



CROQUETERÍA GOURMET

CroquetArte

- OBRADOR PROPIO -

HERZHAFTE KROKETTEN



- Iberischer schinken
- Steinpilze
- Spinat, ziegenkäse und nüsse
- Blutwurst mit birnen in rotwein
- Chilindron gekochtes lamm (zwiebeln, paprika und Knoblauch)
- Karamellhühnchen
- Kabeljau mit garnelen
- Kleiner tintenfisch in eigener tinte
- Geräucherter lachs mit porree
- Frankfurter würstchen mit senf
- Fleisch mit scharfer paprika
- Risotto mit shiitake und parmesan
- Rote Garnele
- Borretsch mit glasaal auf knoblauch
- Cabrales-käse mit quitte in apfelwein
- Spanischer eintopf mit fleisch
- Chistorra mit Spiegeleiern



**VEGANE
KROKETTE**



- Karotten mit mangold mit curry



www.croquetarte.es



CROQUETERÍA GOURMET

CroquetArte

- OBRADOR PROPIO -

SÜSSE KROKETTEN

- Schwarze schokolade mit nüssen
- Weisse schokolade mit apfel
- Oreo-keks mit mascarpone
- Frischkäse mit himbeeren



GLUTENFREIE KROKETTEN

- Kabeljau mit karamellisierten zwiebeln
- Iberischer schinken
- Parmesan und tomatenstracciatella
- Blauschimmelkäse mit nüssen
- Frischkäse mit himbeeren



www.croquetarte.es