



Lieber Gast
Herzlich Willkommen im el primero. Hier einige Einführungsworte zu unseren Tapas, Speisen und Produkte.

Was sind Tapas?

Unter „Tapas“ versteht man vielfältige kleine Gerichte. Prinzipiell sind dabei der Fantasie keine Grenzen gesetzt. In einer Tapas Bar genießt man typischerweise ein Gläschen Wein oder Bier mit einer oder mehreren „Tapas“. Wenn eine Gruppe unterschiedliche „Tapas“ bestellt, werden diese beim servieren in die Mitte des Tisches gestellt und alle am Tisch kosten von allen „Tapas“.

Unsere Küche

Trotz unserer grossen Auswahl an Tapas, werden alle Speisen und Saucen hausgemacht und es wird auf eingekauftes „Convenience Food“ verzichtet. Wir achten darauf, dass unsere verarbeiteten Produkte qualitativ hochwertig sind, das Fleisch aus fairer Haltung und der Fisch aus nachhaltigem Fanggebiet stammt.

Fleischherkunft

Poulet, Kalb und Schwein stammen aus der Schweiz. Lamm aus Neuseeland, Rind aus Spanien aus der Region Galizien und das Iberisches Schwein ebenfalls aus Spanien.

Galizisches Rind

Das Junggrindfleisch, das unter dem Namen „Ternera Gallega“ verkauft wird, stammt ausschließlich von Rindern, die in der Region Galicien geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Die Viehzucht hat in dieser Region eine jahrhundertealte Tradition und trägt seit jeher zum Erhalt des typischen Landschaftsbildes bei.

Die Rinder, von denen unser Fleisch stammt, sind bis zum achten Monat in Mutterkuhhaltung aufgewachsen. Danach erhalten Sie selbst angebautes Futtermittel.

Iberisches Schwein

Die Ernährung des iberischen Schweins ist von großer Bedeutung, denn diese bestimmt die Qualität des Fleisches. Vor allem Korkweicheln geben ihm seine unverwechselbare Note und einen saftigen Geschmack. Unser iberisches Schweinefleisch und Ibérico Schinken stammen von in Spanien zertifizierten und zugelassenen Betrieben.

Fischherkunft

Sardellen und Venusmuscheln kommen aus Italien, Lachs aus Norwegen und der Dorsch aus dem nordöstlichem Fanggebiet im Atlantik.

Vegetarisch und Vegan

Unsere vegetarischen  und veganen  Speisen sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet.

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.





Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ensaladas / Salate

-  **Ensalada de la huerta** CHF 11.50
"Gartensalat" an Hausdressing
(Blattsalat, Gurke, rote Zwiebeln, Oliven)
- Ensalada mixta** CHF 18.50
Gemischter Salat an Hausdressing
(Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Karotten, Gurke, Ei, Randen, Mais, Thon)
- Ensalada César** CHF 23.50
Blattsalat mit Pouletbruststreifen, Manchego Käse, Cherry Tomaten
an hausgemachtem Spezialdressing

Sopas / Suppen

-  **Crema de guisantes** CHF 11.50
Erbsensuppe garniert mit gerösteten Zwiebeln und Erbsen
-  **Crema de calabaza** CHF 10.50
Kürbissuppe "el primero"
-  **Gazpacho** CHF 11.50
Kalte spanische Tomatensuppe
- Lentejas caseras** CHF 13.00
Traditionelle spanische Linsensuppe mit Chorizo (Tipp vom Chef)
-  **Crema de tomate** CHF 10.50
Tomatencremesuppe








Tapas frias / kalte Tapas


	Tapa	Portion
 Aceitunas aliñadas Marinierte Oliven		CHF 7.50
 Pan con tomate o pan al ajillo Brot mit geriebener Tomate und Olivenöl oder Knoblauchbrot	CHF 6.50 5 Stk.	CHF 10.50 8 Stk.
Pan con tomate o pan al ajillo con jamón serrano Brot mit geriebener Tomate, Olivenöl oder - Knoblauchbrot mit Serrano Schinken	CHF 10.00 5 Stk.	CHF 16.00 8 Stk.
Boquerones en vinagre caseros Sardellenfilets in Essig (<i>hausgemacht mit frischen Sardellen</i>)	CHF 9.00 6 Stk.	CHF 15.00 10 Stk.
Jamón ibérico Sanchez Romero Carvajal 5J Ibérico Schinken	CHF 22.00	CHF 39.00
Carpaccio de ternera gallega Carpaccio aus galizischen Rind mit Manchego-Späne	CHF 20.00	CHF 35.00
Salmón marinado Marinierter Lachs (<i>hausgemacht aus frischem Lachsfilet</i>)		CHF 19.50
 Queso manchego Manchego Käse	CHF 11.00	
Queso manchego en aceite a la finas hierbas Manchego Käse eingelegt in hausgemachtem Kräuteröl	CHF 13.00	CHF 23.00
Tabla de queso manchego y jamón serrano Platte mit Serrano Schinken und Manchego Käse	CHF 15.00	
Tabla de embutidos Platte mit spanischem Aufschnitt (<i>Käse, Chorizo, Lomo, Serrano Schinken</i>)		CHF 24.00
Ensaladilla rusa Russischer Salat auf spanische Art (<i>Thon, Ei, Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Mayo</i>)	CHF 8.50	






