

# TAPAS

## Tapa del día

Tagesempfehlungen aus der Küche. Bitte fragen Sie Ihren Kellner!

Tagespreis

### Calabacín relleno con couscous y verdura

Mit Gemüse Couscous gefüllte Zucchini auf Tomatensugo

4,50

### Aceitunas marineras

Marinierte Oliven

3,00

### Alcaparrones

Eingelegte Kapernbeeren

3,00

### Albóndigas de carne o albóndigas picantes

Fleischbällchen in Tomatensauce oder scharfe Fleischbällchen in pikanter Sauce

6,00

### Ensalada de alcachofas con ave a la parrilla

Artischockensalat mit gegrilltem Geflügel

5,00

### Pollo a la miel

Hähnchen in Honigsauce mit Pinienkernen

5,00

### Pollo al ajillo

Hähnchen mit frischem Knoblauch

5,00

### Cordero „andalúz“

Andalusisches Lamm

6,50

### Queso Manchego

Spanische Käsespezialität

4,20

### Rollitos de berenjenas con queso fresco

Auberginen-Frischkäse-Röllchen mit Tomatensugo

5,50

### Tortilla de patata

Stück spanisches Kartoffelomelette

3,50

### Tortilla de patata rellena

Stück gefülltes spanisches Kartoffelomelette

4,50

### Patatas pequeñas con mojo

Kleine spanische Kartoffeln mit Schale und Dip

4,00

### Ragú de frijoles y chorizo

Bohnen-Chorizoragout mit Cherrytomaten

6,50

### Pinchos morunos

Maurische Fleischspießchen

6,50

## TAPAS CON PESCADO

### Boquerones en vinagre

Marinierte Sardellen 4,00

### Boquerones fritos

Sardellen, gebacken 6,00

### Pulпитos picantes

Kleine Tintenfische in scharfer Sauce 5,50

### Ensalada de mariscos

Meeresfrüchtesalat 5,50

### Gambas al ajillo

Garnelen in heißem Knoblauchöl 9,90

## TAPAS AL GUSTO Y PASIÓN

### Tapas mixtas

Gemischter Teller mit 5 Tapas Ihrer Wahl von der Bar. 19,00

### Tapas variadas für 2 Personen

Tapas mit Fleisch, Fisch und vegetarisch - auf Platten.  
Schinken- & Salamispezialitäten, marinierte Sardellenfilets, Manchego-Käse,  
Datteln im Speckmantel, Pimientos de padrón, Kroketten, Oliven und Tagestapas 42,00

## JAMÓN Y SALAMI

### Jamón Consorcio Serrano Reserva

Serrano aus traditioneller spanischer Herstellung; streng kontrolliert;  
18 Monate gereift 8,50

### Jamón ibérico de bellota

Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen Schwein; wird ausschließlich  
mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift 23,00

### Duo de jamón

Schinkenvariation von Serrano- und Bellota-Schinken 16,50

### Tabla de salami

Salamivariation – mit Chorizo, Salchicha, Lomo und Fuet 14,00

## TAPAS FRITAS

<b>Calamares a la romana</b>	
Gebackene Tintenfischringe	5,50
<b>Gambas crujientes</b>	
Garnelen in Knusperpanade	4,50
<b>Croquetas de jamón</b>	
Schinkenkroketten	4,50
<b>Pimientos de padrón</b> 🌱	
Kleine grüne Paprikaschoten	5,70
<b>Dátiles en tocino</b>	
Datteln im Speckmantel	6,00
<b>Chistorra</b>	
Minichorizo, pikant	4,50
<b>Puntillas fritas o chipirones</b>	
Gebackene Calamares oder kleine Tintenfische	5,50
<b>Gambas abrigadas con patatas</b>	
Garnelen im Kartoffelmantel mit Kräutermojo	5,00
<b>Queso frito con mojo canario</b> 🌱	
Gebackener kanarischer Ziegenkäse mit Kräutermojo	6,90
<b>Patatas bravas con salsa brava y aioli</b> 🌱	
Gebackene Kartoffelwürfel mit Salsa Brava und Aioli	4,00

## PAN - ALGO PARA PICAR

<b>Pan con ajo</b> 🌱	
Spanisches Brot mit frischem Knoblauch	2,50
<b>Aioli</b>	
Knoblauchdip	1,00
<b>Pan de la casa</b>	
Brotkorb	2,20
<b>Pa amp oli - pan con tomate</b> - 🌱	
Tomatenbrot	2,50

## SOPA

<b>Sopa de calabaza y naranja con chip de batata</b> 🌱	
Kürbis-Orangencremesuppe mit Süßkartoffelchip	7,50

## ENTRADA

### Ensalada con salsa de balsamico y almendras tostadas 🌱

Bunter Salat mit Balsamico und gerösteten Mandeln 7,50

### Duo de pechuga de pato - canónigo con mojo de patatas y panceta

Zweierlei Entenbrust - Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing 12,50

