

torona  
**SPIEßPLATTE**

**ESPECIAL**

- ab 2 Personen -

Wir servieren eine bunte Spießplatte  
mit Blattsalat, Kräuter-Oliven, Gewürz-Mandeln  
und Sonnen-Tomaten.

**6 Spieße (für 2-3 Pers.) € 39,20**

- 1x Rindersteak am Spieß mit Champignon und Zwiebel
- 1x Riesengarnelen am Spieß mit Oliven und Chorizo
- 1x Hühnerbrust-Spieß mit Broccoli und Polenta
- 1x Lammällchen mit Schafskäse und Süßkartoffel
- 1x Halloumispieß mit Cherrytomate und Zucchini
- 1x Gemüsespieß mit Tortilla

**10 Spieße (für 4-5 Pers.) € 69,70**

- 2x Rindersteak am Spieß mit Champignon und Zwiebel
- 2x Riesengarnelen am Spieß mit Oliven und Chorizo
- 1x Gemüsespieß mit Tortilla
- 1x Lammällchen mit Schafskäse und Süßkartoffel
- 1x Hühnerbrust-Spieß mit Broccoli und Polenta
- 1x Schweinefilet-Spieß mit Pflaumen im Serranomantel
- 1x Lomo de Pata Negra am Spieß
- 1x Lachsfilet am Spieß mit Kräuterkartoffel

**15 Spieße (für 6-7 Pers.) € 102,50**

- 2x Rindersteak am Spieß mit Champignon und Zwiebel
- 2x Riesengarnelen am Spieß mit Oliven und Chorizo
- 2x Hühnerbrust-Spieß mit Broccoli und Polenta
- 2x Schweinefilet-Spieß mit Pflaumen im Serranomantel
- 1x Gemüsespieß mit Tortilla
- 1x Tofu mit Oliven am Spieß
- 1x Lomo de Pata Negra am Spieß
- 1x Halloumispieß mit Cherrytomate und Zucchini
- 1x Lachsfilet am Spieß mit Kräuterkartoffel
- 1x Tintenfisch-Spieß mit Zucchini und Cherrytomate
- 1x Lammällchen mit Schafskäse und Süßkartoffel

**SALSA**

**SAUCEN**



Zu unseren Spießern servieren wir Ihnen  
vier hausgemachte Saucen.

**Aioli**

Der Dauerrenner überhaupt mit dem richtigen Kick Knoblauch in  
einer leckeren Mayonnaise. (C,M)

**Andalusische Sauce**

Scharfe Räucherpaprikas und Tomaten bilden die Basis für unsere  
scharfe, rassige Sauce. „Flamenco im Glas“. (C,M)

**Sauerrahm Sauce**

Sauerrahm verfeinert mit Zitronen- und Limettensaft, sowie Zitrone-  
schale. Der perfekte Begleiter leichter Fischgerichte. (G)

**Tomaten Salsa**

Ein bisschen Chili, dann Tomaten und Limetten, ein paar Blätter  
frischen Koriander dazu und fertig ist diese fruchtig, feurige De-  
likatesse.

**GUARNICIÓN**

**BEILAGEN**

**Portion Kräuterkartoffel (A) € 2,50**

**1 Stück Brot (A) € 0,40**

**Brotkorb klein, 3 Stück € 1,20**

**Brotkorb groß, 5 Stück € 1,90**

**POSTRE**

**DESSERT**



**Ananas-Spieß mit  
Chili-Orangen-Sauce**

**€ 4,90**

Ananasstücke in einer scharfen Orangen-Sauce! Wird heiß vom  
Grill serviert.

Mit Vanilleeis „wärmstens“ empfohlen! **€ 1,20**

**Schokomousse hell und dunkel € 6,20**

Die schokoladigste Versuchung aller Zeiten ist nun auch auf un-  
serer Karte vertreten. Helles und dunkles Schokomousse werden  
mit einer fruchtigen Komponente serviert. (C,G,H)

**Schokoladenkuchen  
mit Karamellkern € 6,20**

Warm servierter, luftiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis  
(A,C,G,H)

**Flan con Caramel € 4,90**

Leicht, locker, cremig, süß und spanisch präsentiert sich unser  
Flan. Dazu gibt es marinierte Früchte. (C,G,H)

