
SOPAS • SUPPEN

01 CREMA DI TOMATE	6.60
Tomatensuppe ^g	
02 SOPA DE PESCADO	8.40
Fischsuppe ^{b,d,n}	
04 SOPA DE AJO	6.60
Knoblauchsuppe	

ENSALADAS • SALATE

05 PEQUEÑA	6.60
Kleiner gemischter Salat	
06 DE TOMATE	6.50
Tomatensalat	
08 CÉSAR	15.60
Salat mit Putenstreifen	
09 DE GAMBAS	16.80
Salat mit Gambas ^b	

TAPAS FRIAS • KALTE TAPAS

PAN	3.00
Weißbrot ^{a1}	
10 SALSA BRAVA	4.50
Scharfe Sauce	
11 ALIOLI	4.50
Hausgemachte Knoblauchsauce ^c (Originalrezept aus Katalonien)	
12 ACEITUNAS	4.50
Oliven	
13 QUESO MANCHEGO	8.20
Käse aus La Mancha ^g	
14 MELON CON JAMON	11.00
Serranoschinken mit Melone	
15 JAMON Y QUESO	11.00
Serranoschinken mit Käse ^g	
18 BOQUERON A LA VINAGRETA	8.40
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	8.20	37 GAMBAS A LA PLANCHA	12.20
Kleine grüne Paprikaschoten aus Galizien		Gegrillte Garnelen ^b	
20 VERDURA A LA PLANCHA	7.40	38 GAMBAS AL AJO	13.30
Gebratenes Gemüse		Garnelen in Knoblauch ^b	
21 CHAMPIGNONES AL AJO	8.50	39 CALAMARES A LA ROMANA	9.40
Champignons in Knoblauch		Tintenfischringe gebacken ^{a1,n}	
22 ALCACHOFAS CON ALCAPARRAS	9.60	40 MEJILLONES AL AJO	11.80
Artischocken mit Kapern		Muscheln in Knoblauch ⁿ	
23 TORTILLA ESPANOLA	9.30	41 MEJILLONES A LA MARINERA	11.80
Spanisches Omelette ^c		Muscheln ⁿ nach Seemanns-Art ^l	
24 PATATAS FRITAS	5.70	43 BOQUERONES FRITOS	8.50
Frittierte Kartoffeln		Frittierte Sardellen ^{a1,d}	
26 PATATAS ARRUGADAS CON MOJO	7.90	44 MUSLITOS FRITOS	8.20
Runzelkartoffeln mit pikanter Sauce		Krebs-Kroketten	
27 PATATAS MALLORQUINAS	7.90	45 CHIPIRONES A LA PLANCHA	12.90
Kartoffeln mit Schinken & Zwiebeln		Kleine Tintenfische ⁿ gegrillt	
28 ALBÓNDIGAS EN SALSA DE QUESO	9.40	47 TAPAS MIXTO	20.70
Fleischbällchen ^c in Käsesauce ^g		Gemischter Tapasteller	
29 ALBÓNDIGAS ESPANOLA	9.40		
Fleischbällchen ^c spanische Art			
30 ALBÓNDIGAS AL AJO	9.40		
Fleischbällchen ^c in Knoblauch			
31 DATILES CON JAMON	7.90		
Datteln mit Serranoschinken			
32 CHORIZO FRITO	8.50		
Paprikawurst			
34 POLLO AL AJO	9.40		
Hähnchen in Knoblauch			

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

CARNES · FLEISCH

49 CHULETAS DE CORDERO	24.90
Lammkoteletts gegrillt mit Alioli ^c	
50 SOLOMILLO DE CERDO	20.80
Schweinefilet in Rioja-Sauce o. Knoblauchsauce ^g	
51 PINCHO MORUNO	20.80
Flamenco-Spieß	
52 PARRILLADA DE CARNE	22.80
Grillplatte	
53 CONEJO ESPANOLA	23.30
Kaninchen nach spanischer Art	
54 PAVO A LA PLANCHA	19.20
Putenfleisch gegrillt mit gebratenem Gemüse	
55 POLLO AL AJO	18.60
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	26.60	
Fischpfanne ^{b,d,n}		
58 PLATO DE PESCADO VARIADO	25.40	
Gegrillte Fischfilets ^d		
59 DORADE A LA PLANCHA	25.40	
Gegrillte Dorade ^d		
60 SALMON A LA PLANCHA	22.80	
Gegrillter Lachs ^d mit gebratenem Gemüse		
61 MERLUZA A LA PLANCHA	21.50	
Gegrillter Seehecht ^d		
62 LUCIOPERCA		
Gegrilltes Zanderfilet ^d		22.80
Zanderfilet ^d in Weißweinsauce ^{g,l}		23.80

PAELLAS · REISPFANNEN

64 PAELLA DE CARNE	p.P. 19.20
Fleisch-Paella ⁴	
65 PAELLA DE MARISCOS	p.P. 21.00
Fisch-Paella ^{4,b,d,n}	
66 PAELLA DE VERDURA	p.P. 17.50
Gemüse-Paella ⁴	
67 PAELLA MIXTA	p.P. 20.70
Gemischte Paella ^{4,b,d,n}	

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

OFERTAS · ANGEBOTE

- 97 PLATO DE LA CASA** 44.90
Gemischte Fisch^d- & Fleischplatte,
dazu zwei kleine Salate mit Brot^{a1},
Alioli^c & Salsa Brava
- 98 FIDEOS CON GAMBAS** 16.70
Nudeln^{a1} in
Gambas^b-Sahnesauce^g
- 99 GAMBASTELLER** 22.90
Gegrillte Gambas^b mit
Patatas Fritas & kleinem
gemischtem Salat

POSTRES · DESSERTS

- 68 FLAN** 5.50
Karamellpudding^{c,g}
- 69 CREMA CATALANA** 6.50
Creme-Karamell^{c,g}
- 70 HELADO EN NARANJA** 6.90
Eis^g in einer ganzen Orange

Bebidas!

