





---

*Herzlich  
willkommen!*

---

*Bienvenido!*

---

JEDEN DIENSTAG, MITTWOCH, SONNTAG & AN FEIERTAGEN

## *Tapas satt!*

AB 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON: 28.50 €  
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

---

<b>01 CREMA DE TOMATE</b>	<b>7.50</b>
Tomatensuppe <sup>g</sup>	
<b>02 SOPA DE PESCADO</b>	<b>9.30</b>
Fischsuppe <sup>b,d,n</sup>	
<b>04 SOPA DE AJO</b>	<b>7.50</b>
Knoblauchsuppe	

---

### ENSALADAS • SALATE

---

<b>05 PEQUEÑA</b>	<b>6.50</b>
Kleiner gemischter Salat	
<b>06 DE TOMATE</b>	<b>7.50</b>
Tomatensalat	
<b>07 DE LA CASA</b>	<b>18.90</b>
Grüner Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Ei <sup>c</sup> , Serranoschinken, Oliven & Käse <sup>g</sup>	
<b>08 ROCINANTE</b>	<b>17.30</b>
Salat mit Putenstreifen	

---

### TAPAS FRIAS • KALTE TAPAS

---

<b>PAN</b>	<b>3.50</b>
Brot <sup>a1</sup>	
<b>10 SALSA BRAVA</b>	<b>4.50</b>
Scharfe Sauce	
<b>11 ALIOLI</b>	<b>4.50</b>
Hausgemachte Knoblauchsauce <sup>c</sup> (Originalrezept aus Katalonien)	
<b>12 ACEITUNAS</b>	<b>4.50</b>
Oliven	
<b>13 QUESO MANCHEGO</b>	<b>8.50</b>
Käse aus La Mancha <sup>g</sup>	
<b>14 MELON CON JAMON</b>	<b>11.50</b>
Serranoschinken mit Melone	
<b>15 JAMON Y QUESO</b>	<b>11.50</b>
Serranoschinken mit Käse <sup>g</sup>	
<b>16 MEJILLONES VINAGRETA</b>	<b>9.50</b>
Eingelegte Muscheln <sup>n</sup>	
<b>17 PLATO VARIADO</b>	<b>17.90</b>
Serranoschinken, Chorizo, Salami, eingelegte Muscheln <sup>n</sup> , Sardellen <sup>d</sup> , Oliven & Queso Manchego <sup>g</sup>	
<b>18 BOQUERON A LA VINAGRETA</b>	<b>9.80</b>
Eingelegte Sardellen <sup>d</sup>	

---

### 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

<b>19 PIMENTOS DE PADRÓN</b>	<b>7.90</b>	<b>31 DATILES CON JAMON</b>	<b>7.50</b>
Kleine grüne Paprikaschoten aus Galizien		Datteln mit Serranoschinken	
<b>20 VERDURA A LA PLANCHA</b>	<b>7.50</b>	<b>32 CHORIZO FRITO</b>	<b>9.50</b>
Gebratenes Gemüse		Paprikawurst	
<b>21 CHAMPIGNONES AL AJO</b>	<b>8.60</b>	<b>34 POLLO AL AJO</b>	<b>9.50</b>
Champignons in Knoblauch		Hähnchen in Knoblauch	
<b>22 ALCACHOFAS CON ALCAPARRAS</b>	<b>10.60</b>	<b>37 GAMBAS A LA PLANCHA</b>	<b>13.50</b>
Artischocken mit Kapern		Gegrillte Garnelen <sup>b</sup>	
<b>23 TORTILLA ESPANOLA</b>	<b>9.90</b>	<b>38 GAMBAS AL AJO</b>	<b>14.70</b>
Spanisches Omelette <sup>c</sup>		Garnelen in Knoblauch <sup>b</sup>	
<b>24 PATATAS FRITAS</b>	<b>5.90</b>	<b>39 CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>9.50</b>
Frittierte Kartoffeln		Tintenfischringe gebacken <sup>a1,n</sup>	
<b>26 PATATAS ARRUGADAS CON MOJO</b>	<b>8.80</b>	<b>43 BOQUERONES FRITOS</b>	<b>9.50</b>
Runzelkartoffeln mit pikanter Sauce		Frittierte Sardellen <sup>a1,d</sup>	
<b>27 PATATAS MALLORQUINAS</b>	<b>8.80</b>	<b>44 MUSLITOS FRITOS</b>	<b>7.50</b>
Kartoffeln mit Schinken & Zwiebeln		Krebs-Kroketten <sup>b</sup>	
<b>28 ALBÓNDIGAS EN SALSA DE QUESO</b>	<b>9.50</b>	<b>45 CHIPIRONES A LA PLANCHA</b>	<b>14.90</b>
Hausgemachte Mettbällchen <sup>a1,c,j</sup> in Käsesauce <sup>g</sup>		Kleine Tintenfische <sup>n</sup> gegrillt	
<b>29 ALBÓNDIGAS ESPANOLA</b>	<b>9.50</b>	<b>47 TAPAS MIXTO</b>	<b>24.90</b>
Hausgemachte Mettbällchen <sup>a1,c,j</sup> spanische Art		Gemischter Tapasteller	
<b>30 ALBÓNDIGAS AL AJO</b>	<b>9.50</b>		
Hausgemachte Mettbällchen <sup>a1,c,j</sup> in Knoblauch			