Tapas calientes / warme Tapas

	Tapa	Portion
 Ensalada de tomate y queso de cabra con nueces y aliño Kurz angebratener Ziegenkäse auf Tomaten mit Baumnüssen und hausgemachtem Dressing		CHF 14.50
 Verdura salteada Sautiertes Gemüse <i>(Karotten, Zucchetti, Broccoli, Blumenkohl, Cherrytomaten)</i>		CHF 15.00
 Champiñones al ajillo Champignons an Knoblauchöl	CHF 8.00	CHF 13.00
 Berenjena con nueces y miel "el primero" Panierte Auberginenstreifen mit Baumnüssen und Honig	CHF 9.00	CHF 15.50
 Croquetas de setas Hausgemachte Pilz-Kroketten	CHF 12.50 <i>5 Stk.</i>	CHF 19.50 <i>8 Stk.</i>
Croquetas de jamón ibérico "el primero" Hausgemachte Kroketten (Tipp vom Chef)	CHF 13.50 <i>5 Stk.</i>	CHF 21.50 <i>8 Stk.</i>
Gambas al ajillo Crevetten an Knoblauchöl	CHF 18.50 <i>9Stk.</i>	
Boquerones fritos Frittierte frische Sardellen	CHF 9.00 <i>5 Stk.</i>	CHF 14.50 <i>8 Stk.</i>
Bacalao a la romana con alioli Panierte Dorschfilestückchen mit Alioli	CHF 9.50 <i>6 Stk.</i>	CHF 16.00 <i>10 Stk.</i>
Almejas a la marinera Frische Venusmuscheln an "Marinera Sauce"		CHF 19.50



	Tapa	Portion
Calamares a la andaluza Tintenfisch Ringe nach andalusischer art	CHF 10.00	CHF 17.50
Sepia al ajillo Gebratene Sepia an Knoblauch		CHF 18.00
Langostinos a la plancha Ganze gegrillte Riesengarnelen		CHF 18.50 <i>8 Stk.</i>
Pulpo "el primero" Oktopus auf Kartoffelcrème und Paprikaöl (Tipp vom Chef)		CHF 34.50
Pulpo a feira Tintenfisch mit Paprikapulver und Olivenöl serviert	CHF 18.00	CHF 33.00
Empanadilla casera (20 Min. Wartezeit) Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit Thon, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln		CHF 19.00
 Hojaldre vegetal (20 Min. Wartezeit) Blätterteig gefüllt mit Zucchini, Champignons, Tomaten und Zwiebeln		CHF 17.00
Preñaditos de jamón York y queso Teigbällchen mit Schinken-Käse gefüllt	CHF 9.50 <i>6 Stk.</i>	CHF 15.50 <i>10 Stk.</i>
Dátiles con bacón Datteln im Speckmantel	CHF 12.50 <i>5 Stk.</i>	CHF 19.50 <i>8 Stk.</i>
Chorizo frito Gebratene spanische Paprikawurst	CHF 12.00	
Raxo "el primero" Gebratene Schweinslendenwürfel an Paprikamarinade	CHF 16.50	





