

★LAS TAPAS★

		€
110	<b>PAN</b> Brot	2.00
114	<b>AIOLI</b> Knoblauch-Mayonnaise Dip	2.40
111	<b>ROTE MOJO</b> Dip aus Olivenöl Paprika, Chili, Knoblauch	2.40
116	<b>AIOLI CON HIERBAS</b> Kräuteraïoli	2.40
117	<b>SALSA DE ALCACHOFAS</b> Artischockendip mit Knoblauch, Olivenöl, Orangen	2.40
118	<b>CHIMMICHURRI</b> Dip aus Olivenöl, Petersilie, Paprika, Chili, Knoblauch	2.40
62	<b>ALMENDRAS SALADAS</b> Salzmandeln geröstet	4.40
112	<b>ACEITUNAS NEGRAS</b> Oliven schwarz	4.20
113	<b>ACEITUNAS VERDES</b> Oliven grün	4.20
115	<b>ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES</b> Gemischte Oliven	4.20

★Pescados★

*Fisch Tapas*

5	<b>PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO</b> Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse	4.80
21	<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b> In Olivenöl, Essig, Knoblauch eingelegte Sardellen	7.20
70	<b>BOQUERONES FRITOS</b> Frittierte Sardellen	7.20
61	<b>CALAMARES A LA PLANCHA</b> Gebratene Tintenfischtuben mit Chili, Knoblauch	7.20
37	<b>ANILLOS FRITOS DE CALAMARES</b> Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli	7.20
67	<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch	9.20

★Carnes★

*Fleisch Tapas*

44	<b>DÁTILES</b> Datteln im Speckmantel	6.20
72	<b>POLLO DEL DÍA</b> Geschmortes Huhn nach Art des Tages	7.20
73	<b>LOMO DE BUEY</b> Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri	8.20
69	<b>MERGUEZ SALCHICHA</b> Lammbratwürstchen vom Grill	5.80
60	<b>ALBÓNDIGAS</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6.80

★Verduras★

*Gemüse Tapas*

150	<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Frittierte Spanische grüne Paprika mit Meersalz	6.40
4	<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO</b> Marinierte rote Paprika	5.40
6	<b>ENSALADA DE LENTEJAS</b> Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	6.40
42	<b>SETAS AL AJILLO</b> Kräuterseitlinge, Egerlinge, Champignons in Knoblauch & Weißwein gebraten	6.80
36	<b>CHILI-POPPERS</b> Frittierte Chili-Käsebällchen	6.20
40	<b>ALCACHOFAS A LA PLANCHA</b> Gebratene Artischocken mit Crema de balsamico, Zitrone	7.20
45	<b>VERDURAS AL HORNO</b> Auberginen, Zucchini, Paprika, rote Zwiebel im Ofen geschmort	6.40
7	<b>TORTILLA DEL DÍA</b> Tortilla nach Art des Tages	5.20
46	<b>PATATAS BRAVAS</b> Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce	5.20
146	<b>PATATAS AIOLI CON HIERBAS</b> Kartoffeln mit Kräuteraïoli	5.20

★*Embutidos*★

*Spanische Wurstspezialitäten*

82	<b>CHORIZO</b> Spanische Paprikawurst – <u>kalt!</u>	6.20
80	<b>JAMÓN SERRANO</b> Serrano Schinken	6.80
85	<b>JAMÓN IBÉRICO JABUGO</b> Schinken von reinrassigen, schwarzen iberischen Schweinen (Patra Negra), die sich ausschließlich von Eichel & frischen Kräutern ernähren	10.80

★*Quesos*★

*Spanischer Käse*

90	<b>MANCHEGO</b> Schafskäse	7.20
91	<b>MAHÓN</b> Kuhmilchkäse	7.20
92	<b>MURCIA AL VINO CON DULCE DE MEMBRILLO</b> Ziegenkäse mit Quittengelee	7.20
94	<b>QUESO AL ROMERO</b> Käse <u>aus</u> Schafs-, Kuh- & Ziegenmilch	7.20
96	<b>QUESO VARIADA CON DULCE DE MEMBRILLO</b> Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	8.20

