

★LAS TAPAS★

		€
110	Pan Brot	1.50
114	Aioli Knoblauch Dip	2.00
111	Rote Mojo Dip aus Paprika, Chili, Knoblauch	2.00
116	Chimichurri Dip aus Petersilie, Paprika, 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	Calamar a la plancha Gebratener Tintenfisch	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
66	Cazuela de pescado Fischeintopf mit Miesmuscheln, Garnele, Rotbarbenfilet, Fenchel, Tomaten, frische Kräuter	7.80

★Carnes★

Fleisch Tapas

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

★Verduras★

Gemüse Tapas

150	Pimientos de Padrón Frittierte grüne Paprika mit Meersalz	4.80
4	Pimientos del piquillo Marinierte rote Paprika	4.20
6	Ensalada de lentejas Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	4.80
42	Setas al ajillo Gebratene Pilze - Egerlinge, Kräutersaitlinge, Shiitake, Zwiebel, Knoblauch, Weißwein	5.20
40	Alcachofa a la plancha Gebratene Artischocken	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 pequeñas Mini-Kartoffeln mit Kräuteraïoli	3.80

★Embutidos★

Spanische Wurstspezialitäten

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

★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 aus 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, Marinierte spanische Paprika, Linsensalat, Hähnchenfiletsalat, Gemischte Oliven, Aioli, 1 Portion Brot	22.80
166	Fisch Platte (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	Bodega Platte (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

★★★

Weitere Tapas finden Sie in unserer Vitrine

★★★

★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

¡NUEVO – The spanish way to enjoy Gin!

GIN MARE - KATALONIEN

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

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

WODKA SODA Absolut Wodka, Soda, Zitrone 0.2 l 7.50

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	2.80	5.50	10.50	19.50 11
ROT - VINO DE LA CASA	2.80	5.50	10.50	14.50
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	Treixadura y Albariño "Pazo Viladomar" Bodega Adegá Valdés	D.O. Rias Baixas	26.50
501	Albariño "Altos" Bodega Altos de Torona	D.O. Rias Baixas	28.90

★Tintos - Rot★

509	Honoro 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
533	Tiron Reserva Marqués de Tiron	D.O.ca. Rioja	28.50
522	Grimón Reserva Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	28.50

★★★

525	La Emperatriz Reserva Bodegas Hermanos Hernaiz	D.O.ca. Rioja	39.50
516	Viña Sastre -Crianza- Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
511	Els Pics Bodegas Mas Alta	D.O.ca. Priorato	43.00
532	Muga Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	43.00
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
538	Barón Ladrón de Guevara Reserva	D.O.ca. Rioja	49.50
526	Roda Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	59.00
558	Clos Mogador René Barbier	D.O.ca. Priorato	95.00

★★★

★Magnum (1,5l)★

567	Mas Collet Bodega Capcanes	D.O. Montsant	45.00
589	Finca Malaveina Castillo Perelada	D.O. Emporda	79.00
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★

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

★Refrescos, Zumos y Agua★

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

★Bebidas Calientes★

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

★Typisch spanisch –

davor, danach oder dazwischen★

Gin Mare – Katalonien ...pur auf Eis	4cl	6.50
Vermut de Jerez – Wermut, dazu ein paar Oliven	6cl	4.80
Sherry – Manzanilla (trocken), Medium oder Pedro Ximenez (süß)	5 cl	4.00
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
Licor 43 ...auch auf Eis	2 cl	3.00
Licor 43 con Leche –Likör 43 mit Milch	0.2 l	5.50

★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 brauner Zucker, Soda, Limetten	0.2 l	8.50
Cuba libre - Caney Rum Anejo, Cola, Limetten	0.2 l	7.50
A la donna Caney Rum Anejo, Orangen- & Zitronensaft	0.2 l	7.50
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, Limette //Soda, Zitrone	0.2 l	7.50
Campari Soda//Orange	0.2 l	7.50
Don Juan Licor 43 mit Orangensaft	0.2 l	7.50
Virgin Mojito - <i>alkoholfrei</i> Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
Madonna - <i>alkoholfrei</i> -Milch, Maracujasaft , Orange	0.2 l	5.50