



NATIVO

TAPAS & BAR

Diese Karte ist inspiriert vom Süden.

Von langen Nachmittagen am Tisch, an denen Stunden vergehen, ohne dass man es merkt. Von der Sobremesa, diesem besonderen Moment nach dem Essen, wenn Gespräche tiefer werden, Gläser nachgeschenkt werden, gelacht, erzählt und einfach gelebt wird.

Sie ist inspiriert von der Lust am Leben.

Von gutem Essen, ehrlichen Produkten und Zutaten voller Qualität und Charakter. Von Wein, der nach Erde, Sonne und Zeit schmeckt. Von einer Küche, die verbindet und Menschen zusammenbringt.

Diese Karte erzählt von Natur, von Wärme und von Orten, an denen man den Moment genießt.

Vom Süden Spaniens und gleichzeitig von dem See, an dessen Ufer wir heute sitzen. Vom Gefühl von Freiheit, Sommer und Leichtigkeit. Von Abenden, die nie zu früh enden, und von der Freude, gemeinsam zu genießen.

Denn Essen ist für uns mehr als Geschmack.
Es ist Erinnerung, Begegnung und Lebensgefühl.

NATIVO

TAPAS & BAR

EIN BESONDERER GENUSS FÜR ECHTE LIEBHABER SPANISCHER SPEZIALITÄTEN

Manchego Curado 8,50

Spanischer Schafskäse 12 Monate gereift mit intensivem, nussig würzigem Aroma. Serviert in handgeschnittenen Stücken, mit Honig und Walnüssen.

Jamón Ibérico de Bellota 50g 17,90

Handgeschnitten edler Schinken vom 100 % iberischen Schwein aus Eichelmast, hauchdünn aufgeschnitten, mit einer feinen, nussigen Note.

TAPAS VARIATION NATIVO

Eine mediterrane Auswahl aus kalten und warmen Tapas, liebevoll zusammengestellt zum Teilen.

35,90

KALTE TAPAS

Oliven 5,90

Marinierte Oliven Grün und schwarz mit mediterranen Kräutern.

Getrocknete Tomaten 6,50

Mit Honig und Olivenöl verfeinert.

Mediterraneo Feta 6,90

Verfeinert mit hochwertigem Olivenöl und mediterranen Kräutern.

Boquerones 7,90

Zarte Sardellen, in Essig mariniert und mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl verfeinert.

WARMER TAPAS

Knusprige Krokette 6,90

4 Krokette mit iberischem Schinken.

Patatas Canarias 6,50

Spanische Kartoffeln mit Mojo Rot und Grün.

Patatas Bravas 6,50

Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit würziger Tomatensoße.

Grillgemüse 5,90

Frisches Gemüse vom Grill mit mediterranen Kräutern.

Pimientos del padrón 5,90

Kleine grüne Paprikaschoten, in Olivenöl gebraten und mit Meersalz bestreut.

Datteln mit Speck 6,90

Das ist ein Muss :)

NATIVO

TAPAS & BAR

Chorizo in Rotweinsauce 6,90

Würzige spanische Paprikawurst in kräftiger Sauce.

Knoblauch Hähnchen 6,90

Zartes Hähnchen mit Knoblauch und Olivenöl gebraten.

Patatas & Pulpo 18,90

Kartoffeln mit zartem Oktopus und mediterranen Gewürzen.

Gambas al ajillo 22,90

Garnelen Black Tiger in Olivenöl mit Knoblauch und Chilli gebraten.

DIPS & EXTRAS

Alioli 2,60

Hausgemachte Knoblauchcreme.

Mojo Verde 2,60

Frische Kräutersauce mit Koriander und Olivenöl.

Mojo Rojo 2,60

Würzige kanarische Sauce mit Paprika und Knoblauch.

Manchego Soße 2,60

Cremige Sauce aus spanischem Manchego-Käse.

Brotkorb 3,00

Knoblauchbrot gegrillt 4,50

SALATE

Gemischter Salat 12,90

Knackige Blattsalate, frisches Gemüse und ein fein abgestimmtes mediterranes Dressing.

Rote Beete Carpaccio 14,90

Dünn geschnittene Rote Beete, mit cremigem Feta, Walnüssen und Honig.

Tomatensalat mit Boquerones 14,90

Saftige Fleischtomate, in Essig marinierten Sardellen, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl.

NATIVO

TAPAS & BAR

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet mit 34,90
Grillkartoffeln und Gemüse

Lachsfilet mit gegrillten 24,90
Fleischtomaten und Spinat

*Zartes Lachsfilet, begleitet von saftig
gegrillten Fleischtomaten und feinem
Blattspinat.*

Paella mit Meeresfrüchte 25,90
*Spanischer Safranreis mit Garnelen,
Muscheln, Tintenfisch und mediterranem
Gemüse*

Pasta Ibérica 19,90
*Tagliatelle mit würziger Chorizo und
pikanter Tomatensoße.*

Nativo Burger 18,90
*Hausgemachter Burger mit Fleischtomate,
Salat, Rote Zwiebeln und Hausgemachte
Alioli mit Pommes serviert.*

Serrano oder Manchego +1,90

Patatas, Serrano und Spiegelei 18,90
mit Trüffelreduktion
Eine wahre Geschmacksexplosion.

NATIVO SIGNATURE

Tataki von Presa Ibérica 18,90
*Edles Fleisch vom iberischen Schwein, kurz
und aromatisch angebraten, in feine Scheiben
geschnitten und voller intensivem Geschmack.
Mit kappern, rote zwibeln und Trüffel-alioli.*

Carrillada mit Andalusichen 26,90
Parmentier
*Zart geschmorte Schweinebäckchen,
langsam in einer aromatischen Sauce
gegart, serviert mit cremigem
andalusischem Kartoffelpüree, süßlich-
würzigem Zwiebelconfit und einer fein
abgestimmten Pedro-Ximénez-Sauce.*

Schwarzer Reis mit Garnelen 25,90
und Pulpo
*Spanischer schwarzer Reis, verfeinert mit
aromatischer Sepiatinte, Black Tiger
Garnelen und Oktopus. Ein intensives
Geschmackserlebnis mit authentischen
Aromen des Mittelmeers.*

NATIVO

TAPAS & BAR

DESSERT

Crema Catalana 7,90

Spanische Dessertcreme mit feiner Vanillenote und einer frisch karamellisierten Zuckerkruste cremig, zart und unwiderstehlich.

Churros mit Schokosoße 7,90

Frittierte Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensoße serviert.

Tarta de Queso 10,90

Cremiger Käsekuchen mit einer Pistaziensauce und serviert mit einer Kugel feinem Vanilleeis.

EIS 2,50

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sorbet

