

★LAS TAPAS★

		€
110	<b>Pan</b> Brot	1.50
114	<b>Aioli</b> Knoblauch Dip	2.00
111	<b>Rote Mojo</b> Dip aus Paprika, Chili, Knoblauch	2.00
116	<b>Chimichurri</b> Dip aus Petersilie, Paprika, Knoblauch	2.00
62	<b>Almendras saladas</b> Salzmandeln geröstet	3.80
112	<b>Aceitunas negras</b> Oliven schwarz	3.80
113	<b>Aceitunas verdes</b> Oliven grün	3.80
115	<b>Aceitunas negras y verdes</b> Gemischte Oliven	3.80

★Pescados★

*Fisch Tapas*

5	<b>Pimiento del piquillo relleno</b> Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse	3.80
21	<b>Boquerones en vinagre</b> In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellen	5.20
70	<b>Boquerones fritos</b> Frittierte Sardellen	5.80
61	<b>Calamar a la plancha</b> Gebratener Tintenfisch	5.80
37	<b>Anillos fritos de calamares</b> Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli	5.80
67	<b>Gambas a la plancha</b> Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch	6.80
66	<b>Cazuela de pescado</b> Fischeintopf mit Miesmuscheln, Garnele, Rotbarbenfilet, Fenchel, Tomaten, frische Kräuter	7.80

★Carnes★

*Fleisch Tapas*

44	<b>Dátiles</b> Datteln im Speckmantel	4.80
2	<b>Ensalada de pollo</b> Hähnchenfiletsalat mit Orangen, Rosinen, frische Minze	5.60
72	<b>Pollo del día</b> Geschmortes Huhn nach Art des Tages	5.80
73	<b>Lomo de buey</b> Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri	6.80
60	<b>Albóndigas</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4.80
69	<b>Merguez salchicha</b> Lammbratwürstchen vom Grill	5.20
64	<b>Cazuela de cordero</b> Spanischer Lammtopf	6.80

★Verduras★

*Gemüse Tapas*

150	<b>Pimientos de Padrón</b> Frittierte grüne Paprika mit Meersalz	4.80
4	<b>Pimientos del piquillo</b> Marinierte rote Paprika	4.20
6	<b>Ensalada de lentejas</b> Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	4.80
42	<b>Setas al ajillo</b> Gebratene Pilze - Egerlinge, Kräutersaitlinge, Shiitake, Zwiebel, Knoblauch, Weißwein	5.20
40	<b>Alcachofa a la plancha</b> Gebratene Artischocken	5.20
45	<b>Verduras al horno</b> Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel im Ofen geschmort	5.20
36	<b>Chili-Poppers</b> Frittierte Käse-Chilibällchen	4.80
7	<b>Tortilla del día</b> Tortilla nach Art des Tages	4.20
46	<b>Patatas bravas</b> Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce	3.80
146	<b>Patatas pequeñas</b> Mini-Kartoffeln mit Kräuteraïoli	3.80

★Embutidos★

Spanische Wurstspezialitäten

		€
80	<b>Jamón serrano</b> Serrano Schinken	5.50
82	<b>Chorizo</b> Spanische Paprikawurst	5.20
84	<b>Cecina de toro</b> Stierschinken	6.50

★Quesos★

Spanischer Käse

90	<b>Manchego</b> Schafskäse	5.20
91	<b>Mahón</b> Kuhmilchkäse	5.20
92	<b>Murcia al vino con dulce de membrillo</b> Ziegenkäse mit Quittengelee	5.20
94	<b>Queso al romero</b> Käse aus Schafs-, Kuh-, Ziegenmilch	5.20
96	<b>Queso variada con dulce de membrillo</b> Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	5.60

★Postres★

Nachspeisen

102	<b>Pastel de almendras</b> Hausgemachter Mandelkuchen, dazu ein Gläschen süßer Sherry	5.80
105	<b>Crema catalana</b> Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	5.80

★Ración★

zusammengestellte Tapas für mehrere Personen

		€
132	<b>Tapas variadas</b> (für 2 Personen) Tortilla del día, Datteln im Speckmantel, Manchego Käse, Marinierte spanische Paprika, Linsensalat, Hähnchenfiletsalat, Gemischte Oliven, Aioli, 1 Portion Brot	22.80
166	<b>Fisch Platte</b> (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, Gebratener Tintenfisch, Boquerones fritos, Frittierte Calamari-Ringe, Patatas Pequeñas mit Kräuteraïoli, Pimientos del Padrón, Gefüllte Paprika mit Forellenfrischkäse, Tortilla del día, Linsensalat, Gemischte Oliven, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	69.00
167	<b>Bodega Platte</b> (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, Gebratener Tintenfisch, Geschmortes Huhn nach Art des Tages, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Patatas Bravas, Schmorgemüse aus dem Ofen, Gebratene Pilze, Datteln im Speckmantel, Chorizo - Span. Paprikawurst, Gemischte Käsetapas, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	69.00
168	<b>¡Nuevo! - Plato vegetariano</b> (für 4 Personen) Tapa vegetariana de la semana (siehe Speisekarte 1ste Seite), Gebratene Artischocken, Frittierte Chili-Käse-Bällchen, Schmorgemüse aus dem Ofen, Gebratene Pilze, Patatas Bravas, Tortilla del día, Linsensalat, marinierte rote Paprika, Gemischte Käsetapas, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	65.00

★Las Bebidas★

★Los Aperitivos  
...para comenzar★

¡SALUD!

