

TAPAS

Tapa del día

Tagesempfehlung 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 pechuga de pavo a la parrilla

Artischockensalat mit gegrillter Putenbrust

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

Queso de cabra con chutney

Gratinierter Ziegenfrischkäse im Serranomantel

7,50

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
Piquillos con tartár de salmón	
Piquillos-marinierte Paprika gefüllt mit Lachstatar	6,00
Gambas al ajillo	
Garnelen in heißem Knoblauchöl	9,90

TAPAS AL GUSTO Y PASIÓN

Tapas mixtas	19,00
Gemischter Teller mit 5 Tapas Ihrer Wahl von der Bar.	
Tapas variadas für 2 Personen	42,00
10 verschiedene Tapas mit Fleisch, Fisch und vegetarisch - auf Platten angerichtet. z.B. Schinken- & Salamispezialitäten, marinierte Sardellenfilets, Manchego-Käse, Datteln im Speckmantel, Pimientos de padrón, Krokettten, Oliven und wechselnden Tagestapas.	

JAMÓN

Jamón Consorcio Serrano Reserva	
Serrano aus traditioneller spanischer Herstellung; streng kontrolliert, handverlesen; 18 Monate gereift	8,50
Jamón ibérico de cebo	
Schinken vom schwarzen iberischen Schwein; 22 Monate gereift	14,50
Jamón ibérico de bellota	
Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen Schwein; wird ausschließlich mit Eichel gefüttert; 36 Monate gereift	22,00
Tabla de jamón	
Schinkenvariation – Trio von Serrano-, Iberico- und Bellota-Schinken	24,00

TAPAS FRITAS

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

PAN - ALGO PARA PICAR

„pan de cristal“* con ajo 🌿	
Spanisches „pan de cristal“* mit frischem Knoblauch	2,50
Aioli	
Knoblauchdip	1,00
Pan de la casa	
Brotkorb	2,20

*„pan de cristal“ - ein Brot mit spanischer Tradition, direkt aus Barcelona importiert. Es wird auf Stein gebacken und zeichnet sich durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste aus. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

SOPA

Gazpacho "Andaluz"

Erfrischende Gemüsesuppe – kalt serviert

7,50

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

ARROZ CALDOSO

Der beliebte Eintopf mit Reis 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, Meeresfrüchten und Gemüse

14,90

Arroz caldosos de carne

mit Hähnchenfleisch, Ente, Gemüse und spanischer Wurst

14,90

POSTRES

Crema catalana con ragú de granos

Katalanische Creme – die Creme Brûlée Spaniens mit Beerenragout

6,00

Trío de sorbete

Dreierlei Sorbet

7,00

 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
Café Bombón – süße Kondensmilch mit Espresso aufgegossen		3,50
Barraquito – geschichtet mit süßer Kondensmilch, Espresso & Kaffeelikör		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: Orange, Soda		8,00
Cuba Libre ^{2,3}		8,00
Gin Tonic ⁵		8,00
Wodka Lemon ⁵ , Orange, Tonic ⁵		8,00

SOFTDRINK

Cola ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7}	0,2l	2,50
Zitronen ¹ -Orangen ^{1,2} , Holunder ^{1,2} -Limo	0,2l	2,50
Bitter Lemon ^{1,2,5} , Tonic ^{1,5,6} , Ginger Ale ^{1,2}	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 ^{1,2}	0,2l	2,50
Apfelsaft ^{1,2} , Apfelschorle ^{1,2}	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Bananennektar ⁶	0,2l	2,50
Kirschnektar ⁶	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
Pere Mata, Penedès	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
Inspiración, Tempranillo blanco, Rioja	38,00
Angelillo, Verdejo, Rueda	26,00
Basa, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc, Rueda	26,00
Pere Mata, Blanc de Blanc, Penedès	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	68,00
Cuvée, Tempranillo	39,00

DIVERSE ANBAUGEBIETE

AN 2, Mallorca	34,00
Anima Negra, Mallorca	59,00
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
Casa de la Ermita, Jumilla, 10 Monate Eiche	27,00
Castell de Falset, Monstant	29,00
Onix Classic, Priorat	27,00
+7, Priorat	52,00
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
Nvmanthia, Toro, Jahrgang 2005	90,00

BIER

Carlsberg Pils vom Fass	0,3l	3,50
Lübzer Pils vom Fass	0,3l	3,50
Radler ^{1,2,3}	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 ²	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 Rosé	0,75l	28,00
Vilarnau Brut "Barcelona" limited Edition	0,75l	32,00
Juve & Champs Reserva Brut o.Rosé	0,75l	36,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	69,00

DIGESTIFS 2 cl

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" ²	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 ²	3,00	Muli 68	2,50
Brandy 103	3,00	Tequilla blanco	3,00
Carlos I ²	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 ²	2,50	Sambuca	2,50
		Jim Beam (4cl)	4,00
		Johnnie Walker ² (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