★*Postres*★

*Nachspeisen*

102	<b>PASTEL DE ALMENDRAS</b> Hausgemachter Mandelkuchen, dazu ein süßer Sherry	7.20
105	<b>CREMA CATALANA</b> Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	7.20

★★★

★*Ración*★

*zusammengestellte Tapas für mehrere Personen*

132	<b>TAPAS VARIADAS</b> (für 2 Personen) Tortilla del día / Datteln im Speckmantel / Manchego Käse / Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse / Linsensalat / Pilze in Knoblauch & Weißwein gebraten / Gemischte Oliven / Aioli / 1ne Portion Brot ... <i>auch vegetarisch möglich</i> ★	€ 28.80
166	<b>FISCH PLATTE</b> (für 4 Personen) Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Boquerones fritos / Frittierte Calamari-Ringe / Pimientos del Padrón / Kartoffeln mit Kräuteraïoli / Gefüllte Paprika mit Forellenfrischkäse / Linsensalat / Tortilla del día / Gemischte Oliven / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	85.00
167	<b>BODEGA PLATTE</b> (für 4 Personen) Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Geschmortes Huhn nach Art des Tages / Hackfleischbällchen in Tomatensauce / Ofengemüse / Patatas Bravas – Scharfe Kartoffeln / Linsensalat / Datteln im Speckmantel / Chorizo – kalte span. Paprikawurst / Gemischte Käsetapas / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	85.00
168	<b>PLATO VEGETARIANO</b> (für 4 Personen) Pilze in Knoblauch & Weißwein gebraten / Frittierte Chili-Käsebällchen / Gebratene Artischocken / Ofengemüse / Pimientos del Padrón / Patatas Bravas – Scharfe Kartoffeln / Tortilla del día / Gemischte Käsetapas / Linsensalat / marinierte rote Paprika / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	85.00

★*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service* ★

★ LAS BEBIDAS...Getränke ★

★ LOS APERITIVOS...para comenzar ★

<b>CAVA - Pupitre Brut Rosé</b>	<b>Glas 0.1 l</b>	<b>5.90</b>	<b>Fl. 0.75 l</b>	<b>29.50</b>
Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt				
<b>TOCCO ROSSO</b> Sekt, Campari*, Soda, Holunder, Minze	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>GINGER ROSSO – alkoholfrei</b>				
Ginger Ale, Traubensaft, Soda, Holunder, Minze	<b>0.2 l</b>	<b>6.50</b>		
<b>MARACUJA SPRIZZ</b> Sekt, Aperol*, Maracujasaft	<b>0.2 l</b>	<b>8.50</b>		
<b>SPRIZZ</b> Sekt, Aperol*, Soda, Orange	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>CAMPARI SPRIZZ</b> Sekt, Campari*, Soda, Zitrone	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>HUGO</b> Sekt, Soda, Holunder, Minze	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>REBUJITO</b> Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>CASHETO</b> Trockener Sherry, Campari, Tonic Water, Orange	<b>0.2 l</b>	<b>7.50</b>		
<b>JEREZ - SHERRY</b> Trocken // Medium // Süß	<b>5 cl</b>	<b>5.00</b>		
<b>VERMUT DE JEREZ</b> Wermut auf Eis mit Orange, Oliven	<b>6 cl</b>	<b>5.80</b>		
<b>NEGRONI "BODEGA"</b>				
Bombay Dry Gin, Campari, Wermut, Orange	<b>9 cl</b>	<b>11.50</b>		
<b>GIN MARE - The spanish way to enjoy Gin!</b>				
mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin	<b>0.2 l</b>	<b>12.50</b>		
<b>BOMBAY DRY GIN</b> Indian Tonic Water, Zitrone	<b>0.2 l</b>	<b>8.50</b>		
<b>CAMPARI* Orangensaft</b>	<b>0.2 l</b>	<b>8.00</b>	<b>Soda</b>	<b>0.2 l</b> <b>7.00</b>

