)

3 Dips Kartoffelecken und Salat

Salat - Ensalada

Ensalada Mixta

Kleine Mixsalat

Ensalada de Tomate y Cebolla.

Kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada Fresca con Carne de Ternera

Salatvariation mit Rinderstreifen

Ensalada Fresca con Gambas

Salatvariation mit Gambas

Ensalada Fresca con Tiras de Pollo

Salatvariation mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Champion und Zwiebeln

Ensalada de Cabra con Bacon

Salat mit gebackene Ziegenkäse, Walnuss und Honig

Ensalada de Serrano y Manchego

Salat mit Serranoschinken und Manchegokäse

Alle Salate werden mit Balsamico-Dressing serviert

Postres - Deserts

Crema Catalana

Katalanische Creme mit flambierter Zuckerkruste

Flan de la Casa

Hausgemachter Pudding mit Karamellsoße

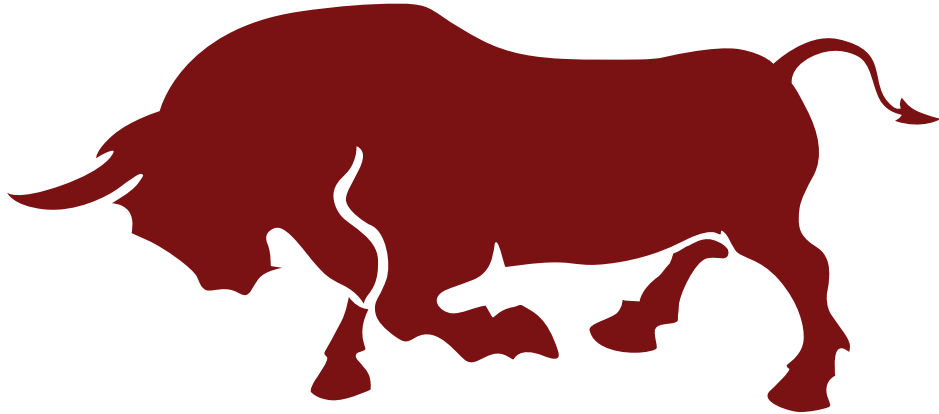
Churos con Chocolate

Leche Frita

Gebackene Spanische Vanille-Creme mit Vanilleeis und Sahne

Tatra de Santiago

spanische Mandelkuchen mit einem Kugel Eis



PLAZA TORO

TAPAS & GRILL RESTAURANT

ERSTKLASSIGES FLEISCH FÜR ERSTKLASSIGEN GENUSS

Unser Rindfleisch beziehen wir nur von den besten Weiden Südamerikas.
Rinder reiner Fleischrasse, natürlich Aufzucht und jahrzehntelange Erfahrung,
gemischt mit Stetigen Kontrollen aller Lieferanten.

Das macht den
unverwechselbaren Plaza Toro
Steakgenuss aus.