

TAPAS

Tapa del día

Tagesempfehlungen aus der Küche. Bitte fragen Sie Ihren Kellner!

Tagespreis

Aceitunas marineras

Marinierte Oliven

3

Alcaparrones

Eingelegte Kapernbeeren

3

Albóndigas de carne

Fleischbällchen in Tomatensauce

6

Albóndigas (rollitos) de carne picantes

“Teufelsröllchen” richtig scharf gewürzte Fleischröllchen, pikante Sauce

6

Pollo a la miel

Hähnchen in Honigsauce, Pinienkerne

5

Cordero „andalúz“

Andalusisches Lamm

6,5

Queso Manchego

Spanische Käsespezialität

5

Rollitos de berenjenas con queso fresco

Auberginen-Frischkäse-Röllchen, Tomatensugo

5,5

Tortilla de patata

Stück Kartoffelomelette

3,5

Tortilla de patata rellena

Stück gefülltes Kartoffelomelette

4,5

Ragú de frijoles y chorizo

Weißer Bohnen mit Chorizo

5

TAPAS CON PESCADO

Boquerones en vinagre

Marinierte Sardellen 5

Boquerones fritos

Sardellen, gebacken 6

Pulпитos picantes

Kleine Tintenfische, scharfe Sauce 5,5

Ensalada de mariscos

Meeresfrüchtesalat 6

Gambas al ajillo

Garnelen in heißem Knoblauchöl 10

TAPAS AL GUSTO Y PASIÓN

Tapas mixtas

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

Tapas variadas para 2 personas (für 2 Personen)

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

JAMÓN Y SALAMI

Jamón Consorcio Serrano Reserva

Serrano aus traditioneller spanischer Herstellung; streng kontrolliert;
18 Monate gereift 8,5

Jamón ibérico de bellota

Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen Schwein;
mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift 23

Duo de jamón

Schinkenvariation, Serrano- und Bellota-Schinken 16,5

Tabla de salami

Salamivariation – Chorizo, Salchicha, Lomo, Fuet 14

TAPAS FRITAS

Calamares a la romana		
Gebackene Tintenfischringe		5,5
Gambas crujientes		
Garnelen in Knusperpanade		4,5
Croquetas de jamón		
Schinkenkroketten		4,5
Pimientos del padrón 🌱		
Kleine grüne Paprikaschoten		6
Dátiles en tocino		
Datteln im Speckmantel		6
Chistorra		
Minichorizo, pikant		4,5
Puntillas fritas		
Gebackene Calamares		5,5
Queso frito con mojo canario 🌱		
Gebackener kanarischer Ziegenkäse, Kräutermojo		7
Patatas bravas con salsa brava y aioli 🌱		
Gebackene Kartoffelwürfel, Salsa Brava und Aioli		4

TAPAS CON VERDURA 🌱

Champiñones rellenos con espainacas y queso de oveja gratinado 🌱		
Gefüllte Champignons mit Spinat, Schafskäse überbacken		5,5
Patatas pequeñas con mojo 🌱		
Kleine Kartoffeln mit Schale, Dip		4
Ensalada de patatas "andalúza" 🌱		
Andalusischer Kartoffelsalat		5

PAN - ALGO PARA PICAR

Pan con ajo 🍷

Spanisches Brot mit Knoblauch 2,5

Aioli

Knoblauchdip 1

Pan de la casa

Brotkorb 2,5

Pan con tomate - 🍷

Tomatenbrot 3

SOPA

Sopa de vaca y verdura

Baskische Rindfleischsuppe mit Gemüse 8

Sopa de tomates

Tomatensuppe 7

ENSALADA

Ensalada con piñones, y aliño con balsámico 🍷

Blattsalat mit Pinienkernen, Balsamicodressing 7

Ensalada con gambas asadas

Blattsalat mit gebratenen Garnelen 9

Ensalada "Ceasar" con pollo, beicon y queso manchego

Ceasarsalat mit Hähnchenstreifen, Speck und gehobeltem Manchego 8,5

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 15

Paella / Fideuá mixta

gemischte Fisch- und Fleischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 15

Paella / Fideuá de pescado

Fischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 15

Paella / Fideuá de pato

Entenfleischpaella mit Reis oder Nudeln pro Person 15

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

Fisch, Meeresfrüchten 17

Arroz caldosos de carne

Geflügel, Ente, Schwein, spanische Wurst 17

POSTRES

Crema Catalana, ragú de frutas del bosque

Crema Catalana, Waldbeerenragout 5,5

Tarta de Santiago, helado de caramelo

Mandeltarte, Karamelleis 7

Bizcocho de chocolate con helado de oporto

Lauwarmer Schokoladenbisquit mit Portweineis 8

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Espresso	2
Café cortado – Kaffee mit einem Schuss Milchschaum	2,5
Carajillo – Kaffee mit einem Schuss Brandy	4
Café Bombón – süße Kondensmilch mit Espresso aufgegossen	3,5
Barraquito – geschichtet mit süßer Kondensmilch, Espresso & Kaffeelikör	4
Glas Tee – Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Früchte, Kräutertee oder Grüner Tee	3
Frischer Tee – Minze, Ingwer oder Zitrone	4
Heiße Schokolade	3,5