\*mit Farbstoff

★ VINOS A GRANEL...Offene Weine ★

	<u>0.1l</u>	<u>0.25l</u>	<u>0.5l</u>	<u>Fl/0.75l</u>	<u>1l</u>
<b>VINO DE LA CASA Rot/Rosé</b>	3.90	7.70	14.90	19.80	26.50
<b>Weiß</b>	3.90	7.70	14.90	--	26.50
<b>WEIß EL RINCÓN</b>	5.30	10.30	19.90	26.50	--
Chardonnay, D.O. Navarra					
<b>WEIß ALBARIÑO</b>	5.80	10.90	21.50	28.90	--
immer wechselnd, D.O. Rias Baixas					
<b>ROT BOBAL Y MERLOT</b>	4.90	9.60	18.90	24.50	--
-BIO- D.O. Utiel-Requeña					
<b>ROT HACIENDA GRIMON - Crianza -</b>					
Tempranillo, D.O. Rioja					
	5.80	10.90	21.50	28.90	--

★ Unsere Weinempfehlung...  
...immer wechselnd ★

	<u>0.1l</u>	<u>0.25l</u>	<u>0.5l</u>	<u>Fl/0.75l</u>
<b>WEIß ABADAL2022</b>	5.80	10.90	21.50	28.90
Picapoll, D.O. Pla de Bages				
<b>ROT MATSU "El Picaro"2021</b>	5.80	10.90	21.50	28.90
Tinta de Toro, D.O. Toro				

★BEBIDAS CON VINO...Weinmischgetränke★

WEINSCHORLE *weiß/rot* 0.25l 4.50 0.5l 8.50

TINTO VERANO

Hauswein Rot, Zitronenlimonade, Eis, Orange 0.2l 6.50 1l 24.80

SANGRÍA con VINO TINTO -Hausgemacht-

Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker,  
Zitronen, Orangen

0.2l 6.50 1l 24.80

SANGRÍA con VINO BLANCO -Hausgemacht-

Hauswein Weiß, Likör 43, Sekt, Pfirsichlikör, Soda,  
Zitronen, Limetten

0.2l 6.50 1l 24.80

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot/Rosé)

1.5l 41.00

★★★

★TINTOS EN BOTELLA...Flaschenweine★

509	CUPATGE NEGRE - <i>BIO</i> - Bodega Herència Altés	D.O. Terra Alta	28.90
540	NEKEAS Reserva Bodegas Nekeas	D.O. Navarra	32.50
538	CARRAVALSECA - <i>BIO</i> - Crianza Bodegas Casa Primicia	D.O.ca. Rioja	35.00
522	HACIENDA GRIMÓN Reserva Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	36.50
511	ELS PICS Bodegas Mas Alta	D.O.ca. Priorato	43.00
516	VINA SASTRE Crianza Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
532	MUGA Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	46.50
517	SELA Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	47.00
525	ORBEN -12 Monate Barrique- 60 Jahre alte Rebstöcke, Bodegas Orbe	D.O.ca. Rioja	48.50

526	<b>RODA Reserva</b> Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	69.00
518	<b>PSI – 15 Monate Barrique</b> Bodegas Pingus, Peter Sisseck	D.O. Ribera del Duero	75.00
558	<b>CLOS MOGADOR</b> René Barbier	D.O.ca. Priorato	125.00
	<b>★MAGNUM...1,5l★</b>		
573	<b>HACIENDA GRIMÓN Crianza</b> Bodegas Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	52.00
581	<b>CARE Crianza</b> Bodegas Añadas	D.O. Cariñena	59.00
586	<b>MUGA Reserva</b> Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	145.00
588	<b>RODA Reserva</b> Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	145.00
528	<b>AALTO</b> Bodegas Aalto Bodegas Muga	D.O. Ribera del Duero	145.00