**Cheesecake € 6,20**

Erleben Sie den sommerlich leichten Geschmack von Zitrone  
und Orange, garniert mit Früchten der Saison. Einfach himmlisch!  
(C,A,G)

**Allergenkennzeichnung**

A	glutenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

**LA COMIDA**

**UNSERE SPEISEN**



BAR • CAFE • PINCHOS  
**torona**

Prokopigasse 2 | A-8010 Graz  
Tel.: 0316 902 404  
office@torona.at  
www.torona.at

# ENTRADAS

## VORSPEISEN



### Manchego u. Serrano Teller € 6,90

Manchego, Ziegenkäse, Schafskäse, Chorizo, Salami und Serrano-Schinken, dazu eingelegte Oliven, Gewürz-Mandeln, andalusische Sonnen-Tomaten, Olivenöl und frisch aufgebackenes Brot. Ein Genuss zu unseren tollen Rotweinen. (A,G,H)

Teller für 2 Personen € 12,90

### Riesengarnelen mit Knoblauchsauce € 7,20

Perfekte Riesengarnelen mit unserem hausgemachten Knoblauchpesto. Verfeinert wird mit Zitrone und frischen Kräutern. Traumhaft spanisch. (A,B,C,M)

### Käse-Teller mit in Sherry marinierten Trockenfrüchten € 6,90

Getrocknete Aprikosen und Rosinen werden in Sherry und Gewürzen mariniert. Genießen Sie diese Köstlichkeiten zu feinsten Käsesorten. (A,G)

### Gewürz-Mandeln, Kräuter-Oliven & andalusische Sonnen-Tomaten € 6,40

Mit erlesenen Gewürzen verfeinerte Mandeln, Oliven mit frischen Kräutern und Zitrone, sonnengetrocknete Tomaten mit Thymian, Kreuzkümmel, Chilis u. Kapernbeeren sind genau das Richtige für Zwischendurch und zum Wein. Dazu servieren wir Weißbrot. (A,H)

### Gewürz-Mandeln, Andalusische Sonnen-Tomaten, Kräuter-Oliven

Auch einzeln im Schälchen zu bestellen! (A,H) je € 3,20

### Chili con Carne kl. € 4,90 gr. € 6,90

In unser Chili kommt nur bestes Rindfleisch aus Argentinien. Ein wahrer Genuss! (A)

### Carpaccio € 8,90

Feinstes argentinisches Hüftsteak trifft frischen Rucola und herzhaft würzigen Manchego. Einfach traumhaft! (A,G)

### Jakobsmuscheln mit Tortilla € 8,90

Perfekt gebratene Jakobsmuscheln auf einem Salatbett. Verfeinert wird dieses Gericht mit Olivenöl und Tortillawürfeln. Lassen Sie sich diesen Sommergenuss nicht entgehen. (C,A,H,M)

# SOPAS & ENSALADAS

## SUPPEN & SALATE



### Paprikaschaumsuppe € 4,50

Geschmacklich dreht sich hier alles um die gelben Paprikas. Diese feine, cremige Suppe mit mediterranem Touch verfeinern wir mit einer Prise Kurkuma. Einfach besonders köstlich. (A,G)

### Kartoffelcremesuppe € 5,20

Erleben Sie den zarten Geschmack der Kartoffel, verfeinert mit Lauch und Sellerie. Garniert wird dieses Gericht mit einer Riesengarnele vom Grill. (A,B,L)

### Bunter Blattsalat und Ziegenkäse € 6,90

Leckerer Ziegenkäse im Kürbiskern-Mantel mit einer tollen Sherryvinaigrette. Als Krönung legen wir ein paar eingelegte, getrocknete Tomaten darauf. Steiermark trifft Spanien – Servus Olé! (A,G,H,M)

### Der torona Salat mit Tortilla € 6,90

Knackiger, grüner Salat angemacht mit unserer tollen Sherryvinaigrette und dazu gibt es eine Tortilla Española. Gerade richtig für den kleinen Hunger oder für den spanischen Gusto zwischendurch. (A,C,G,M)

### Gemischter Salat € 4,60

Wir machen einen gemischten Salat, der immer wieder etwas Interessantes zu bieten hat. Mehr wird nicht verraten, da der Koch entscheidet, was es gerade Gutes gibt. (A,M)

### Toronita Salat € 5,90

Ein raffinierter Mix aus Chicorée, Birne, Walnuss, Rochefort (Blauschimmelkäse aus Schafsmilch) und einer tollen Sherryvinaigrette. (A,G,H)

# PINCHOS

## UNSERE SPIEßE

Lernen Sie den kulinarischen Norden Spaniens kennen. Zu unseren gegrillten Spießern servieren wir vier hausgemachte Saucen.