Du planst  
 eine Feier?  
 Wir beraten  
 dich gern!

---

## CARNES • FLEISCH

---

<b>49 CHULETAS DE CORDERO</b>	<b>30.00</b>
Lammkoteletts gegrillt mit Alioli <sup>c</sup>	
<b>50 SOLOMILLO DE CERDO</b>	<b>24.50</b>
Schweinefilet in Rioja-Sauce oder Knoblauchsauce <sup>g</sup>	
<b>51 PINCHO MORUNO</b>	<b>24.50</b>
Flamenco-Spieß	
<b>52 PARRILLADA DE CARNE</b>	<b>27.50</b>
Grillplatte	
<b>54 PAVO A LA PLANCHA</b>	<b>23.90</b>
Putenfleisch gegrillt mit gebratenem Gemüse	
<b>55 POLLO AL AJO</b>	<b>20.90</b>
Hähnchen in Knoblauch	
<b>56 ENTRECOT</b>	<b>Tagespreis</b>
Entrecôte gegrillt oder Entrecôte in Pfefferrahmsauce <sup>g</sup>	

---

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

---

## 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

---

<b>58 PLATO DE PESCADO VARIADO</b>	<b>28.50</b>
Gegrillte Fischfilets <sup>d</sup>	
<b>59 DORADE A LA PLANCHA</b>	<b>28.50</b>
Gegrillte Dorade <sup>d</sup>	
<b>60 SALMON A LA PLANCHA</b>	<b>25.50</b>
Gegrillter Lachs <sup>d</sup> mit gebratenem Gemüse	
<b>61 MERLUZA A LA PLANCHA</b>	<b>24.10</b>
Gegrillter Seehecht <sup>d</sup>	
<b>62 LUCIOPERCA</b>	
Gegrilltes Zanderfilet <sup>d</sup>	<b>25.60</b>
Zanderfilet <sup>d</sup> in Weißweinsauce <sup>g,l</sup>	<b>26.70</b>
<b>98 FIDEOS CON GAMBAS</b>	<b>18.80</b>
Nudeln <sup>a1</sup> in Gambas <sup>b</sup> -Sahnesauce <sup>g</sup>	
<b>99 GAMBASTELLER</b>	<b>25.70</b>
Gegrillte Gambas <sup>b</sup> mit Patatas Fritas & kleinem gemischten Salat	

---

## PAELLAS • REISPFANNEN AB 2 PERSONEN - INKL. KLEINEM SALAT

---

<b>64 PAELLA DE CARNE</b>	<b>p.P. 22.00</b>
Fleisch-Paella <sup>4</sup>	
<b>65 PAELLA DE MARISCOS</b>	<b>p.P. 24.00</b>
Fisch-Paella <sup>4,b,d,n</sup>	
<b>66 PAELLA DE VERDURA</b>	<b>p.P. 20.00</b>
Gemüse-Paella <sup>4</sup>	
<b>67 PAELLA MIXTA</b>	<b>p.P. 24.00</b>
Gemischte Paella <sup>4,b,d,n</sup>	

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

---

**OFERTAS • ANGEBOTE**

---

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>96 TAPAS MIXTO PARA 2</b>   | <b>39.90</b> |
| Mix aus kalten & warmen Tapas<br>& Alioli <sup>c</sup> für 2 Personen  |              |
| <b>97 PLATO DE LA CASA</b>   | <b>55.00</b> |
| Gemischte Fisch <sup>d</sup> - & Fleischplatte für<br>2 Personen dazu zwei kleine Salate<br>mit Brot <sup>a1</sup> , Alioli <sup>c</sup> & Salsa Brava |              |

---

**POSTRES • DESSERTS**

---

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>68 FLAN</b>                           | <b>5.70</b> |
| Karamellpudding <sup>c,g</sup>           |             |
| <b>69 CREMA CATALANA</b>                 | <b>6.90</b> |
| Creme-Karamell <sup>c,g</sup>            |             |
| <b>70 HELADO EN NARANJA</b>              | <b>7.70</b> |
| Eis <sup>g</sup> in einer ganzen Orange  |             |
| <b>71 HELADO DE LIMON</b>                | <b>7.70</b> |
| Eis <sup>g</sup> in einer ganzen Zitrone |             |

