



*Herzlich
willkommen!*

Bienvenido!

JEDEN DIENSTAG, MITTWOCH, SONNTAG & AN FEIERTAGEN

Tapas satt!

AB 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON: 27.50 €
EIN MIX AUS KALTEN & WARMEN TAPAS IN MEHREREN GÄNGEN
NACH WAHL DER KÜCHE

JEDEN DONNERSTAG

Gambas satt!

MIT SALAT & KARTOFFELN
29.90 €

Fisch satt!

VERSCHIEDENE FISCHFILETS
MIT SALAT & KARTOFFELN
29.90 €

ANGEBOT

Catering & Partyservice

WIR FREUEN UNS AUF DEINE ANFRAGE

SOPAS • SUPPEN

01 CREMA DE TOMATE	7.50
Tomatensuppe ^g	
02 SOPA DE PESCADO	9.30
Fischsuppe ^{b,d,n}	
04 SOPA DE AJO	7.50
Knoblauchsuppe	

ENSALADAS • SALATE

05 PEQUEÑA	7.50
Kleiner gemischter Salat	
06 DE TOMATE	7.50
Tomatensalat	
08 ROCINANTE	17.30
Salat mit Putenstreifen	
09 DE GAMBAS	18.60
Salat mit Gambas ^b	

TAPAS FRIAS • KALTE TAPAS

PAN	3.50
Weißbrot ^{a1}	
10 SALSА BRAVA	5.10
Scharfe Sauce	
11 ALIOLI	5.10
Hausgemachte Knoblauchsauce ^c (Originalrezept aus Katalonien)	
12 ACEITUNAS	5.10
Oliven	
13 QUESO MANCHEGO	9.10
Käse aus La Mancha ^g	
14 MELON CON JAMON	12.10
Serranoschinken mit Melone	
15 JAMON Y QUESO	12.10
Serranoschinken mit Käse ^g	
18 BOQERON A LA VINAGRETA	9.80
Geröstetes Knoblauchbrot ^{a1} mit eingelegten Sardellen ^d	

TAPA (DER DECKEL)

...kleiner pikanter Happen, der überall in Spanien als Snack serviert wird.

Es heißt, dass die Wirte in Spanien früher eine Scheibe Brot auf das Weinglas legten, um das kostbare Getränk vor lästigen Fliegen zu schützen.

Dieser „Deckel“ wurde im Laufe der Jahre dann immer weiter zu kleinen Delikatessen entwickelt.

TAPAS CALIENTES • HEISSE TAPAS

19 PIMENTOS DE PADRÓN	8.30	37 GAMBAS A LA PLANCHA	13.50
Kleine grüne Paprikaschoten aus Galizien		Gegrillte Garnelen ^b	
20 VERDURA A LA PLANCHA	8.00	38 GAMBAS AL AJO	14.70
Gebratenes Gemüse		Garnelen in Knoblauch ^b	
21 CHAMPIGNONES AL AJO	8.60	39 CALAMARES A LA ROMANA	10.50
Champignons in Knoblauch		Tintenfischringe gebacken ^{a1,n}	
22 ALCACHOFAS CON ALCAPARRAS	10.60	40 MEJILLONES AL AJO	13.50
Artischocken mit Kapern		Muscheln in Knoblauch ⁿ	
23 TORTILLA ESPANOLA	10.50	41 MEJILLONES A LA MARINERA	13.50
Spanisches Omelette ^c		Muscheln ⁿ nach Seemanns-Art ^l	
24 PATATAS FRITAS	6.50	43 BOQUERONES FRITOS	9.50
Frittierte Kartoffeln		Frittierte Sardellen ^{a1,d}	
26 PATATAS ARRUGADAS CON MOJO	8.80	44 MUSLITOS FRITOS	8.50
Runzelkartoffeln mit pikanter Sauce		Krebs-Kroketten	
27 PATATAS MALLORQUINAS	8.80	45 CHIPIRONES A LA PLANCHA	14.90
Kartoffeln mit Schinken & Zwiebeln		Kleine Tintenfische ⁿ gegrillt	
28 ALBÓNDIGAS EN SALSA DE QUESO	10.50	47 TAPAS MIXTO	23.90
Fleischbällchen ^c in Käsesauce ^g		Gemischter Tapasteller	
29 ALBÓNDIGAS ESPANOLA	10.50		
Fleischbällchen ^c spanische Art			
30 ALBÓNDIGAS AL AJO	10.50		
Fleischbällchen ^c in Knoblauch			
31 DATILES CON JAMON	8.80		
Datteln mit Serranoschinken			
32 CHORIZO FRITO	9.50		
Paprikawurst			
34 POLLO AL AJO	10.50		
Hähnchen in Knoblauch			