### Thunfisch € 8,40

Frischer Thunfisch mit Kräuterkartoffel und Zucchini. Ein leichter Sommergenuss! (A,D,M)

### Schweinefilet-Spieß mit Pflaumen im Serranomantel € 7,40

Saftiges, weiches Schweinefilet mit marinierten Pflaumen, umhüllt von Serrano-Schinken. Einfach ein Genuss! (A,H,M)

### Lomo de Pata Negra am Spieß € 8,90

Das Iberische „Schwarze Schwein“ (Pata Negra) gilt als das teuerste Schweinefleisch der Welt. Diese Delikatesse servieren wir mit Polentawürfeln. Ein wahrer Genuss von der Iberischen Halbinsel. (A,H,M)

### Rindersteak am Spieß mit Champignon und Zwiebel € 7,90

Zartes Rindersteak am Spieß mit Champignons, Zwiebel und Kräuterkartoffel. Somit ist der Weg frei für ein richtiges Steakvergnügen. (A,H,M)

### Tintenfisch-Spieß mit Zucchini und Cherrytomate € 7,40

Frischer Tintenfisch wie im Urlaub, mariniert mit Olivenöl, Chili, Tomaten und Zucchini. Alles kurz auf höchster Hitze am Grill gebraten, ein Spritzer Zitrone und etwas Salz runden den perfekten Spieß ab. (R,A,H,M)

### Lammällchen mit Schafskäse und Süßkartoffel € 6,90

Unser Lamm von der Gleinalm kommt mit südspanischem Einfluss auf den Teller! Frisches Lammfaschiertes trifft auf Kreuzkümmel und Schafskäse. Dazu gibt es noch Sonnen-Tomaten und Süßkartoffeln. Etwas anders und besonders gut. (C,A,H,M)



Spießplatten  
finden Sie auf der  
Rückseite!



### Hühnerbrust-Spieß mit Broccoli und Polenta € 6,90

Hähnchen ist gesund und schmeckt. Wenn dieses dann zusammen mit gesundem Broccoli und guter Polenta gegrillt wird, können wir mit gutem Gewissen sagen ¡Buen provecho! (A,H,M,P)

### Riesengarnelen am Spieß mit Oliven und Chorizo € 7,40

Diese Kombination ist an der Atlantikküste im Baskenland sehr beliebt. Da die Basken ja die ultimativen Pincho- und Tapasgenießer sind, dachten wir, dass diese Spezialität nicht fehlen darf. (B,A,H,M)

### Lachsfilet am Spieß mit Kräuterkartoffel € 7,80

Die einfachen Dinge im Leben sind oft die Besten. Diese Kombination aus Lachs und Kartoffel ist einfach und super lecker. (D,A,H,M)

### Lammsteak-Spieß mit Gemüse und Kräuterkartoffel € 7,90

Frisches Lamm, mariniert in Olivenöl und Kräutern! Kurz angebraten schmeckt es am Besten. Dazu gib es Gemüse und Kräuterkartoffel (A,H,M)

### Halloumispieß mit Cherrytomate und Zucchini € 6,90

Frisch und würzig ist dieser gegrillte Käse in Kombination mit Gemüse ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Es ist kaum zu glauben, aber diesen wunderbaren Käse gibt es schon seit 2000 Jahren. (G,A,H,M)

### Gemüsespieß mit Tortilla € 6,20

Spanische Tortilla trifft auf saisonfrisches Gemüse am Spieß. Vor allem, aber nicht nur, für Vegetarier. (C,A,H,M)

### Tofu mit Oliven & Gemüse – Vegan € 6,20

Ein Mythos zum Ursprung besagt, dass Tofu um 164 v. Chr. von einem Prinzen der Han Dynastie erfunden wurde. Nun ist er im torona gelandet! Feinster Bio Tofu mit Oliven und Gemüse ergibt diesen wunderbaren veganen Spieß. (A,H,M)