	Tapa	Portion
Corte de solomillo de ternera gallega sobre crema de patata Aufgeschnittenes Filet vom galizischen Rind mit Kartoffelcrème	CHF 28.00 <i>100gr</i>	CHF 53.00 <i>200gr</i>
Entrecot de ternera gallega Entrecôte vom galizischen Rind	CHF 22.00 <i>100gr</i>	CHF 41.00 <i>200gr</i>
Chuletillas de cordero sobre crema de manzana Lammkoteletts auf Apfelcrème (Tipp vom Chef)	CHF 19.50 <i>2 Stk</i>	CHF 36.00 <i>4 Stk</i>
Secreto ibérico con salsa de champiñones Nackenstück vom iberischen Schwein an milder Champignon-Rahm-Sauce	CHF 19.50 <i>100gr</i>	CHF 36.00 <i>200gr</i>
Albóndigas "el primero" a la jardinera Hausgemachte Fleischbällchen nach spanischer Art	CHF 12.50 <i>5 Stk</i>	CHF 19.50 <i>8 Stk</i>
 Albóndigas de seitan a la jardinera Hausgemachte Seitanbällchen an Tomatensauce	CHF 10.50 <i>3 Stück</i>	CHF 17.50 <i>5 Stück</i>
Fingers de pollo "el primero" Chicken Fingers mit hausgemachten Dippis	CHF 9.50 <i>3 Stk</i>	CHF 15.50 <i>5 Stk</i>
Alitas de pollo "el primero" Chicken Wings nach Art des Hauses	CHF 10.50 <i>6 Stk</i>	CHF 18.00 <i>10 Stk</i>
 Pimientos de Padrón Frittierte mini Paprikaschoten aus Padrón	CHF 9.00	CHF 16.00
 Patatas bravas Kartoffelwürfel mit hausgemachter pikanter Sauce <i>(aus frischen schweizer Kartoffeln)</i>	CHF 8.50	CHF 14.00



Tortilla española / spanische Tortilla


	Tapa	Portion
 Tortilla de patata Kartoffel-Tortilla	CHF 13.00	CHF 30.00
 Tortilla de patata y verduras Kartoffel-Gemüse-Tortilla	CHF 14.00	CHF 32.00
Tortilla de gambas Kartoffel-Crevetten-Tortilla	CHF 15.00	CHF 34.00
Tortilla de patata y chorizo Kartoffel-Chorizo-Tortilla	CHF 14.50	CHF 33.00
Tortilla de patata y jamón serrano Kartoffel-Schinken-Tortilla	CHF 15.00	CHF 34.00

Revueltos / Rühreier

 Revuelto de setas al ajillo Rührei mit Pilzen an Knoblauchöl	CHF 10.50
 Revuelto de verduras Rührei mit Gemüse	CHF 10.50
Revuelto de gambas Rührei mit Crevetten	CHF 12.50
Revuelto de chorizo Rührei mit spanischer Paprikawurst	CHF 12.00



Platos / Gerichte

Solomillo de ternera gallega con patata gratinada y verdura de temporada Filet vom galizischen Rind mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 58.00 <i>200gr.</i>	CHF 83.00 <i>300gr.</i>
Entrecote de ternera gallega con patatas y verduras Entrecôte vom galizischen Rind mit Pommes und Gemüse	CHF 48.00 <i>200gr.</i>	CHF 69.00 <i>300gr.</i>
Chuletas de cordero glaseadas con arroz, piñones y pasas "el primero" Glasierte Lammkoteletts mit Reis, Pinienkerne und Rosinen "el primero"		CHF 44.00
Secreto ibérico con salsa de champiñones y risotto de azafrán Nackenstück vom iberischen Schwein an milder Champignon-Rahm-Sauce mit Safran-Risotto		CHF 45.00
Tiras de pollo en salsa de champiñones a la mostaza con arroz Pouletbruststreifen an einer Champignons-Senf-Sauce mit Butterreis		CHF 27.50
Escalopines de cerdo a la pimienta verde con patatas fritas Schweinsschnitzel an einer Grünpfeffersauce mit Pommes		CHF 29.50
 Albóndigas de seitan a la jardinera con arroz Seitanbällchen an Tomatensauce mit Erbsen, Karotten und Butterreis		CHF 27.00
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada o verduras Gegrillte Pouletbrust an Gartensalat oder Gemüse		CHF 26.50
Filete de Lubina con patata española y verduras Wolfsbarschfilet mit spanische Kartoffeln und Gemüse		CHF 36.00



Paellas und Reisgerichte

(Preis pro Pers.)

Paella mixta *(ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit)*
Paella mit Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch

CHF 39.00

Paella de carne *(ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit)*
Paella mit Poulet und Kaninchen

CHF 37.00

Paella de marisco *(ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit)*
Paella mit Meeresfrüchten und Fisch

CHF 39.00



Paella de verduras *(ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit)*
Gemüsepaella *(Peperoni, Bohnen, Karotten, Zucchini, Pilze, Zwiebeln)*

CHF 32.00

Arroz negro con marisco y puntas de pulpo
Schwarzer Reis mit Meeresfrüchte und Tintenfischspitzen

CHF 29.00

Menus infantiles / Kindermenu

Fingers de pollo con patatas, arroz o puré
Chicken Fingers mit Pommes, Reis oder Kartoffelstock

CHF 11.00

Albóndigas con patatas, arroz o puré
Hausgemachte Fleischbällchen mit Pommes, Reis oder Kartoffelstock

CHF 11.00



Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt