

★LAS TAPAS★

		€
110	PAN Brot	1.50
114	AIOLI Knoblauch Dip	2.00
111	ROTE MOJO Dip aus Paprika, Chili, 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 Tapas

5	PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse	3.80
21	BOQUERONES EN VINAGRE In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellen	5.20
70	BOQUERONES FRITOS Frittierte Sardellen	5.80
61	CALAMARES A LA PLANCHA Gebratene Tintenfischtuben mit Chili, Knoblauch	5.80
37	ANILLOS FRITOS DE CALAMARES Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli	5.80
67	GAMBAS A LA PLANCHA Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch	6.80

★ *Carnes* ★

Fleisch Tapas

72	POLLO DEL DÍA Geschmortes Huhn nach Art des Tages	5.80
60	ALBÓNDIGAS Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4.80
44	DÁTILES Datteln im Speckmantel	4.80
69	MERGUEZ SALCHICHA Lambratwürstchen v. Grill	5.20

★ *Verduras* ★

Gemüse Tapas

150	PIMIENTOS DE PADRÓN Frittierte Spanische grüne Paprika mit Meersalz	4.80
4	PIMIENTOS DEL PIQUILLO Marinierte rote Paprika	3.80
8	ENSALADA DE MELÓN Melonensalat mit Fetakäse, schwarzen Oliven, frische Minze	5.20
6	ENSALADA DE LENTEJAS Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	4.80
40	ALCACHOFAS A LA PLANCHA Gebratene Artischocken mit Crema de balsamico, Zitrone	5.20
45	VERDURAS AL HORNO Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel im Ofen geschmort	5.20
36	CHILI-POPPERS Frittierte Käse-Chilibällchen	4.80
7	TORTILLA DEL DÍA Tortilla nach Art des Tages	4.20
46	PATATAS BRAVAS Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce	4.20

¡NUEVO! ★ **PAELLA** ★

JEDEN FREITAG VON 11:30 - 14:00h

★ *Embutidos* ★

Spanische Wurstspezialitäten

		€
82	CHORIZO Spanische Paprikawurst – <i>¡Kalt!</i>	5.20
80	JAMÓN SERRANO Serrano Schinken	5.50
84	CECINA DE TORO Stierschinken	6.50
85	¡NUEVO! JAMÓN IBÉRICO JABUGO	9.50
	Von reinrassigen, schwarzen iberischen Schweinen (Patra Negra). Sie ernähren sich ausschließlich von Eicheln & frischen Kräutern.	

★ *Quesos* ★

Spanischer Käse

90	MANCHEGO Schafskäse	5.20
91	MAHÓN Kuhmilchkäse	5.20
92	MURCIA AL VINO CON DULCE DE MEMBRILLO	
	Ziegenkäse mit Quittengelee	5.20
94	QUESO AL ROMERO	
	Ein Käse <u>aus</u> Schafs-, Kuh- & Ziegenmilch	5.20
96	QUESO VARIADA CON DULCE DE MEMBRILLO	
	Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	5.60

★ *Postre* ★

Nachspeise

105	CREMA CATALANA	
	Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	5.80

★ ★ ★

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

★Ración★

zusammengestellte Tapas für mehrere Personen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 132 | TAPAS VARIADAS (für 2 Personen) | € |
| | Tortilla del día / Datteln im Speckmantel / Manchego Käse /
Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse / Linsensalat /
Melonensalat mit Fetakäse/ Gemischte Oliven / Aioli /
1ne Portion Brot | 22.80 |
| 166 | FISCH PLATTE (für 4 Personen) | |
| | Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Boquerones fritos /
Frittierte Calamari-Ringe / Pimientos del Padrón / Patatas Bravas /
Gefüllte Paprika mit Forellenfrischkäse /
Tortilla del día / Melonensalat mit Fetakäse / Gemischte Oliven /
Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot | 69.00 |
| 167 | BODEGA PLATTE (für 4 Personen) | |
| | Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Geschmortes Huhn
nach Art des Tages / Hackfleischbällchen in Tomatensauce /
Schmorgemüse aus dem Ofen / Patatas Bravas / Linsensalat /
Datteln im Speckmantel / Chorizo - Span. Paprikawurst /
Gemischte Käsetapas / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot | 69.00 |
| 168 | PLATO VEGETARIANO (für 4 Personen) | |
| | Tapa vegetariana de la semana - siehe Speisekarte 1ste Seite /
Gebratene Artischocken / Frittierte Chili-Käse-Bällchen /
Schmorgemüse aus dem Ofen / Patatas Bravas /
Pimientos de padrón/ Tortilla del día / Melonensalat mit Fetakäse /
Linsensalat / marinierte rote Paprika / Aioli / Rote Mojo /
2 Portionen Brot | 65.00 |

★ LAS BEBIDAS...Getränke ★

★ Los Aperitivos...para comenzar ★

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 6.50

GINGER ROSSO - alkoholfrei

Ginger Ale, Traubensaft, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 5.00

SPRIZZ Sekt, Aperol*, Soda, Orange 0.2 l 6.50

HUGO Sekt, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 6.50

RIESLINGSEKT mit Aperol* 0.1 l 4.50

JEREZ - SHERRY Manzanilla(trocken), Medium

oder Pedro Ximenez(Süß) 5 cl 4.00

REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze 0.2 l 6.50

CASHETO Trockener Sherry, Campari, Tonic Water, Orange 0.2 l 6.50

VERMUT DE JEREZ Spanischer Wermut aus Jerez

auf Eis mit Orange - dazu ein paar grüne Oliven 6 cl 4.80

VERMUT LEMON Span. Wermut, Bitter Lemon, Limette 0.2 l 6.50

GIN MARE - The spanish way to enjoy Gin!

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

BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone 0.2 l 7.50

CAMPARI* Soda oder Orangensaft 0.2 l 7.00

*mit Farbstoff

¡SALUD!

★ *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>
VINO DE LA CASA	Rot/Rosé	3.10	6.00	11.70	15.50	20.50
	Weiß	3.10	6.00	11.70	--	20.50
WEIß	EL RINCÓN Chardonnay, D.O. Navarra	3.70	7.30	14.20	19.50	--
ROT	BOBAL Y MERLOT -BIO- D.O. Utiel-Requeña	3.70	7.30	14.20	19.50	--
ROT	HACIENDA GRIMON - Crianza - Tempranillo, D.O. Rioja	4.40	8.60	17.00	22.50	--

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

		<u>0.1l</u>	<u>0.25l</u>	<u>0.5l</u>	<u>Fl/0.75l</u>
WEIß	GARNATXA BLANCA -BIO- Grenache, D.O. Terra Alta	4.60	9.20	18.00	23.50
WEIß	PAZO DE VILLAREI Albariño, D.O. Rias Baixas	5.50	10.90	21.50	28.90
ROT	CARE - 8 Monate Barrique- Carignan, D.O. Cariñena	4.60	9.20	18.00	23.50
ROT	MUGA - Crianza - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano, D.O. Rioja	5.90	11.50	22.50	29.90

★ *Bebidas con vino...* ★

WEINSCHORLE *weiß/rot* 0.25l 3.80 0.5l 7.60

TINTO VERANO

Hauswein Rot, Zitronenimonde, Eis, Orange 0.2l 4.50

SANGRÍA con VINO TINTO -Hausgemacht-
Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker,
Zitronen, Orangen

0.2l 4.50 1l 18.50

SANGRÍA con VINO BLANCO -Hausgemacht-
Hauswein Weiß, Likör 43, Sekt, Traubensecco,
Soda, Zitronen, Orangen, Limetten

0.2l 4.50 1l 18.50

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot/Rosé) 1.5l 29.50

★★★

¡SALUD!

★*Vinos en botella...Flaschenweine*★

★*Blancos...Weiß*★

506	PAZO VILADOMAR Treixadura y Albariño Bodega Adega Valdés	D.O. Rias Baixas	26.50
501	PAZO DE VILLAREI Albariño Bodegas Pazo de Villarei	D.O. Rias Baixas	28.90

★*Tintos...Rot*★

509	HONORA VERA -BIO- Bodega Juan Gil	D.O. Jumilla	22.50
568	Las RETAMAS del REGAJAL Viñas de Regajal	D.O. Vinos de Madrid	28.50
540	NEKEAS Reserva Bodegas Nekeas	D.O. Navarra	28.50
522	HACIENDA GRIMÓN Reserva Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	28.50
533	TIRON Reserva Marqués de Tiron	D.O.ca. Rioja	28.90

★ **BODEGA** ★
vinos y tapas

538	CARRAVALSECA - BIO - Crianza Bodegas Casa Primicia	D.O.ca. Rioja	35.00
525	LA EMPERATRIZ Reserva Bodegas Hermanos Hernaiz	D.O.ca. Rioja	39.50
511	ELS PICS Bodegas Mas Alta	D.O.ca. Priorato	43.00
532	MUGA Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	43.00
516	VINA SASTRE Crianza Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
517	SELA Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	45.00
518	PSI – 15 Monate Barrique Bodegas Pingus, Peter Sisseck	D.O. Ribera del Duero	55.00
526	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	59.00
558	CLOS MOGADOR René Barbier	D.O.ca. Priorato	95.00

