

Unsere Barcelona-Reise

Alle Gerichte auch zum gemeinsamen Genießen, Schlemmen und Teilen

Tapas

Rote Garnelen zum selber Pulen | Knoblauch-Kräuter-Öl
3 St. 12,- €

Gebackene Poweraden | Ancho-Chili-Aioli
12,- €

Gaeta-Oliven mit Orange | Nocellara-Oliven mit Mandelcrème
9,- €

Duroc Fuet & Serrano Gran Reserva 25 Monate gereift | Pimentón de la vera-Butter
15,- €

Felsenaustern im Ceviche-Sud
6 St. 18,- €

Labneh | Minze | Pistazien-Dukkah | Piri Piri-Öl
9,50 €

Vorspeisen

Manchego-Mandel-Krokette | gefüllte Pimientos de padron | Rosinen-Kapern-Crème |
Paprika-Salsa

16,- €

Gegrillter Pulpo | Schwarze Shii-Take-Crème | Algen & Wildkräuter | Kumquat
17,- €

Vorspeisenvariation zum Teilen ab 4 Personen 15,- € p.P.

Pasta und Risotto

Lamm-Cannelloni | Datteln | Koriander-Pesto |
Queso de Cabra-Soße
17,- € (als Hauptgang 21,- €)

Unser Tomatissimo-Klassiker:
Spaghetti aus dem Parmesan-Laib
12,- € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Vegetarische Paella:
Oliven | Paprika | Fenchel | Saubohnen | Artischocken | Kurkuma
27,- € p.P. (ab 2 Personen)

Bauern-Paella:
Kaninchen & Huhn | Chorizo | Kartoffeln | Pilze | Artischocken | Rosmarin
32,- € p.P. (ab 2 Personen)

Dorade royal gebraten | Avocado-Humus | glasierte Tomaten |
Zitronenbutter-Espuma | Salzzitrone | Salicornia
34,- € (als Zwischengang 24,- €)

Zweierlei vom Iberico | Escalivada (Katalanisches Grillgemüse) |
Salsa-Verde-Kartoffelstampf
29,- €

Unsere Tomatissimo-Klassiker:

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
34,- €

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
24,- €

Unsere Menüempfehlung

Kleine Tapas-Variation

Gegrillter Pulpo | Schwarze Shii-Take-Crème | Algen und Wildkräuter | Kumquat

Lamm-Cannelloni | Datteln | Koriander-Pesto |
Queso de Cabra-Soße

Dorade royal gebraten | Avocado-Humus | glasierte Tomaten |
Zitronenbutter-Espuma | Salzzitrone | Salicornia

Zweierlei vom Iberico | Escalivada (Katalanisches Grillgemüse) |
Salsa-Verde-Kartoffelstampf

San Sebastian-Cheesecake | Leche Merengada | Kirschen & Estragon
90,- € (ohne Pulpo & Cannelloni 75,- €)

Vegetarisches Menü

Vegetarische Tapas-Variation

Manchego-Mandel-Krokette | gefüllte Pimientos de padron | Rosinen-Kapern-Crème |
Paprika-Salsa

Vegetarische Paella:

Oliven | Paprika | Fenchel | Saubohnen | Artischocke | Kurkuma

San Sebastian-Cheesecake | Leche Merengada | Kirschen & Estragon
64,- €

Das Tomatissimo-Highlight

Genießen Sie mit unserem Tapas-Menü in neun kleinen
Gängen einen Streifzug durch die Tomatissimo-Küche
Überraschungsmenü 9-Gang 98,- €

Bestellungen für das 6-Gang- und 9-Gang-Menü nehmen wir bis 21 Uhr entgegen.

Liebe Gäste,
wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer Allergiker-Karte.

Wir beraten Sie dann gerne und gehen auf Ihre Wünsche ein.

Dry-aged Beef vom Holzkohle-Grill

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 350g 39,- € (+100g 11,- €)

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 250g 38,- € (+100g 15,- €)

Gemischte Grillplatte zum Teilen und Probieren
ab 4 Personen 30,- € p.P.

Beilagen

Limonen-Wasabi-Crème 3,50 € | Barbecue-Soße 3,- € | Pfefferrahmsauce 4,50 € |
Kräuterbutter 3,50 € |

Pommes frites 4,50 € | Süßkartoffel-Pommes frites 4,50 € |
gemischter Salat 6,- € | Escalivada (Katalanisches Grillgemüse) 5,50 €
kleine gebratene Kartoffeln 4,50 € | Salsa-Verde-Kartoffelstampf 4,50 €

Dessert

San Sebastian-Cheesecake | Leche Merengada | Kirschen & Estragon
14,- €

Churros con chocolate & Espresso
8,50 €

Murcia al Vino Queso de Cabra DOC (Ziegenkäse mit Rotweintrinde) | Rosmarin |
Turrón blanco
11,- €

Dessert- & Käse-Variation ab 4 Personen 16,- € p.P.

Wir haben freies WLAN!



