

# Tapas

## Gambas crujiente von mayonnaise de sriracha

Knusprige Garnelen mit scharfer Asia Mayonnaise  
Crispy prawns with spicy Asia mayonnaise

## Gambas al ajillo

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern und Kirschtomaten  
Prawns in oil with garlic herbs and cherry tomatoes

## Vieras gratinadas con aioli

gratinierte Jakobsmuscheln mit Aioli  
Gratinated scallops with aioli

## Vitello con crema de hierbas y rebozuelos salteadas

Scheiben vom Kalb mit Kräutercreme  
Slices of veal with herb cream

## Salmon marinado con helado de pepino and Gin

Marinierter Lachs mit Sauerrahm und Gurken- Gin Eis  
Marinated Salmon with cucumber- Gin Sorbet

## Yema de Huevo 60 minutos con crema de espinaca y truffa *Vegan*

Rahmspinat mit 60 Minuten Eigelb und Trüffelschaum  
Creamy spinach with 60 minute egg yolk and truffle foam

## Ceviche de lubina con mango y aguacate

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mango und Avocado  
Sea bass ceviche with mango and avocado

## Foie gras de Pato con ciruelas y pan brioche

Gebratene Enten- Stopfleber Zwetschgen und brioche  
Fried duck foie gras with plumps and brioche bread

## Tártaro de tenera con huevo de codorniz

Pikant mariniertes Rinderfilet - Tartar, mit Wachtelei  
Tartar of beef filet with quail egg

## Pulpo al gallega con espuma de patata

Scheiben vom Pulpo mit Kartoffel- Schaum  
Slices of pulpo with potato foam

Price Por Tapa 10,90 €

# Trespaís Best of Menü

Lassen Sie sich überraschen 5 Gänge, ab 2 Personen

Let yourself be surprised 5 Platos, from 2 persons

Déjate sorprender 5 platos, a partir de 2 personas

55 € pro | per | por | person

# Pasta

## Penne Arrabiata 16.50 € *Vegan*

Pasta mit pikanter Tomaten Sugo | Basilikum | Büffelmozzarella  
Pasta with spicy tomato sauce | basil | buffalo mozzarella  
Pasta con salsa de tomate picante | albahaca | mozzarella de búfala

## Fettuccine con puntas de filete, herbas mixtas, tomate cherry 19.80 €

Fettuccine mit gemischten Kräutern, Kirschtomaten und Rinderfilet Spitzen  
Fettuccine with mixed herbs, cherry tomatoes, beef filet tips

## Fettuccine Truffa 26.50 € *Vegan*

Fettuccine mit schwarzem Trüffel  
Fettuccine with black truffle  
Fettuccine con trufa

# Fisch / Fish / Pescado

## Lenguado | Seezunge | Sole 34.50 €

Im ganzen gebraten | Zitronen- Butter | Blatt Spinat | Rosmarin- Kartoffeln  
En tero | Mantequilla de limones | espinaca | patatas al romero  
Hole | lime butter | spinach | rosemarie Potatoes

## Wolfsbarsch | Sea bass | Lubina 29.80 €

Filet | Gambarisotto | grüner Spargel  
Filet | Prawn risotto | green asparagus  
Filete | Gamba - risotto | esparragos verde

## Vieiras | Jakobsmuscheln | Scallops 29.50 €

Gebratene Jakobsmuscheln | Kürbis Püree | iberischer Schinken | mojo verde  
Vieiras | jamón ibérico | puree de calabaza | mojo verde  
Fried scallops | pumpkin mash | Iberico ham | mojo verde

# Fleisch / Meat / Carne

## Wiener Schnitzel 25.50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Kartoffel- Gurkensalat | Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel from calf | potato- cucumber salad | cranberries  
Escalope de ternera blanca | ensalada de patatas y pepino | arándanos rojos

## Ternera blanca | Kalb | Veal 34.50 €

Kalbsfilet | Kartoffelschaum | Speck  
filet of veal | potatoes foam | bacon  
solomillo de ternera blanca | espuma de patatas | bacon

## Solomillo con salsa bearnaesa 35.50 €

Rinderfilet | Bohnen mit Speck | Pommes Frites | Sauce Bearnaise  
Solomillo de ternera | Judias con bacon | Patatas fritas | Salsa bearnaesa  
Beef sirloin | Beans with bacon | French fries | Bearnaise sauce

# KIDS

## Spaghetti Tomato 6.00 €

## Der Bratwurst Drachen / Sausage Dragon / Dragon de Salchicha 7,50 €

4 Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree  
4 Nuremberg sausages with mashed potatoes  
4 salchichas de Nuremberg con puré de patatas

## Home made fish fingers 9.00 €

Paniertes Fischfilet (Wolfsbarsch) mit Kartoffelpüree und Karotten  
Breaded fish fillet (sea bass) with mashed potatoes and carrots  
Filete de pescado empanado (lubina) con puré de patatas y zanahoria