## PESCADO

### Filetes de dorada con verdura de tomates y hojas de espinacas y patatas de aioli

Gebratene Doradenfilets auf Tomaten-Blattspinat mit Aiolikartoffeln 19,80

### Filete de atún con verdura de naranjas y hinojo con puré de patatas y pimientos humosos

Thunfischsteak auf Orangen-Fenchelgemüse mit rauchigem Kartoffel-Paprikapüree 21,50

## CARNE

### Loncha de pierna de cordero con frijoles y setas, patatas gratinadas

Tranche von der geschmorten Lammkeule auf grünen Bohnen und Pilzen, Kartoffelgratin 20,50

### Trio de cerdo ibérico con frito de chorizo y patatas y espárragos verdes a la plancha

Trio vom Iberischen Schwein auf Chorizo-Kartoffelfrito und grünem Grillspargel 23,50

### 200g filete de cadera con verdura al horno y patatas al romero y mojo a las finas hierbas

200g dry aged Hüftsteak - tranchiert - auf Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräutermojo 21,00

### Lonchas de cadera asada con zanahorias al miel y puré de patatas

Tranchen vom geschmorten Angus Rind (Bavette) mit Honig-Möhrengemüse, Rotweinschalotten und Kartoffelstampf 25,50

### Entrecot con verdura al horno

Entrecote mit Ofengemüse 29,00

# PAELLA & FIDEUÁ

( ab 2 Personen )

Die Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne und das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Der Begriff Paella kommt aus dem Katalanischen und stammt vom lateinischen Wort Patella, das eine große Platte oder flache Schüssel bezeichnet. Die Pfanne zum zubereiten der Paella wird als Paellera bezeichnet. Dies sind große, kreisrunde und sehr flache Pfannen. Die Fideuá leitet sich vom spanischen Wort "fideo" für Fadennudel ab und ist die valencianische Nudel-Paella.

## Paella / Fideuá de carne

Fleischpaella (Kaninchen und Hähnchen) mit Reis oder Nudeln pro Person 14,90

## Paella / Fideuá mixta

gemischte Fisch- und Fleischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 14,90

## Paella / Fideuá de pescado

Fischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 14,90

## Paella / Fideuá de pato

Entenfleischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 14,90

# ARROZ CALDOSO

Der beliebte Eintopf mit Reis und Gemüse, aus dem Tontopf. Man nennt es dort, wo es herkommt, in Valencia, auch die Paella aus dem Topf, weil die Zutaten denen der traditionellen Paella sehr ähnlich sind. Trotzdem entwickelt ein Arroz Caldosos seinen eigenen Geschmack und Reiz und ist deshalb auch mit Recht ein eigenständiges Gericht, das Sie unbedingt probieren sollten.

## Arroz caldosos a la marinera

mit Fisch und Meeresfrüchten 14,90

## Arroz caldosos de carne

mit Geflügel, Ente, Schwein und spanischer Wurst 14,90

# POSTRES

## Crema catalana

Katalanische Creme – die Creme Brûlée Spaniens 5,00

## Pudín asado – leche frita

mit Fruchtkompott und Vanilleeis 7,00

## Duo de helado de chocolate con mango y cerezas picantes

Zweierlei Schokoladenparfait mit Mango und scharfen Kirschen 7,50

 vegetarisch

## KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee		2,00
Cappuccino		2,40
Latte Macchiato		3,30
Milchkaffee		2,60
Espresso		2,00
Café cortado – Kaffee mit einem Schuss Milchschaum		2,20
Carajillo – Kaffee mit einem Schuss Brandy		4,00
Barraquito – geschichtet mit süßer Kondensmilch, Espresso & Kaffeeликör		4,00
Glas Tee		2,50
Heiße Schokolade		2,50

## APERITIF

Manzanilla la Gitana, seco, fresco	5 cl	5,00
Gran Baquero Fino, seco	5 cl	5,00
Gran Baquero Amontillado	5 cl	5,00
Gran Baquero Oloroso	5 cl	5,00
Gran Baquero Pedro Ximenez	5 cl	5,00
Martini bianco, dry, rosso	5 cl	5,00
Aperol Spritz		7,00
Campari <sup>2</sup> Orange, Soda		8,00
Cuba Libre <sup>2,3</sup>		8,00
Gin Tonic <sup>5</sup>		8,00
Wodka Lemon <sup>5</sup> , Orange, Tonic <sup>5</sup>		8,00

## SOFTDRINK

Cola <sup>1,2,3,7</sup> , Cola light <sup>1,2,3,4,7</sup>	0,2l	2,50
Zitronen <sup>1</sup> -Orangen <sup>1,2</sup> , Holunder <sup>1,2</sup> -Limo	0,2l	2,50
Bitter Lemon <sup>1,2,5</sup> , Tonic <sup>1,5,6</sup> , Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,2l	2,50
Selters leicht	0,25l	2,50
Selters leicht	0,75l	5,90
Selters naturell	0,25l	2,50
Selters naturell	0,75l	5,90
Eistee Pfirsich <sup>1,2</sup>	0,2l	2,50
Apfelsaft <sup>1,2</sup> , Apfelschorle <sup>1,2</sup>	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Bananennektar <sup>6</sup>	0,2l	2,50
Kirschnektar <sup>6</sup>	0,2l	2,50
Multivitaminsaft	0,2l	2,50
Tomatensaft	0,2l	2,50
Rhabarbernektar	0,2l	2,50
Malztrunk	0,33l	3,20