## *Bebidas!*

---

**VINO • WEIN**

---

**OFFENE WEINE:****VINO DE LA CASA**

rot/weiß/rosé	0,2L	7.60
	1/2L	14.60
	1,0L	26.60

<b>WEINSCHORLE</b>	0,2L	6.60
--------------------	------	------

**RIOJA**

rot/weiß/rosé	0,2L	8.60
---------------	------	------

**SANGRIA**

weiß/rot	0,2L	8.60
	1/2L	16.10
	1,0L	29.60

**ROTWEINE:**

<b>RUTEIRO</b>	<b>0,75L</b>	<b>25.00</b>
----------------	--------------	--------------

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

<b>RIOJA LAN CRIANZA</b>	<b>0,75L</b>	<b>30.80</b>
--------------------------	--------------	--------------

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

<b>RIOJA MUGA</b>	<b>0,75L</b>	<b>69.20</b>
-------------------	--------------	--------------

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

**Alle Weine enthalten Sulfite.**

**RIOJA COTO DE IMAZ 0,75L 85.00**

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

**AÑARES CRIANZA 0,75L 33.00**

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 30.00**

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

**WEIßWEINE:**

**RUTEIRO 0,75L 25.00**

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.

**EIRAL ALBARIÑO 0,75L 38.10**

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

**ROSÉ:**

**HOMENAJE GARNACHA 0,75L 25.00**

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

SAN MIGUEL VOM FASS <sup>a3</sup>	0,3L	4.60
SAN MIGUEL VOM FASS <sup>a3</sup>	0,5L	6.30
FRANZISKANER WEIZEN / ALKOHOLFREIES WEIZEN <sup>a1</sup>		6.00
ALKOHOLFREIES BIER <sup>a3</sup>		4.60
ALSTER <sup>a3</sup>	0,3L	4.60
ALSTER <sup>a3</sup>	0,5L	6.30

## BEBIDAS CALIENTES • HEISSGETRÄNKE

CAFÉ SOLO	3.20
Espresso <sup>6</sup>	
CAFÉ CON LECHE	4.40
Milchkaffee <sup>g,6</sup>	
CARAJILLO	6.60
Kaffee <sup>6</sup> mit Brandy <sup>l</sup> oder Anis	
CAFÉ ESPAÑA <sup>6,l</sup>	7.10
CAFÉ CORTADO <sup>g,6</sup>	3.80
GLAS TEE	3.20
CACAO <sup>g</sup>	5.40

## ESPÍRITU • SPIRITUOSEN (2CL)

ORUJO <sup>l</sup> 40% Vol.	4.60
HIERBAS 40% Vol.	4.60
ANIS <sup>l</sup> 45% Vol.	4.60
VETERANO <sup>l</sup> 30% Vol.	4.90
LICOR 43 <sup>l</sup> 31% Vol.	5.60
TEQUILA 38% Vol.	4.60
CARLOS <sup>l</sup> 40% Vol.	7.80
CARDENAL MENDOZA <sup>l</sup> 40% Vol.	8.90

## SOFTDRINKS

COLA <sup>1,6</sup> , FANTA <sup>3</sup> , SPRITE	0,2L	3.40
	0,4L	5.60
PUREZZA		
MINERALWASSER	0,35L	3.00
	0,75L	5.80
BITTER LEMON <sup>1,7</sup>	0,2L	3.40
	0,4L	5.60
GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2L	3.40
	0,4L	5.60
APFELSCHORLE	0,2L	3.40
	0,4L	5.60
RHABARBERSCHORLE	0,2L	3.60
	0,4L	5.70
ORANGENSAFT	0,2L	3.60
APFELSAFT	0,2L	3.60

## LONGDRINKS & COCKTAILS

43 Y LECHE	9.00
Mirabellen-Vanille-Likör <sup>l</sup> mit Milch <sup>g</sup>	
43 Y ORANGE	9.00
Mirabellen-Vanille-Likör <sup>l</sup> mit Orange	
SOL Y SOMBRA	9.00
Anis <sup>l</sup> und Osbourne <sup>l</sup>	
APEROL SPRITZ <sup>1,7,l</sup>	9.00
OSBORNE <sup>l</sup> COLA <sup>1,6</sup>	9.00
GIN TONIC <sup>7</sup>	9.00
HUGO <sup>l</sup>	9.00
LILLET WILD BERRY <sup>l</sup>	9.00
CUBA LIBRE <sup>1,6</sup>	9.00
TEQUILA SUNRISE	9.00
TUNEL ORANGE	9.00

# 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.