



FOOD 'N' DRINKS WITH LOVE

Willkommen im JODY'S

Freut euch auf unsere typisch spanischen Gerichte zum Teilen.

Gibt es Fragen dazu oder benötigt ihr Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können? Fragt das Service-Team.

SALATE UND SUPPEN

JODY'S BOWL

Grüner Salat, Lollo Rosso, Kürbiskernen, Randen, Gurken, Tomaten, Ei, Parmesan, Hausdressing | 21

CAESAR SALAT

Lattich, Pouletbruststreifen, Croutons, Parmesan, Caesardressing | 27

TAGESSUPPE | 12

FOLLOW US

restaurantjody's

vegan

vegetarisch

TAPAS COMBO

TAPAS VARIADAS VEGETAL

Oliven, Tortilla, Pimientos, Croquetas | 28

TAPAS VARIADAS

3 Albondigas, 2 Croquetas, Patatas Bravas Jamon | 30

BROT, AIOLI, OLIVEN, SALZ, ÖL | 8

KALTE TAPAS

OLIVEN

grüne und schwarze Oliven | 8

PILZE

Knoblauch und Kräuter | 9

MINI PEPERONI

gefüllt mit Frischkäse | 9

TORTILLA - DAS ORIGINAL

Kartoffel, Zwiebeln, Davoser Ei | 13

KÄSEPLÄTTLI

Käse-Spezialitäten aus der Schweiz und Spanien | 15

TABLA IBÉRICOS

Chorizo, Salchichón, Lomo vom iberischen Eichel-Schwein | 29

PATA NEGRA

hauchdünn geschnitten mit unserer Berkelmaschine (30g) | 15

NACHOS

Cheddar, Crème fraîche, Pico de Gallo, Jalapeños, Frühlingzwiebeln | 19

SALSAS | je 2.5

Aioli | Guacamole | Mojo Verde | Mojo Rojo

WARME TAPAS

EMPANADA

mit Poulet, Peperoni, Zwiebeln | Stk. 9

ARTISCHOCKEN

Trüffelöl, Serrano-Schinken | 17

CREVETTES

Knoblauch, Chili | 23

COMBO CROQUETAS

hausgemachte Kroketten Variation | 16

HACKTÄTSCHLI

Kabis, Senf-Vinaigrette | 16

PATATAS BRAVAS

Salsa Brava | 11

PIMIENTOS DE PADRON

 | 13

GRILLGEMÜSE

Peperoni, Zucchini, Aubergine, Olivenöl, frische Kräuter | 9

ALBONDIGAS

Fleischbällchen, Tomatensauce | 15

TELLERGERICHTE

CARRILLERAS DE TERNERA

(Kalbsbäckchen), Gemüse Kartoffel-Parmentier | 56

RINDBURGER

Lattich, Aioli, Bergkäse, Speck, Avocado und Pommes Frites | 36

VEGI-BURGER

hausgemachtes Patty (rote Bohnen, Champignon, Aubergine), Tomaten, Salat, Zwiebeln, Aioli, Pommes Frites | 29

PAELLA A LA MARINERA

(servieren wir ab 2 Personen) mit Crevetten, Calamaris, Miesmuscheln, Seehecht | 30 p.P.

PAELLA VEGETAL

(servieren wir ab 2 Personen) mit Saisongemüse | 23 p.P.

PULPO A FEIRA

Parmesan, Kartoffelstock, caramelisierte Zwiebeln | 41

PASTA BURRATA

Tomaten-Basilikumsauce | 31

DESSERTS

CREMA CATALANA | 10

TARTA DE QUESO | 8

TARTA DE SANTIAGO

(spanischer Mandelkuchen) | 8

TARTA DE MANZANA

(spanischer Apfelkuchen) | 8

GIOLITO GLACE Kugel | 4.5

Schoko | Vanille | Erdbeere | Stracciatella

GIOLITO SORBET Kugel | 4.5

Mango | Blutorangen



DIE Grischa
Kulinarikwelt.