

★LAS TAPAS★

		€
110	PAN Brot	1.50
114	AIOLI Knoblauch-Mayonnaise Dip	2.00
111	ROTE MOJO Dip aus Olivenöl Paprika, Chili, Knoblauch	2.00
116	AIOLI CON HIERBAS Kräuteraïoli	2.00
118	CHIMMICHURRI Dip aus Olivenöl, Petersilie, 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 Olivenöl, Essig, 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
73	LOMO DE BUEY Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri	7.80
60	ALBÓNDIGAS Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4.80
44	DÁTILES Datteln im Speckmantel	4.80
69	MERGUEZ SALCHICHA Lambratwürstchen v. Grill	5.20
64	CAZUELA DE CORDERO Spanischer Lammtopf	6.80

★Verduras★

Gemüse Tapas

150	PIMIENTOS DE PADRÓN Frittierte Spanische grüne Paprika mit Meersalz	4.80
4	PIMIENTOS DEL PIQUILLO Marinierte rote Paprika	3.80
6	ENSALADA DE LENTEJAS Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	4.80
18	CAZUELA VEGETARIANA Eintopf mit Kichererbsen, Paprika Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Weißwein, Chimichurri, Sauerrahm	5.60
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	3.80
146	PATATAS AIOLI CON HIERBAS Kartoffeln mit Kräuteraïoli	3.80

!!!NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB OKTOBER!!!

SONNTAG bis DONNERSTAG 17:30-24h ★★★ FREITAG 12h - 15h
und 17:30-1h ★★★ SAMSTAG 12h-16h und 17h-1h ★★★ OLÉ

★*Embutidos*★

Spanische Wurstspezialitäten

80	JAMÓN SERRANO Serrano Schinken	5.50
82	CHORIZO Spanische Paprikawurst – <i>kalt!</i>	5.20
85	JAMÓN IBÉRICO JABUGO Schinken von reinrassigen, schwarzen iberischen Schweinen (Patra Negra), die sich ausschließlich von Eichel & frischen Kräutern ernähren	9.50

★*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 Käse <u>aus</u> Schafs-, Kuh- & Ziegenmilch	5.20
96	QUESO VARIADA CON DULCE DE MEMBRILLO Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	5.60

★*Postres*★

Nachspeisen

102	PASTEL DE ALMENDRAS Hausgemachter Mandelkuchen, dazu ein Gläschen süßer Sherry	5.80
105	CREMA CATALANA Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	5.80

★★★

★*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 / marinierte Sardellen / 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 / Kartoffeln mit Kräuteraïoli / Gefüllte Paprika mit Forellenfrischkäse / Tortilla del día / Linsensalat / 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 – Scharfe Kartoffeln / Linsensalat / Datteln im Speckmantel / Chorizo – kalte 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 – Scharfe Kartoffeln / Pimientos del Padrón / Tortilla del día / Gemischte Käsetapas/ Linsensalat / marinierte rote Paprika / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	65.00

★*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 ★

CAVA - Pupitre Brut Rosé

Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt

Glas 0.1 l 5.20 Fl. 0.75 l 27.00

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 Trocken // Medium // 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 Wermut auf Eis mit Orange 6 cl 4.80

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

NEGRONI "BODEGA"

Bombay Dry Gin, Campari, Wermut, Orange 6 cl 6.50

GIN MARE - The spanish way to enjoy Gin!

mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin 0.2 l 11.50

BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone 0.2 l 7.50

CAMPARI* Orangensaft 0.2 l 7.00 Soda 0.2 l 6.00

*mit Farbstoff

¡SALUD!

★ Vinos a granel...Offene Weine ★

		0.1l	0.25l	0.5l	Fl/0.75l	1l
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 ★

		0.1l	0.25l	0.5l	Fl/0.75l
WEIß	GABA DO XIL 2018 Godello, D.O. Valdeorras	4.60	9.20	18.00	23.50
WEIß	PAZO DE VILLAREI 2019 Albariño, D.O. Rias Baixas	5.50	10.90	21.50	28.90
ROT	MAS PICOSA 2018 -BIO- Tempranillo, D.O. Montsant	4.60	9.20	18.00	23.50
ROT	VIÑA SASTRE 2018 - Roble- 100 % Tempranillo, D.O. Ribera del Duero	5.90	11.50	22.50	29.90

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★Bebidas con vino...★

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

TINTO VERANO

Hauswein Rot, Zitronenimonade, Eis, Orange 0.2l 4.50

SANGRÍA con VINO TINTO -Hausgemacht-

Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker,
Zitronen, Orangen 0.2l 4.80 1l 18.50

SANGRÍA con VINO BLANCO -Hausgemacht-

Hauswein Weiß, Likör 43, Sekt, Traubensecco,
Soda, Zitronen, Limetten 0.2l 4.80 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- D.O. Jumilla 22.50
Bodega Juan Gil
- 568 Las RETAMAS del REGAJAL 28.50
Viñas de Regajal D.O. Vinos de Madrid
- 540 NEKEAS Reserva D.O. Navarra 28.50
Bodegas Nekeas
- 522 HACIENDA GRIMÓN Reserva 29.50
Hacienda Grimón D.O.ca. Rioja
- 533 TIRON Reserva D.O.ca. Rioja 29.90
Marqués de Tiron

Jahrgangsangaben auf Anfrage

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	63.00
526	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	63.00
558	CLOS MOGADOR René Barbier	D.O.ca. Priorato	95.00

★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	129.00
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 ★

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
SCHWEPES 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	2 cl	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 Wermut auf Eis mit Orange	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 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 (mit Farbstoff) Soda 0.2 l - 6.00 / Orangensaft	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 - <i>alkoholfrei</i>		
Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
MADONNA - <i>alkoholfrei</i>		
Milch, Maracujanektar, Orange	0.2 l	5.00