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★ *Magnum...1,5l* ★

573	HACIENDA GRIMÓN Crianza Bodegas Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	49.50
581	CARE Crianza Bodegas Añadas	D.O. Cariñena	59.00
586	MUGA Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	95.00
588	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	125.00
528	AALTO Bodegas Aalto	D.O. Ribera del Duero	139.00

★ *Doppelmagnum...3.0l* ★

585	REMELLURI Reserva Bodegas Remelluri	D.O.ca. Rioja	165.00
-----	---	---------------	--------



★ **Cervezas** ★

¡**NUEVO!** CERVEZA „BODEGA“

Chiemseer Helles mit weißem Tequila, Limetten			0.2 l	4.00
CHIEMSEER HELLES vom Fass	0.2 l	2.20	0.4 l	3.80
RADLER Chiemseer Helles, weiße Limo			0.4 l	3.80
PAULANER WEIZEN / LEICHTES WEIZEN			0.5 l	4.20
PILS T&T			0.33 l	3.40
AUER BRÄU 111 Zwickl			0.33 l	3.40
HACKER-PSCHORR Alkoholfreies Naturtrübes Helles			0.5 l	4.20

★ **Refrescos, Zumos y Agua** ★

COCA COLA koffeinhaltig + mit Farbstoff			0.2 l	3.40
COCA COLA LIGHT koffeinhaltig, mit Farbstoff + Süßungsmittel			0.2 l	3.40
SCHWEPPE Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon			0.2 l	3.60
SAFT & NEKTAR Apfelsaft, Orangensaft			0.2 l	3.40
Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar			0.2 l	3.60
SCHORLE Apfelsaft, Orangensaft	0.2 l	2.60	0.4 l	4.00
Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0.2 l	2.80	0.4 l	4.20
SPEZI koffeinhaltig + mit Farbstoff	0.2 l	2.80	0.5 l	4.20
WEISSES LIMO Paulaner	0.2 l	2.80	0.5 l	4.20
TAFELWASSER spritzig oder still	0.2 l	1.50 /	0.5 l	3.00 /
		1 l		4.50

★ **Bebidas Calientes** ★

CAFÉ SOLO				1.60
CAFÉ DOBLE				3.00
CAFÉ CORTADO				2.00
CAFÉ BOMBÓN - <i>Echt spanisch mit Milchmädchen!</i>				2.00
CAFÉ CON LECHE	<u>pequeño</u>	2.30	<u>grande</u>	2.80
CAFÉ CARAJILLO Cafe solo mit Brandy 103 Osborne				3.00
TÈ Tee diverse Sorten				2.00

★ *Typisch spanisch...für danach oder dazwischen* ★

ORUJO DE LA CASA Spanischer Grappa	2 cl	3.00
ANIS DEL MONO Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2 cl	3.00
HIERBAS Kräuter-Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2cl	3.00
PACHARAN Schlehenlikör - <i>nicht nur für Damen</i> ★!	2 cl	3.00
TEQUILA weiß/gold	2 cl	3.00
LICOR 43 ...auch auf Eis	2 cl	3.00
SHERRY trocken / medium / süß	5 cl	4.00
VERMUT DE JEREZ Spanischer Wermut aus Jerez auf Eis mit Orange Oliven	6 cl	4.80

★ *Brandys* ★

103 OSBORNE Fundador, Solera, Pedro Domecq	4 cl	4.00
CARLOS I Solera Gran Reserva, Pedro Domecq	4 cl	6.50
CARDENAL MENDOZA Solera Gran Reserva	4 cl	6.50

★ *Drinks* ★

MOJITO Caney Rum Anejo, br. Zucker, Soda, Limette	0.2 l	8.50
CAIPIRINHA Chachaca, Zucker, Limette	0.2 l	8.00
CUBA LIBRE - Caney Rum Anejo, Cola, Limette	0.2 l	8.00
REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze	0.2 l	6.50
VERMUT TONIC Wermut, Indian Tonic Water, Orange	0.2 l	6.50
VERMUT LEMON Wermut, Bitter Lemon, Limette	0.2 l	6.50
GIN MARE Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	10.50
BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
WODKA ABSOLUT Bitter Lemon, Soda	0.2 l	7.50
CAMPARI Soda / Orangensaft (mit Farbstoff)	0.2 l	7.00
DON JUAN Likör 43, Orangensaft	0.2 l	7.00
LICOR 43 CON LECHE Likör 43, Milch	0.2 l	6.50
VIRGIN MOJITO - alkoholfrei		
Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
MADONNA - alkoholfrei		
Milch, Maracujanektar , Orange	0.2 l	5.00