CAVA - Pupitre Brut Rosé

Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt

Glas 0.1 l 4.80 Fl. 0.75 l 25.00

TOCCO ROSSO Sekt, Campari, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 6.00

SPRIZZ Weißwein, Soda, Aperol, Orange 0.2 l 5.50

HUGO Weißwein, Soda, Holunder, frische Minze 0.2 l 5.50

RIESLINGSEKT mit Aperol 0.1 l 3.80

REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze 0.2 l 6.00

VERMUT DE JEREZ –

Spanischer Wermut aus Jerez auf Eis, Orange

dazu ein paar grüne Oliven 6cl 4.80

JEREZ - SHERRY

Manzanilla(trocken), Medium +Pedro Ximenez(Süß) 5 cl 4.00

GIN MARE - KATALONIEN – *The spanish way to enjoy Gin!*

mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin 0.2 l 10.50

oder pur auf Eis 4cl 6.50

BOMBAY DRY GIN mit Indian Tonic Water, Zitrone 0.2 l 7.50

oder pur auf Eis 4cl 4.50

WODKA LEMON Absolut Wodka, Bitter Lemon, Limette 0.2 l 7.50

WODKA SODA Absolut Wodka, Soda, Zitrone 0.2 l 7.50

oder pur auf Eis 4cl 4.50

CAMPARI mit Soda oder Orangensaft 0.2 l 7.50

★Vinos a granel – offene Weine★

	0.1l	0.25l	0.5l	Fl/0.75l
WEIß - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	19.50 11
ROT - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	15.50
ROSÉ - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	15.50

WEIß EL RINCÓN 3.70 7.80 15.50 19.50  
Chardonnay, D.O. Navarra

ROT BOBAL Y MERLOT 3.50 7.50 14.80 18.50  
-Bio- D.O. Utiel-Requeña  
Bodegas Palmera

ROT MONASTRELL 3.20 6.90 12.50 16.90  
- semidulce - D.O. Alicante  
Bodegas Alcanta

ROT HACIENDA GRIMON 4.40 8.60 16.50 22.50  
- Crianza - 14 Monate Barrique  
Tempranillo, D.O.ca. Rioja

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot) 1.5 l 25.80

TINTO VERANO (Hauswein Rot+Limonade) 0.2 l 4.50

SANGRIA DE LA CASA -Hausgemacht-

Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker,

Zitronen, Orangen

0.2l 4.50 1 l 18.50

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

★Vinos en botella - Flaschenweine★

★Blancos-Weiß★

506	<b>Treixadura y Albariño "Pazo Viladomar"</b> Bodega Adegá Valdés	D.O. Rias Baixas	26.50
501	<b>Albariño "Altos"</b> Bodega Altos de Torona	D.O. Rias Baixas	28.90

★Tintos - Rot★

509	<b>Honoro Vera Bio</b> Bodega Juan Gil	D.O. Jumilla	22.50
568	<b>Las Retamas del Regajal</b> Viñas de Regajal	D.O. Vinos de Madrid	28.50
540	<b>Nekeas Reserva</b> Bodegas Nekeas	D.O. Navarra	28.50
533	<b>Tiron Reserva</b> Marqués de Tiron	D.O.ca. Rioja	28.50
522	<b>Grimón Reserva</b> Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	28.50

★★★

538	<b>Carravalseca Bio Crianza</b> Bodegas Casa Primicia	D.O.ca. Rioja	35.00
525	<b>La Emperatriz Reserva</b> Bodegas Hermanos Hernaiz	D.O.ca. Rioja	39.50
516	<b>Viña Sastre -Crianza-</b> Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
511	<b>Els Pics</b> Bodegas Mas Alta	D.O.ca. Priorato	43.00
532	<b>Muga Reserva</b> Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	43.00
517	<b>Sela</b> Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	45.00
518	<b>PSI – 15 Monate Barrique</b> Bodegas Pingus, Peter Sisseck	D.O. Ribera del Duero	55.00
526	<b>Roda Reserva</b> Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	59.00
558	<b>Clos Mogador</b> René Barbier	D.O.ca. Priorato	95.00

