

★LAS TAPAS★

		€
110	Pan (Brot)	1.00
114	Aioli (Knoblauch Dip)	2.00
111	Rote Mojo (Dip aus Paprika, Chili und Knoblauch)	2.00
62	Almendras saladas (Salzmandeln geröstet)	3.80
112	Aceitunas negras (Oliven schwarz)	3.80
113	Aceitunas verdes (Oliven grün)	3.80
115	Aceitunas negras y verdes (Gemischte Oliven)	3.80

★Pescados★

(Fisch)

21	Boquerones en vinagre (In Essig eingelegte Sardellen)	4.60
70	Boquerones fritos (Frittierte Sardellen)	4.80
61	Calamar a la plancha (Gebratener Tintenfisch)	5.20
37	Anillos fritos de calamares (Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli)	5.20
67	Gambas a la plancha (Gebratene Garnelen)	5.60
55	Empanada (Mit Thunfisch + Tomaten gefüllter Blätterteig)	4.00

★★★

★Carnes★

(Fleisch)

72	Pollo del día (Geschmortes Huhn nach Art des Tages)	5.20
60	Albóndigas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)	4.80
71	Pincho moruno (Maurischer Schweinefiletspieß)	4.80
68	Iberico Burger (Vom Iberico Schwein mit Guacamole)	5.50
69	Merguez salchicha (Lammbratwürstchen vom Grill)	4.80
64	Cazuela de cordero (Spanischer Lammtopf)	5.50

★Verduras★

(Mit Gemüse)

150	Pimientos de Padrón (Frittierte Spanische Paprika)	4.80
4	Pimientos del piquillo (Marinierte Spanische Paprika)	3.80
10	Cebollas (Schalotten süß-sauer mariniert)	4.60
42	Champiñones al Jerez (Champignons in Sherry)	4.60
6	Ensalada de lentejas (Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen und Sellerie)	4.80
44	Dátiles (Datteln im Speckmantel)	4.60
36	Chili-Poppers (Frittierte Käse-Chilibällchen)	4.60
40	Alcachofa a la plancha (Gebratene Artischocken)	4.80
45	Verduras al horno (Zucchini, Auberginen, Paprika und Schalotten im Ofen geschmort)	4.80
7	Tortilla del día (Tortilla nach Art des Tages)	3.80
46	Patatas bravas (Scharfe Kartoffeln)	3.80
146	Patatas pequeñas (Mini-Kartoffeln mit Kräuteraïoli)	3.80

★Embutidos★

(Wurst)

		€
80	Jamón serrano (Serrano Schinken)	4.80
82	Chorizo (Spanische Paprikawurst)	4.40
84	Cecina de toro (Stierschinken)	5.50

★Quesos★

(Käse)

90	Manchego (Schafskäse)	4.40
91	Mahón (Kuhmilchkäse)	4.40
92	Murcia al vino con dulce de membrillo (Ziegenkäse mit Quittengelee)	4.40
94	Queso al romero (Käse aus Schafs-, Kuh- + Ziegenmilch)	4.40
96	Queso variada con dulce de membrillo (Gemischte Käsetapas mit Quittengelee)	4.80

★Postres★

(Nachspeisen)

102	Pastel de almendras (Hausgemachter Mandelkuchen mit einem Gläschen süßen Sherry)	5.20
105	Crema catalana (Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen)	5.20

★Ración★

(zusammengestellte Tapas für mehrere Personen)

		€
132	Tapas variadas (für 2 Personen) Tortilla del día, Datteln im Speckmantel, Empanada (Thunfisch im Blätterteig), marinierte spanische Paprika, Linsensalat, Champignons in Sherry, gemischte Oliven, Aioli + 1 Portion Brot	19.80
166	Fisch Platte (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, gebratener Tintenfisch, Thunfisch im Blätterteig, frittierte Calamari-Ringe, Pimientos del Padrón, Mini-Kartoffeln mit Kräuteraïoli, Boquerones en vinagre, Marinierte spanische Paprika, Schalotten süß-sauer mariniert, Gemischte Oliven, Aioli, Rote Mojo + 2 Portionen Brot	63.00
167	Bodega Platte (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, gebratener Tintenfisch, Huhn nach Art des Tages, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Patatas Bravas, Schmorgemüse aus dem Ofen, Champignons in Sherry, Datteln im Speckmantel, Kalte Chorizo (Span. Paprikawurst), gemischte Käsetapas, Aioli, Rote Mojo + 2 Portionen Brot	63.00