








# TAPAS



## KALTE TAPAS

 zweifarbige Oliven	6.-
 Antipasto – Gemüse	9.50
 Bruschettas mit Oliventapenade	9.50
 Bruschettas mit Tomaten, Zwiebeln und Knobli	9.50
 Knoblibrot – Auberginen	11.50
 Spanische Tortilla – Kartoffeln – Ei	11.50
 Avocado gefüllt mit Tomaten und Zwiebeln	13.-
Jamón Serrano – Birne	12.-
Kaltes Plättli – Queso Manchego – Jamón Serrano – Chorizo – Oliven	16.-
Avocado gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Crevetten	16.-
Rindstatar – Butter – Toast	18.-

## WARMER TAPAS

Kürbiscrèmesuppe – Rahmhaube – Kürbiskerne – Croutons	6.50
Verduras – Grillgemüse an Olivenöl	9.-
Nachos – Guacamole – weisse Dippsauce – scharfe Sauce	9.-
Patatas Bravas an Almodos Knoblisauce	9.50
 ganze Champignons – Knoblauch – Petersilie	9.50
 Gemüsetaschen frittiert mit hausgemachter Sweetchillisauce	11.50
 Artischockenherzen gebraten – Zwiebelchutney	12.-
Empanadillas mit Jalapeños und Frischkäse – hausgemachte BBQ-Sauce	12.-
Quesadilla Schinken oder Gemüse – Guacamole	12.50
 frittierte Pimientos de Padron – Meersalz	13.-
Nachos mit Käse – Guacamole – weisse Dippsauce – scharfe Sauce	14.50
Mozzarellasticks – Guacamole	15.-
Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweetchillisauce	15.-
Baby-Pulpo pikant gebraten	12.-
Panierte Scampi mit hausgemachter Sweetchillisauce	13.-
Pulpo «a la gallega»	13.-
Crêpe gefüllt mit Lachstatar – Spinat – Frischkäse	14.-
Black Tiger Crevetten an Knobliöl – Chili – Petersilie – Cognac	16.-
Datteln im Speckmantel	12.-
Empanadillas mit Rindshackfleisch – hausgemachte BBQ-Sauce	14.-
spanische Krokettten mit Fleischfüllung – Almodos Knoblisauce	14.-
Chicken Nuggets – Almodos Knoblisauce	14.-
Buffalo Chicken Wings – hausgemachte BBQ-Sauce	14.-
Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.-
Grillierte Rindsfiletwürfel (Swiss Prémium Beef) an Kräuterschaum	16.50

---

Aperoplatte Almodo (gemischte Tapas) 15.- pro Person  
ab 2 Personen bestellbar

 diese Tapas sind Vegan



## STEAK-VARIATIONEN JE 200G

Bisonfilet	52.–	+ 50g / 8.50
Rindsfilet Swiss Prémium Beef	43.–	+ 50g / 7.00
Ribeye	32.–	+ 50g / 6.50
Pferdefilet	28.–	+ 50g / 5.50

### BEILAGEN

Salat	6.–
Süskartoffelfries	6.–
Almodo fries	6.–
Patatas bravas	9.–
Risotto	9.–
Grillgemüse	9.–
Spinat	9.–

### SAUCEN

Zu allen heißen Steinen servieren wir Kräuterbutter, scharfe Sauce und Chimmichurri.

## FLEISCHDEKLARATION

### Bisonfilet aus USA

kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

### Rindsfilet CH, Swiss Prémium Beef

von ausgesuchten Mastrassen, am Knochen vorgelagert

### Pferdefilet aus Uruguay

### Ribeye aus der Schweiz





## KLASSIKER

### ALMODOS WINTERSALAT

Nüsslisalat – Kürbiswürfel – Feta – Kürbiskerne – Johannisbeeren  
mit Speck 19.50  
22.-

### SPANISCHER SALAT

Crevetten – Thon – Oliven – Cherrytomaten – Blattsalat 21.50

### CÄSAR SALAT

Sesampoulet – Lattich – Croutons – Gurken – Grana Padano  
Cherrytomaten 24.50

### IBERISCHER SALAT

Blattsalat – Jamón Serrano – Lachsfilet – Äpfel – Ananas 26.50

### DER BURGER

200g Rindfleisch – Cheddar – Speck – Zwiebeln – Gurken –  
Tomaten – Salat – smoky Cocktailsauce – Almodo fries 24.50

### TOP-UP YOUR BURGER

Rucola	1.-
Röstzwiebeln (hausgemacht)	2.-
Ananas	2.-
Jalapeños	2.-
Extra Käse	2.-
Spiegelei	2.50
Extra Speck	2.50
Avocado	3.-
Extra Fleisch (200g)	6.50

### DER MINIBURGER

derselbe Burger, für den kleinen Hunger 20.50

### DER VEGIBURGER

Kichererbsen – Zucchini – Zwiebeln – Gurken – Tomaten –  
Zwiebeln – Salat – grillierte Peperoni – Süsskartoffelpommes 24.50

### DER LACHS

Lachsfilet – Zitrone – Thymian – Chili – Weissweinsrisotto 34.50

### DAS RISOTTO

Waldpilzrisotto – Weisswein – Grana Padano 23.50

### DIE PASTA

Hausgemachte Raviolo gefüllt mit schwarzem Trüffel & Mascarpone 25.50

### DEKLARATION

Speck aus der Schweiz  
Burgerhackfleisch aus der Schweiz  
Lachs aus Norwegen  
Sepien aus dem Atlantik  
Crevetten/Scampi aus Vietnam  
Pulpo aus Spanien  
Muscheln aus Spanien  
Chorizo / Jamon aus Spanien

### LIEFERANTEN

Fleisch von der Metzgerei Köfferli  
Fisch von Braschler AG  
Gemüse und Früchte von Marinello  
Spanische Produkte von El Andaluz

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

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.