

Bodega am Fluss

FRONTAURA



Jamón Ibérico de Bellota 40g 19.00 / 80g 36.00

The Jamón (Ham) of the Pata Negra pig, which feeds almost exclusively on acorns
Le Jamón (Jambon) du cochon Pata Negra, qui se nourrit presque exclusivement de glands

Plato de Quesos de Zamora 15.00

The old traditional cheese dairy CHILLÓN in the Toro lets us put together this unique tasty platter: Sheep cheese variation of unsurpassed quality

L'ancienne fromagerie traditionnelle CHILLÓN du Toro nous permet d'assembler cette assiette savoureuse unique: Variété de fromage de brebis d'une qualité inégalée

Plato Frontaura 35.00

The flavor variations of Spain with Jamón Ibérico de Bellota, Serrano, Chorizo, Chillón cheese variation and Spanish olives

Les variations de saveurs de l'Espagne avec Jamón Ibérico de Bellota, Serrano, Chorizo, les variations de fromage Chillón et les olives espagnoles

Plato Pinchos 18.00

The original Basque tapas / Les tapas basques originales

Pimientos de Padron 9.00

Roasted in olive oil, the typical Spanish Pimientos unfold their full flavor

Rôties à l'huile d'olive, les pimientos espagnols typiques dévoilent toute leur saveur

Tortilla 16.50

Homemade, topped with goat's cheese and served with a sour cream dip

Fait maison, garni de fromage de chèvre et servi avec un dip à la crème sure

Platto de Pinchos Caliente 32.00

A variation of our warm Pinchos / Une sélection de nos pinchos chauds

Filet „Donostia” 150g 39.80 / 300g 60.00

Tender Swiss beef fillet with morel sauce, a vegetable bouquet and french fries

Filet de bœuf suisse tendre à la sauce aux morilles, bouquet de légumes et pommes frites

Trilogie "Kawalec" 16.50

Crêpe - plum compote - cider cream, vanille ice cream / Crêpe - compote de prunes - crème de cidre