*Lebensmittelinformationsverordnung: Unsere Weine haben zwischen 11% u. 15% Alkohol und enthalten alle Sulfite. Jahrgangsangaben auf Anfrage.  
Bitte lassen sie sich das Etikett zeigen.*

**★Cervezas★**

**CERVEZA „BODEGA“**

Chiemseer Helles mit weißem Tequila, Limetten, Eiswürfel	0.2 l	4.80
<b>CHIEMSEER HELLES</b> vom Fass	<b>0.2 l</b>	<b>2.50</b>
<b>RADLER</b> Chiemseer Helles, weiße Limo	0.4 l	4.40
<b>PAULANER WEIZEN / LEICHTES WEIZEN</b>	0.5 l	4.60
<b>ROSENHEIMER PILS AUERBRÄU</b>	0.33 l	4.00
<b>AUER BRÄU 111</b> Zwickl	0.33 l	4.00
<b>HACKER-PSCHORR</b> Alkoholfreies Naturtrübes Helles	0.5 l	4.60

**★Refrescos, Zumos y Agua★**

**LIMONADA DE LA CASA**

Hausgemachte Limonade ... <i>immer wechselnd!</i>	0.4 l	6.50
<b>COCA COLA</b> koffeinhaltig + mit Farbstoff	0.2 l	4.00
<b>COCA COLA LIGHT</b> koffeinhaltig, mit Farbstoff + Süßungsmittel	0.2 l	4.00
<b>SAFT &amp; NEKTAR Bio</b> Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0.2 l	4.00
<b>SCHORLE Bio</b> Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	<b>0.2 l</b>	<b>2.80 / 0.4 l</b>
<b>SPEZI</b> koffeinhaltig + mit Farbstoff	0.5 l	4.60
<b>WEISSES LIMO</b> Paulaner	0.5 l	4.60
<b>TAFELWASSER</b> spritzig oder still	<b>0.2 l</b>	<b>1.50 / 0.5 l</b>
	<b>3.00 / 1 l</b>	<b>4.50</b>

★Typisch spanisch...für danach oder dazwischen★

ORUJO DE LA CASA Spanischer Grappa	2 cl	4.00
ANIS DEL MONO Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2 cl	4.00
HIERBAS Kräuter-Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2cl	4.00
PACHARAN Schlehenlikör - <i>nicht nur für Damen★!</i>	2 cl	4.00
TEQUILA weiß/gold	2 cl	4.00
LICOR 43 ...auch auf Eis	2 cl	4.00
SHERRY trocken / medium / süß	5 cl	5.00
VERMUT DE JEREZ Wermut auf Eis mit Orange dazu ein paar grüne Oliven	6 cl	5.80

★Brandys★

103 OSBORNE Fundador, Solera, Pedro Domecq	4 cl	4.50
CARLOS I Solera Gran Reserva, Pedro Domecq	4 cl	7.00
CARDENAL MENDOZA Solera Gran Reserva	4 cl	7.00

★Bebidas Calientes★

CAFÉ SOLO		2.00
CAFÉ DOBLE		3.40
CAFÉ CORTADO		2.40
CAFÉ BOMBÓN - <i>Echt spanisch mit Milchmädchen!</i>		2.40
CAFÉ CON LECHE	<u>pequeño</u> 2.80 <u>grande</u>	4.00
CAFÉ CARAJILLO Cafe solo mit Brandy 103 Osborne		4.50
TÈ Tee diverse Sorten		2.50

★Drinks★

MOJITO Caney Rum Anejo, br. Zucker, Soda, Limette	0.2 l	9.00
VIRGIN MOJITO - <i>alkoholfrei</i>		
Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	7.50
CAIPIRINHA Chachaca, Zucker, Limette	0.2 l	8.50
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadine	0.2 l	8.50
CUBA LIBRE - Rum Anejo, Cola, Limette	0.2 l	8.50
BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	8.50
GIN MARE Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	12.50
DON JUAN Likör 43, Orangensaft	0.2 l	7.50
LICOR 43 CON LECHE Likör 43, Milch	0.2 l	7.50

★★★