*Du planst
eine Feier?
Wir beraten
dich gern!*

CARNES • FLEISCH

- 49 CHULETAS DE CORDERO** 28.00
Lammkoteletts gegrillt mit Alioli^c
- 50 SOLOMILLO DE CERDO** 23.60
Schweinefilet in Rioja-Sauce o.
Knoblauchsauce^g
- 51 PINCHO MORUNO** 23.60
Flamenco-Spieß
- 52 PARRILLADA DE CARNE** 26.00
Grillplatte
- 53 CONEJO ESPANOLA** 27.00
Kaninchen nach spanischer Art
- 54 PAVO A LA PLANCHA** 21.60
Putenfleisch gegrillt mit
gebratenem Gemüse
- 55 POLLO AL AJO** 20.90
Hähnchen in Knoblauch
- 56 ENTRECOT** Tagespreis
Entrecôte gegrillt
oder Entrecôte in Pfefferrahmsauce^g

DIE PAELLA

Bei Spaniens wohl berühmtestem
kulinarischen Export handelt es sich um
ein traditionelles Reisgericht aus der
Region Valencia. Das Wort bezeichnet
ursprünglich die zur Zubereitung
verwendete Pfanne.

Genießen Sie unsere Versionen der
Paella mit Fleisch, Fisch oder einmal
ganz vegan!

PESCADOS • FISCH

- 57 ZARZUELA SEVILLANA** 29.90
Fischpfanne^{b,d,n}
- 58 PLATO DE PESCADO
VARIADO** 28.50
Gegrillte Fischfilets^d
- 59 DORADE A LA PLANCHA** 28.50
Gegrillte Dorade^d
- 60 SALMON A LA PLANCHA** 25.50
Gegrillter Lachs^d mit gebratenem
Gemüse
- 61 MERLUZA A LA PLANCHA** 24.10
Gegrillter Seehecht^d
- 62 LUCIOPERCA**
Gegrilltes Zanderfilet^d 25.60
Zanderfilet^d in Weißweinsauce^{g,l} 26.70

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden
mit Patatas fritas und Salat serviert!

PAELLAS • REISPFANNEN

- 64 PAELLA DE CARNE** p.P. 21.60
Fleisch-Paella⁴
- 65 PAELLA DE MARISCOS** p.P. 23.60
Fisch-Paella^{4,b,d,n}
- 66 PAELLA DE VERDURA** p.P. 19.70
Gemüse-Paella⁴
- 67 PAELLA MIXTA** p.P. 23.30
Gemischte Paella^{4,b,d,n}

Zu deiner Essensbestellung servieren wir einen Brotkorb
- für weitere Brotbestellungen berechnen wir je 3,50 €

OFERTAS · ANGEBOTE

97 PLATO DE LA CASA	50.00
Gemischte Fisch ^d - & Fleischplatte, dazu zwei kleine Salate mit Brot ^{a1} , Alioli ^c & Salsa Brava	
98 FIDEOS CON GAMBAS	18.80
Nudeln ^{a1} in Gambas ^b -Sahnesauce ^g	
99 GAMBASTELLER	25.70
Gegrillte Gambas ^b mit Patatas Fritas & kleinem gemischtem Salat	

POSTRES · DESSERTS

68 FLAN	6.10
Karamellpudding ^{c,g}	
69 CREMA CATALANA	7.30
Creme-Karamell ^{c,g}	
70 HELADO EN NARANJA	7.70
Eis ^g in einer ganzen Orange	
71 HELADO DE LIMON	7.70
Eis ^g in einer ganzen Zitrone	

Bebidas!

VINO · WEIN

OFFENE WEINE:**VINO DE LA CASA**

rot/weiß/rosé	0,2L	7.50
	1/2L	14.50
	1,0L	26.50

RIOJA

rot/weiß/rosé	0,2L	8.50
----------------------	-------------	-------------

SANGRIA

weiß/rot	0,2L	7.60
	1/2L	15.10
	1,0L	27.60

ROTWEINE:**RUTEIRO** **0,75L** **23.90**

vom Weingut Bodegas aus der Region Vinos de Pago. Kräftig mit vielen Gerbstoffen im Mund passt er gut zu Geflügel & Rindfleisch.

RIOJA LAN CRIANZA **0,75L** **29.70**

ein typischer Rioja der weicheren Stilistik ohne übertriebene Oxidation und kantige Säure aus Fuenmayor. Passt zu: Serrano, Manchego, Tapas und Gegrilltem.

RIOJA MUGA **0,75L** **68.10**

Ein vielschichtiger Rotwein, der sich wunderbar zu Fleischgerichten kombinieren lässt.

Alle Weine enthalten Sulfite.

RIOJA COTO DE IMAZ 0,75L 80.10

Harmonisch rund, sehr gut strukturiert, samtig, geschmackvoll, im Abgang mit Fruchttönen nachklingend. Passt zu: Serrano, Manchego, Tapas und Gegrilltem.