## OFFENER WEIN

### Weißwein

El Coto, Rioja	0,2l	6,50
Valdevista, Sauvignon blanc	0,2l	6,50
Basa, Verdejo, Rueda	0,2l	7,00
Waltraud, Riesling, Penedès	0,2l	8,50

### Roséwein

Protos Rosé, Ribera del Duero	0,2l	7,00
	0,75l	26,00
Clot dels Oms, Penedès	0,2l	7,00
	0,75l	26,00

### Rotwein

Protocolo, La Mancha	0,2l	7,00
Rioja Vega, Rioja	0,2l	7,00
Diablillo, Rioja, 6 Monate Eiche	0,2l	7,00
Prima, Toro	0,2l	8,50

## WEINE IN FLASCHEN 0,75l

### WEISSWEIN

El Coto, Viura, Rioja	24,00
Angelillo, Verdejo, Rueda	26,00
Basa, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc, Rueda	26,00
Clot dels Oms, Chardonnay, Penedès	26,00
Waltraud, Torres, Riesling, Penedès	29,00

## **ROSÉ WEIN**

Clot dels Oms, Penedès	26,00
Protos, Ribera del Duero	26,00
Es Fangar Twenty Twelve, Mallorca	29,00
Binigrau ecológico, Mallorca	32,00

## **ROTWEIN**

### **RIOJA**

Rioja Vega, Crianza	28,00
Diablillo, 6 Monate Eiche	26,00
Monte Real, Crianza	27,00
Marqués de Cáceres, Reserva	41,00
Vina Herminia, Reserva	33,00
El Puntido, Barrique	89,00
Cuvée, Tempranillo	39,00

## **DIVERSE ANBAUGEBIETE**

AN 2, Mallorca	43,00
Anima Negra, Mallorca	86,00
Al Muvedre, Alicante	20,00
Protocolo, La Mancha	26,00
Protos Roble, Ribera del Duero	27,00
Condado de Haza, Ribera del Duero	41,00
Eremus, Ribera del Duero, veganer Biowein (ohne zugefügte Sulfite)	26,00
Monjardín, Merlot, Navarra	26,00
Castell de Falset, Monstant	29,00
Onix Classic, Priorat	27,00
+7, Priorat	65,00
Balcons DO, Priorat, Biowein	79,00
Clos del Mas, Priorat, Biowein	36,00
Pegaso, Castilla y Leon	46,00
Mauro, Castillay Leon	62,00
Prima, Toro	32,00



## BIER

Carlsberg Pils vom Fass	0,3l	3,50
Lübzer Pils vom Fass	0,3l	3,50
Radler <sup>1,2,3</sup>	0,3l	3,50
San Miguel, Fl.	0,33l	3,50
Erdinger helles Weizenbier vom Fass	0,5l	4,90
Erdinger Weizenbier, Fl. ( kristallklar, dunkel )	0,5l	4,90
Berliner Weisse, rot oder grün <sup>2</sup>	0,33l	3,90
Lübzer alkoholfreies Pils, Fl.	0,33l	3,50
Erdinger alkoholfreies Weizenbier, Fl.	0,5l	4,90

## SANGRIA

Sangria (Tinto oder Blanco)	0,2l	4,00
	1,3l	15,50
Cava-Sangria	1,3l	35,00

## CAVA & CHAMPAGNER

Glas Cava	0,1l	5,00
Vidal Brut	0,75l	28,00
Cautiu Cava Brut Imperial	0,75l	29,00
Cautiu Cava Brut Imperial Rosé	0,75l	29,00
Llopart Reserva Brut	0,75l	39,00
Llopart Reserva Brut Rosé	0,75l	39,00
Moët Chandon Brut Imperial	0,75l	69,00

## DIGESTIFS <sup>2 cl</sup>

Hierbas Dulces Siruell	2,50	Wodka	2,50
Hierbas Secas Siruell	2,50	Bacardi	2,50
Hierbas Ibicencas	3,50	Williams Birne	3,00
Licor "43" <sup>2</sup>	2,50	Fernet Branca	2,50
Orujo Martin Codax	3,50	Underberg	2,50
Orujo Belasco	2,50	Averna	2,50
Marc de Cava	4,00	Ramazotti	2,50
Osborne <sup>2</sup>	3,00	Muli 68	2,50
Brandy 103	3,00	Tequilla blanco	3,00
Carlos I <sup>2</sup>	3,00	Tequilla marrón	3,00
Lepanto	3,50	Remy Martin VSOP	3,50
Gran Duque de Alba	3,50	Grappa	3,50
Cardenal Mendoza	4,00	Amaretto Disaronno	2,50
Ponche Caballero <sup>2</sup>	2,50	Sambuca	2,50
		Jim Beam (4cl)	4,00
		Johnnie Walker <sup>2</sup> (4cl)	4,00
		Aalborg Aquavit	3,00
		Malteser Kreuz	2,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel