

# Comida Menú

SAMSTAG

Durchgehend 11.30 – 22.00

## DEL PAÍS

### ALGO PEQUEÑO

Schwarze & grüne Oliven mit Brot 7.50

### ALGO MÁS

Hausgemachte Focaccia, Basilikum-Butter & Aufstrich mit Crème fraîche und getrockneten Tomaten 9.50

### BOMBA DE SALUD

Griechischer Salat mit gepickelten Zwiebeln & Honig-Feta 10.50

### MANCHEGO MARINADO

Spanischer Schafskäse & Chili-Honig 9.00

### RATONCITO DE QUESO

Spanische Käseauswahl 16.50

### TORTILLA

Spanischer Kartoffel-Eierkuchen 9.50

### PATATAS BRAVAS CON AIOLI

Frittierte Kartoffeln mit Aioli 9.00

### LOADED PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffeln mit Chipotle-Mayo, gepickelten Jalapeños, Rotkabis & Frühlingszwiebeln 12.00

## PIMIENTOS DE PADRÓN

Frittierte Pfefferschoten mit Fleur de Sel 9.50

## MEJOR QUE CARNE

Hausgemachte Focaccia, Halloumi, pikante Mayo, Aubergine & gepickelte Zwiebeln 13.50

## HOLA VERANO

Crostini mit Ziegenkäse aus dem Ofen, Aprikose & Thymian 10.50

## GAZPACHO

Kalte, spanische Gemüsesuppe 7.50



## TAPAS PARA DOS / CUATRO

SECHS TAPAS-KREATIONEN  
AUSGEWÄHLT VOM KÜCHENTEAM

2 Personen 44.00

4 Personen 88.00



Bar Tapas Café



# Comida Menú

SAMSTAG

Durchgehend 11.30 – 22.00

## DEL CARNICERO

### JAMÓN SERRANO

Luftgetrockneter spanischer Schinken 11.00

### TABLA DE PICAR

Gemischte Fleischplatte 22.00

### CARNE Y QUESO

Gemischte Fleisch- & Käseplatte 28.50

### CHORIZO CON VINO TINTO Y MIEL (90g)

Gebratene pikante Schweinswurst mit Rotwein & Honig 13.50

### ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (150g)

Galloway-Beef-Kugeln mit pikantem Tomatensugo 16.50

### CROQUETAS

Panierte & frittierte Béchamel-Kugeln  
mit Jamón Serrano 12.50

### EMPANADA

Gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch & Frischkäse 13.50

## DEL MAR

### PULPO A LA PLANCHA (110g)

Gebratener Tintenfisch mit Mojo verde & Kartoffeln 20.50

### GAMBAS AL AJILLO

Black Tiger Crevetten mit Chili-Knoblauchöl & Salzzitrone 16.50

SCHWEIN Spanien, Schweiz

RIND Schweiz

TINTENFISCH Portugal

CREVETTEN Vietnam ASC

Gerne informieren wir  
über Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten  
auslösen können.

## POSTRE

### CREMA CATALANA

Spanische gebrannte Crème mit Amarena Kirschen 8.50

### TARTA DE CHOCOLATE

Hausgemachter Schokoladenkuchen, glutenfrei 5.50

### TARTITA

Hausgemachtes kleines Kuchenstück 4.50

## DULCE SÁBADO

Solange Vorrat

### SCONE

Hausgemachtes Gebäck mit Clotted Cream & Konfitüre 8.50

Gracias por tu visita

Bitte an der Bar bezahlen  
Alle Preise in CHF / inkl. MWST



volverpublic  
tapasinbern



Schweizer Franken, Postcard,  
Maestro, Mastercard, Visa, Twint



barvolver.ch