VINO · WEIN

OFFENE WEINE:**VINO DE LA CASA**

rot/weiß/rosé	0,2L	6.50
	1/2L	13.00
	1,0L	24.00

RIOJA

rot/weiß/rosé	0,2L	6.50
---------------	------	------

SANGRIA

weiß/rot	0,2L	6.50
	1/2L	13.00
	1,0L	24.00

ROTWEINE:**RUTEIRO** 0,75L 19.90

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 26.90

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 61.90

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

RIOJA COTO DE IMAZ 0,75L 72.90

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

Alle Weine enthalten Sulfite.

CANTABURROS 0,75L 27.90

Aus Ribera del Duero. Jung mit Noten von reifen Früchten und wilden Beeren. Rund, körperreich und geschmackvoll.

CONDARIS 0,75L 27.90

Aromatischer Wein aus Kastilien mit einer erfrischenden Säure und an rote Wildfrüchte erinnernden Aromen.

AÑARES CRIANZA 0,75L 26.90

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.

MESTA 0,75L 23.90

Bodegas Fantana. Das unverfälschte Bouquet lockt mit intensiven Aromen. Frisch und fruchtig - Ein sehr harmonischer Wein mit mittelkräftigem Körper und feinem Nachklang. Passt gut zu Pastagerichten.

LAS CHANAS 0,75L 24.90

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

WEIßWEINE:

RUTEIRO 0,75L 19.90

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.

EIRA DOS MOUROS 0,75L 32.90

aus Ribeiro, Galizien. Passt ideal zu sommerlichen Salaten, leichten Fisch- & Reisgerichten oder einfach als Aperitif.

SEGREL AMBAR 0,75L 33.90

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

EIRAL ALBARIÑO 0,75L 32.90

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

MESTA 0,75L 25.90

Ein herrlicher Sommerwein der Bodegas Fontana. Im Glas hellgelb mit grünen Reflexen. Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Fruchtsüße - frisch, leicht und verspielt, aber dennoch vollmundig. Pairing: Leichte Vorspeisen, gegrillter Fisch und Meeresfrüchte.

ALBALI RIOJA 0,75L 19.90

Vom Weingut Pablo Padin. Sehr angenehm mit wenig Säure und leichter, aber spürbarer Süße und einem fruchtigen, animierenden Finale.

SATINELA RIOJA 0,75L 24.90

Der feine, halbsüße »Satinela« ist eine der ganz großen Spezialitäten der Bodegas Marqués de Cáceres. Pairing: Als Aperitif oder zu Salat.

ROSÈ:

HOMENAJE GARNACHA 0,75L 19.90

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

EINBECKER VOM FASS^{a3} 0,3L	3.80
EINBECKER VOM FASS^{a3} 0,5L	5.20
ESTRELLA GALICIA^{a3} 0,3L	4.10
ESTRELLA GALICIA^{a3} 0,5L	5.50
ALKOHOLFREIES WEIZEN^{a1}	5.20
WEIZEN^{a1}	5.20
EINBECKER DUNKEL^{a3}	3.80
ALKOHOLFREIES BIER^{a3}	3.80

BEBIDAS CALIENTES · HEISSGETRÄNKE

CAFÉ SOLO	2.80
Espresso ⁶	
CAFÉ CON LECHE	3.80
Milchkaffee ^{g,6}	
CARAJILLO	5.80
Kaffee ⁶ mit Brandy ^l oder Anis	
CAFÉ ESPAÑA^{6,l}	5.80
CAFÉ CORTADO^{g,6}	3.30
GLAS TEE	2.80
POTT CACAO^g	3.80

ESPÍRITU · SPIRITUOSEN (2CL)

ORUJO^l 40% Vol.	3.90
HIERBAS 40% Vol.	3.90
ANIS^l 45% Vol.	3.90
VETERANO^l 30% Vol.	4.30
LICOR 43^l 31% Vol.	4.80
TEQUILA 38% Vol.	3.90
CARLOS^l 40% Vol.	6.90
CARDENAL MENDOZA^l 40% Vol.	7.90

SOFTDRINKS

COLA^{1,6}, FANTA³, SPRITE 0,2L	2.90
	0,4L 4.80
MINERALWASSER	0,25L 2.80
	0,75L 6.00
BITTER LEMON^{1,7}	0,2L 2.90
	0,4L 4.70
GINGER ALE¹	0,2L 2.90
	0,4L 4.70
APFELSCHORLE	0,2L 2.90
	0,4L 4.70
RHABARBERSCHORLE	0,2L 3.00
	0,4L 5.00
ORANGENSAFT	0,2L 3.00
APFELSAFT	0,2L 3.00

LONGDRINKS & COCKTAILS

43 Y LECHE	8.00
Mirabellen-Vanille-Likör ^l mit Milch ⁹	
43 Y ORANGE	8.00
Mirabellen-Vanille-Likör ^l mit Orange	
SOL Y SOMBRA	8.00
Anis ^l und Osbourne ^l	
APEROL SPRITZ^{1,7,l}	8.00
OSBORNE^l COLA^{1,6}	8.00
GIN TONIC⁷	8.00
HUGO^l	8.00
CUBA LIBRE^{1,6}	8.00
TEQUILA SUNRISE	8.00
TUNEL ORANGE	8.00