



---

## DESSERT

Crema Catalan	9.00
Saisonales Wochendessert	14.50

---

### FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Jamon, Lomo, Chorizo Guijuelo Spanien

Schwein Spanien

Lamm Spanien / Frankreich

Kabeljau Dänemark

Pulpo Marokko

Garnelen Patagonien

Seeteufel Frankreich

Dorade Frankreich

### ALLERGEN-INFORMATION

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF



### RESTAURANT STADTBAD

ZIELEMPGASSE 12 // 4600 OLTEN

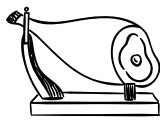
TELEFON 062 213 87 17

ESSEN@RESTAURANT-STADTBAD.COM

RESTAURANT-STADTBAD.COM



**stadtbad\***  
\*MACHT POP-UP



## APERITIVOS

<b>Jamón de Bellota (42 Monate gelagert) (60gr) mit pan con tomate</b>	<b>37.50</b>
<b>Marinierte andalusische Oliven</b>	<b>5.50</b>
<b>Käseplatte</b> Manchego (es) /Mahon (es) /Barollo mit Weintrauben gereift	<b>18.50</b>
<b>Pan con tomate</b>	<b>6.50</b>
Grilliertes Holzofenbrot - Ochsenherztomaten - Olivenöl - Maldon Salz	
<b>Pimientos de padrón</b>	<b>9.50</b>
Frittierte Paprikaschoten - Meersalz	
<b>Tortilla Española</b>	<b>9.50</b>
Saisonale Tortilla - schwarzer Knoblauch - Aioli	

## CLASICOS

<b>Ceviche de pez real con leche de tigre</b>	<b>22.50</b>
Kingfish - Avocado - Koriander - Zitronengras - Kokosnussmilch	
<b>Pulpo con pimentón de la vera</b>	<b>16.50</b>
Tintenfisch - Hummerkartoffeln - Peperoni Emulsion	
<b>Gambon di Patagonia 5 - 7- 9 Stück</b>	<b>26.50 / 32.50/ 38.50</b>
Riesengarnelen - Wildfang - Knoblauch - Rosmarin	
<b>Croquetas de setas de otoño con trufa (3 Stk)</b>	<b>19.50</b>
Kroketten - Waldpilze - schwarzer Trüffel	jede weitere 7.50 p. Stk
<b>Croquetas de jamón de Bellota (3 Stk)</b>	<b>24.50</b>
Kroketten - Iberischer Schinken	jede weitere 8.50 p. Stk



## KALTE TAPAS

<b>Ensalada de hinojo y chicorée</b>	<b>15.50</b>
Fenchelsalat - Orange - Chicorée - Solera Vinaigrette	
<b>Anchoas de Santoña</b>	<b>19.50</b>
Sardelle - Minilattich - Karotten - Sherryessig	
<b>Gazpacho Andaluz</b>	<b>14.50</b>
Gemüsesuppe - Minigurken - Datterini - Ibérico	
<b>Tomates alinados con pimientos</b>	<b>14.50</b>
Ochsenherztomaten - ofen gegarte Peperoni - Kräuter	
<b>Con burratina de bufala</b>	<b>19.50</b>
mit Burrata	
<b>Gamba roja carpaccio</b>	<b>23.50</b>
Rote Garnele (Wildfang) - Carpaccio - Eisalgen - Hummer Elexir	

## WARME TAPAS

<b>Bacalao con pimientos Aliñados</b>	<b>27.50</b>
Kabeljau - ofen gegarte Peproni	
<b>Calamaretis de Italia (Sicilia)- Wildfang</b>	<b>27.50</b>
Tintenfisch - Rucola - Zitronenvinaigrette	
<b>Expósito's House</b>	<b>32.50</b>
Dorade - Bierteig - Salzkrusten Kartoffeln - Mojo Salsa	
<b>Secreto Ibérico</b>	<b>31.50</b>
Geheimes Filet vom Iberico Schwein - Artischocken - Pata Negra Crumble	
<b>Cordero lechal de pirenaica</b>	<b>35.50</b>
Pyrenäisches Milchlamm - Artischocken- Datterini - Granatapfel	