APERITIF

Sherry Manzanilla, seco, fresco	5 cl	5
Gran Baquero Fino, seco	5 cl	5
Gran Baquero Amontillado	5 cl	5
Gran Baquero Oloroso	5 cl	5
Gran Baquero Pedro Ximenez	5 cl	5
Martini bianco, dry, rosso	5 cl	5
Aperol Spritz	0,2l	7
Glas Cava	0,1l	5
Campari ² Orange, Soda	0,2l	8
Gin Tonic ⁵	0,2l	8
Wodka Lemon ⁵ , Orange	0,2l	8

SOFTDRINK

Cola ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7}	0,2l	2,5
Zitronen ¹ -Orangen ^{1,2} , Holunder ^{1,2} -Limo	0,2l	2,5
Bitter Lemon ^{1,2,5} , Tonic ^{1,5,6} , Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	2,5
Mineralwasser classic	0,25l	2,5
Mineralwasser classic	0,75l	6
Mineralwasser naturell	0,25l	2,5
Mineralwasser naturell	0,75l	6
Eistee Pfirsich ^{1,2}	0,2l	2,5
Apfelsaft ^{1,2} , Apfelschorle ^{1,2}	0,2l	2,5
Orangensaft	0,2l	2,5
Bananennektar ⁶	0,2l	2,5
Kirschnektar ⁶	0,2l	2,5
Rhabarbernektar	0,2l	2,5
Malztrunk	0,33l	3,5
Tomatensaft, Flasche	0,2l	2,5

BIER

Carlsberg Pils vom Fass	0,3l	3,5
Lübzer Pils vom Fass	0,3l	3,5
Radler ^{1,2,3}	0,3l	3,5
San Miguel, Fl.	0,33l	4
Erdinger helles Weizenbier vom Fass	0,5l	5
Erdinger Weizenbier, Fl. (kristallklar, dunkel)	0,5l	5
Berliner Weisse, rot oder grün ²	0,33l	4
Lübzer alkoholfreies Pils, Fl.	0,33l	3,5
Erdinger alkoholfreies Weizenbier, Fl.	0,5l	5

OFFENER WEIN

Weißwein

El Coto, Rioja	0,2l	6,5
Basa, Verdejo, Rueda	0,2l	7
Angelillo, Verdejo, Rueda	0,2l	7

Roséwein

Protos Rosé, Ribera del Duero	0,2l	7
	0,75l	26

Rotwein

Rioja Vega, Rioja	0,2l	7
Diablillo, Rioja, 6 Monate Eiche	0,2l	7
Prima, Toro	0,2l	8,5

WEINE IN FLASCHEN 0,75l

WEISSWEIN

El Coto, Viura, Rioja	24
Angelillo, Verdejo, Rueda	26
Basa, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc, Rueda	26
Waltraud, Torres, Riesling, Penedès	29

WEINE IN FLASCHEN 0,75l

ROTWEIN

RIOJA

Rioja Vega, Crianza	28
Diablillo, 6 Monate Eiche	26
Marqués de Cáceres, Reserva	41
Vina Herminia, Reserva	33
El Puntido, Barrique	89
Sierra Cantabria Cuvée Especial, Tempranillo	39

DIVERSE ANBAUGEBIETE

AN 2, Mallorca	43
Anima Negra, Mallorca	86
Al Muvedre, Alicante	20
Protocolo, La Mancha	26
Condado de Haza, Ribera del Duero	41
Eremus, Ribera del Duero, veganer Biowein	26
Castillo de Monjardín, Merlot, Navarra	26
Onix Classic, Priorat	27
+7, Priorat	65
Balcons DO, Priorat, Biowein	79
Pegaso, Castilla y Leon	46
Mauro, Castillay Leon	62
Prima, Toro	32

SANGRIA

Sangria (Tinto oder Blanco)	0,2l	4
	1,3l	15,5

CAVA

Cava Vidal Brut	0,75l	28
Cautiu Cava Brut Imperial	0,75l	29
Cautiu Cava Brut Imperial Rosé	0,75l	29
Llopart Reserva Brut	0,75l	39
Llopart Reserva Brut Rosé	0,75l	39

DIGESTIFS 2 cl


Hierbas Dulces Siruell	2,5	Smirnoff Wodka	2,5
Hierbas Secas Siruell	2,5	Bacardi	2,5
Hierbas Ibicencas	3,5	Williams Birne	3
Licor "43" ²	2,5	Fernet Branca	2,5
Orujo Martin Codax	3,5	Underberg	2,5
Orujo Belasco	2,5	Averna	2,5
Marc de Cava	4	Ramazotti	2,5
Osborne Veterano ²	3	Muli 68	2,5
Brandy 103	3	Tequilla blanco	3
Carlos I ²	3,5	Tequilla marrón	3
Lepanto	4	Remy Martin VSOP	3,5
Gran Duque de Alba	3,5	Grappa Nonino	3,5
Cardenal Mendoza	4	Amaretto Disaronno	2,5
Ponche Caballero ²	2,5	Sambuca	2,5
		Jim Beam (4cl)	4
		Johnnie Walker ² (4cl)	4
		Aalborg Aquavit	3
		Malteser Kreuz	2,5

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel

 vegetarisch