

PINTXOS & TAGESSPEZIALITÄTEN

lassen sie sich von
unseren kulinarischen kunstwerken
aus verschiedenen zutaten inspirieren.

wählen sie direkt aus unserer kühlvitrine.

Carlos Ferreira, gastgeber

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können,
informieren sie unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne.

- ☒ glutenfrei
- ☑ pikant
- 🌱 vegan
- 🚫 laktosefrei

Fleischdeklaration:

wir verwenden ausschliesslich schweizer fleisch, wenn nicht anders deklariert

alle preise inkl. mwst.

mira
vino y tapas

TAPASKARTE

mira . bar . restaurant . stadtturmstrasse 13 . 5400 baden
tel. 056 555 20 25 . info@mirabaden.ch . www.mirabaden.ch

TAPAS vegetarianas / vegetarisch

sopa „del dia“ 9.00
tagessuppe

verduras de la casa 11.50
ofengemüse mariniert mit olivenöl

camembert frito con jalea 11.00
gebackener camembert mit gelee

manchego con aceite 9.50
spanischer halbhartkäse

tortilla española 8.00
spanisches kartoffelomelett mit zwiebeln

patatas bravas 9.50
bratkartoffeln an tomaten-chilisauce und aioli

pan con tomate 7.50
brot mit geriebenen frischen tomaten und knobli

bruschetta 8.50
brot mit tomatenwürfeln und kräutern

empanada con verduras y queso 13.50
teigtasche gefüllt mit gemüse und käse

pimientos de padrón 13.50
gebratene paprikaschoten

champiñones con ajillo 9.50
champignons mit knoblauch und sherry

aceitunas de la casa 6.50
eingelegte oliven

ensalada mixta „mira“ 9.00
kleiner gemischter blattsalat an hausdressing

mariscos y pescados / krustentiere und fische

gambas al ajillo 14.50
gebratene black-tiger-kevetten mit knoblauch (vn)

gambas al mojo rojo 14.50
marinierte black-tiger-kevetten (vn)

boquerones en vinagre 8.50
sardellen in essig mariniert (sp)

ensalada de marisco 13.50
meeresfrüchtesalat mit kräutern (vn, sp)

**calamares con aceite
de oliva** 12.50
gebratene calamares mit olivenöl (sp)

tataki de bonito 14.50
tuna-tataki auf blattsalat (vn)

pulpo a la gallega 16.50
warmer tintenfisch mit paprika und kartoffeln (sp)

vieiras a la plancha 16.50
gebratene jakobsmuscheln (na)

carne / fleisch

chorizo 9.00
spanische paprikawurst

pincho de pollo con sésamo 13.50
pouletspiesschen im sesammantel

alitas de pollo con piri piri 11.50
pouletflügeli mit piri piri

pincho de cordero 13.50
lammhuftspiesschen mit rosmarin (nz)

jamón serrano 14.50
spanischer rohschinken

dátiles envueltos en bacón 14.00
datteln im speckmantel

bistec de ternera 16.50
rindshuftschnitzel mit aioli auf blattsalat

albondigas con salsa 11.00
rindfleischbällchen an tomatensauce (pikant)

tatar de ternera con tostada 19.00
rindstatar mit toast und butter

empanada con carne y queso 14.00
teigtasche gefüllt mit rindfleisch und käse

filetes de pollo „sevilla“ 14.00
pouletbruststreifen wie in „sevilla“

tapasplatten ab 2 personen

für den kleineren hunger (inkl. 2 brotkörbe)
preis pro person **24.50**

für den grösseren hunger (inkl. 3 brotkörbe)
preis pro person **34.50**

ensaladas / salate

ensalada „vegetariana“ 19.50
gemischter blattsalat, tortilla, ofengemüse, tomaten, orangen, hausdressing

ensalada „pollo“ 22.50
gemischter blattsalat, pouletbruststreifen, speck, ei, kräutern, hausdressing

ensalada „española“ 22.50
gemischter blattsalat, krevetten, chorizo, oliven, manchego, hausdressing

ensalada „del dia“ 21.50
tagessalat

pan / brot

1–3 tapas inkl. 1 brotkorb
4–6 tapas inkl. 2 brotkörbe
7–9 tapas inkl. 3 brotkörbe

pro extra brotkorb 3.00

postres / dessert

crema catalana 9.00
katalanische crème

parfait de vainilla y requesón 9.50
vanille-parfait mit fruchtsauce

cake de chocolate, frambuesa 11.50
schokoladencake mit himbeer coulis, joghurtglace

ensalada de piña, jerez 8.00
ananassalat mit sherry, pfefferminz

pastel de nata con canela 10.50
„pastel de nata“ mit zimt, glace kugel nach wahl

helados / glaces 4.00
vanille, schokolade, mokka, joghurt

sorbetes / sorbets 4.00
mango, blutorange, himbeer

buen provecho ...