★★★

★Magnum (1,5l) ★

567	<b>Mas Collet</b> Bodega Capcanes	D.O. Montsant	45.00
589	<b>Finca Malaveina</b> Castillo Perelada	D.O. Emporda	79.00
586	<b>Muga Reserva</b> Bodegas Muga	D.O. ca. Rioja	95.00
588	<b>Roda Reserva</b> Bodegas Roda	D.O. ca. Rioja	125.00
528	<b>Aalto</b> Bodegas Aalto	D.O. Ribera del Duero	139.00

★Doppelmagnum (3,0l) ★

585	<b>Remelluri Reserva</b> Bodegas Remelluri	D.O. ca. Rioja	165.00
-----	---	----------------	--------

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★Cervezas ★

<b>Chiemseer Helles vom Fass</b>	0.2l	2.20
	0.4l	3.60
<b>Paulaner Hefeweizen</b>	0.5l	3.60
<b>Paulaner Leichtes Weizen</b>	0.5l	3.60
<b>Radler (Chiemseer)</b>	0.4l	3.60
<b>Pils (T&amp;T)</b>	0.33l	3.40
<b>Auer Bräu 111 (Zwickl)</b>	0.33l	3.40
<b>Hacker-Pschorr Alkoholfreies Bier (Naturtrübes Helles)</b>	0.5l	3.60

★Refrescos, Zumos y Agua ★

<b>Coca Cola</b> koffeinhaltig	0.2l	3.40
<b>Coca Cola light</b> koffeinhaltig + Süßungsmittel	0.2l	3.40
<b>Schweppes - Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon</b>	0.2l	3.60
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	0.2l	3.20
<b>Maracuja-, Trauben-, Ananassaft</b>	0.2l	3.40
<b>Schorle Apfel- oder O-Saft</b>	0.4l	3.60
<b>Schorle Maracuja, Traube, Ananas</b>	0.4l	3.80
<b>Spezi / Weißes Limo</b>	0.5l	3.60
<b>Spezi/ Weißes Limo</b>	0.2l	2.50
<b>Tafelwasser (spritzig oder still)</b>	0.2l	1.50
<b>Tafelwasser (spritzig oder still)</b>	0.5l	3.00
<b>Tafelwasser (spritzig oder still)</b>	1.0l	4.50

★Bebidas Calientes ★

<b>Cafe solo</b>	1.40
<b>Cafe cortado</b>	1.90
<b>Cafe bombón - Echt spanisch mit Milchmädchen!</b>	1.90
<b>Cafe con leche</b>	2.80
<b>Cafe carajillo - Cafe solo mit Schnaps</b>	3.20
<b>Tee (Diverse Sorten)</b>	2.00

★*Typisch spanisch –  
davor, danach oder dazwischen*★

<b>Gin Mare</b> – Katalonien ...pur auf Eis	4cl	6.50
<b>Vermut de Jerez</b> – Wermut, dazu ein paar Oliven	6cl	4.80
<b>Sherry</b> – Manzanilla (trocken), Medium oder Pedro Ximenez (süß)	5 cl	4.00
<b>Orujo de la casa</b> – Spanischer Grappa	2 cl	3.00
<b>Anis del Mono</b> –Anisschnaps trocken // süß auf Eis	2 cl	3.00
<b>Hierbas</b> – Kräuter-Anisschnaps trocken// süß auf Eis	2cl	3.00
<b>Pacharan</b> – Schlehenlikör - <i>nicht nur für Damen</i> ★!	2 cl	3.00
<b>Tequila</b> weiß/gold	2 cl	3.00
<b>Licor 43</b> ...auch auf Eis	2 cl	3.00
<b>Licor 43 con Leche</b> –Likör 43 mit Milch	0.2 l	5.50

★*Brandys*★

<b>103 Osborne</b> , Fundador, Solera, Pedro Domecq	4 cl	4.00
<b>Carlos I</b> , Solera Gran Reserva, Pedro Domecq	4 cl	6.50
<b>Cardenal Mendoza</b> , Solera Gran Reserva	4 cl	6.50

★*Drinks*★

<b>Mojito</b> - Caney Rum Anejo brauner Zucker, Soda, Limetten	0.2 l	8.50
<b>Cuba libre</b> - Caney Rum Anejo, Cola, Limetten	0.2 l	7.50
<b>A la donna</b> Caney Rum Anejo, Orangen- & Zitronensaft	0.2 l	7.50
<b>Gin Mare</b> Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	10.50
<b>Bombay Dry Gin</b> , Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
<b>Wodka Absolut</b> , Bitter Lemon, Limette //Soda, Zitrone	0.2 l	7.50
<b>Campari</b> Soda//Orange	0.2 l	7.50
<b>Don Juan</b> Licor 43 mit Orangensaft	0.2 l	7.50
<b>Virgin Mojito</b> - <i>alkoholfrei</i> Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
<b>Madonna</b> - <i>alkoholfrei</i> -Milch, Maracujasaft , Orange	0.2 l	5.50