AÑARES CRIANZA 0,75L 29.70

Aus Nordspanien. Vielschichtiges Bukett, in dem sich die Fruchtaromen und die würzigen Noten aus dem Fassausbau harmonisch vereinen. Am Gaumen zeigt er sich fleischig und gut strukturiert. Langer Abgang.

LAS CHANAS 0,75L 27.50

Bodega Fariña. Ein seidenweicher, geschmeidiger, köstlich halbsüßer Rotwein, der allen Geschmacksnerven schmeichelt. Sehr schön zu reifem Käse oder Desserts.

WEIßWEINE:

RUTEIRO 0,75L 23.90

vom Weingut Bodegas aus der Region Vinos de Pago. Schmackhaft, frisch und fruchtig. Mit gut definierten Aromen von Obst & Mandeln. Ausgezeichnete Struktur und Frische über seine gesamte Länge. Pairing: Geflügel, Reis, Meeresfrüchte.

SEGREL AMBAR 0,75L 37.50

Frischer, schmackhafter, ausgewogener Wein mit ausgezeichneter Säure, der mit einem eleganten und intensiven Nachgeschmack klarer Zitrusnuancen endet.

EIRAL ALBARIÑO 0,75L 36.30

Ausdrucksstarker Weißwein aus Galicien. Trocken mit Grapefruitaromen & köstlicher Säure. Langer, sauberer und runder Abgang.

ROSÉ:

HOMENAJE GARNACHA 0,75L 22.00

Aus Navarra. Mit intensivem Rosarot und leicht violetten Reflexen beeindruckt er bereits im Glas. Im Bouquet zeigt er ein breites Aromaspektrum von Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren mit Noten von Orangenschale im Hintergrund. Im Mund ist er weich mit einer angenehm frischen Fruchtnote. Pairing: Tapas, Käse, Pasta.

CERVEZAS • BIERE

HASSERÖDER VOM FASS ^{a3} 0,3L	4.20
HASSERÖDER VOM FASS ^{a3} 0,5L	5.90
SAN MIGUEL ^{a3} 0,3L	4.50
SAN MIGUEL ^{a3} 0,5L	6.20
FRANZISKANER WEIZEN / ALKOHOLFREIES WEIZEN ^{a1}	5.60
ALKOHOLFREIES BIER ^{a3}	4.30

BEBIDAS CALIENTES • HEISSGETRÄNKE

CAFÉ SOLO	3.10
Espresso ⁶	
CAFÉ CON LECHE	4.30
Milchkaffee ^{g,6}	
CARAJILLO	6.50
Kaffee ⁶ mit Brandy ^l oder Anis	
CAFÉ ESPAÑA ^{6,1}	7.00
CAFÉ CORTADO ^{g,6}	3.70
GLAS TEE	3.10
POTT CACAO ^g	4.30

ESPÍRITU • SPIRITUOSEN (2CL)

ORUJO ^l 40% Vol.	4.50
HIERBAS 40% Vol.	4.50
ANIS ^l 45% Vol.	4.50
VETERANO ^l 30% Vol.	4.80
LICOR 43 ^l 31% Vol.	5.50
TEQUILA 38% Vol.	4.50
CARLOS ^l 40% Vol.	7.70
CARDENAL MENDOZA ^l 40% Vol.	8.80

SOFTDRINKS

COLA ^{1,6} , FANTA ³ , SPRITE 0,2L	3.30
0,4L	5.50
PUREZZA	
MINERALWASSER	0,35L 2.90
	0,75L 5.70
BITTER LEMON ^{1,7}	0,2L 3.30
	0,4L 5.50
GINGER ALE ¹	0,2L 3.30
	0,4L 5.50
APFELSCHORLE	0,2L 3.30
	0,4L 5.50
RHABARBERSCHORLE	0,2L 3.50
	0,4L 5.60
ORANGENSAFT	0,2L 3.50
APFELSAFT	0,2L 3.50

LONGDRINKS & COCKTAILS

43 Y LECHE	8.90
Mirabellen-Vanille-Likör ^l mit Milch ⁹	
43 Y ORANGE	8.90
Mirabellen-Vanille-Likör ^l mit Orange	
SOL Y SOMBRA	8.90
Anis ^l und Osbourne ^l	
APEROL SPRITZ ^{1,7,1}	8.90
OSBORNE ^l COLA ^{1,6}	8.90
GIN TONIC ⁷	8.90
HUGO ^l	8.90
LILLET WILD BERRY ^l	8.90
CUBA LIBRE ^{1,6}	8.90
TEQUILA SUNRISE	8.90
TUNEL ORANGE	8.90

Allergeninformation

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff(en), 2 = mit Geschmacksverstärker,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = koffeinhaltig,
7 = chininhaltig

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut/Khorasan 6, Hybridstämme 7)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamia- oder Queenslandnuss 8, Kaschunuss 9)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M = Lupinen

N = Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind.

Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können durch gemeinsame Zubereitungsprozesse in unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Team.