

★LAS TAPAS★

		€
110	PAN Brot	2.00
114	AIOLI Knoblauch-Mayonnaise Dip	2.20
111	ROTE MOJO Dip aus Olivenöl Paprika, Chili, Knoblauch	2.20
116	AIOLI CON HIERBAS Kräuteraïoli	2.20
117	SALSA DE ALCACHOFAS Artischockendip mit Knoblauch, Olivenöl, Orangen	2.20
118	CHIMMICHURRI Dip aus Olivenöl, Petersilie, Paprika, Chili, Knoblauch	2.20
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	4.40
21	BOQUERONES EN VINAGRE In Olivenöl, Essig, Knoblauch eingelegte Sardellen	5.80
70	BOQUERONES FRITOS Frittierte Sardellen	6.80
61	CALAMARES A LA PLANCHA Gebratene Tintenfischtuben mit Chili, Knoblauch	6.80
37	ANILLOS FRITOS DE CALAMARES Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli	6.80
67	GAMBAS A LA PLANCHA Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch	8.80

★Carnes★

Fleisch Tapas

44	DÁTILES Datteln im Speckmantel	5.80
72	POLLO DEL DÍA Geschmortes Huhn nach Art des Tages	6.80
71	PINCHO MORUNO Maurischer Schweinefiletspieß	6.80
73	LOMO DE BUEY Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri	7.80
69	MERGUEZ SALCHICHA Lammbratwürstchen vom Grill	5.80
60	ALBÓNDIGAS Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6.50

★Verduras★

Gemüse Tapas

150	PIMIENTOS DE PADRÓN Frittierte Spanische grüne Paprika mit Meersalz	5.80
4	PIMIENTOS DEL PIQUILLO Marinierte rote Paprika	4.80
6	ENSALADA DE LENTEJAS Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	5.80
76	ENSALADA DE PAN Salat des Tages mit gerösteten Brotstücken, getrockneten Feigen, Ziegenkäse	6.80
42	SETAS AL AJILLO Kräuterseitlinge, Egerlinge, Champignons in Knoblauch & Weißwein gebraten	6.80
36	CHILI-POPPERS Frittierte Chili-Käsebällchen	5.80
40	ALCACHOFAS A LA PLANCHA Gebratene Artischocken mit Crema de balsamico, Zitrone	5.80
45	VERDURAS DE TEMPORADA Ofengemüse der Saison	5.80
7	TORTILLA DEL DÍA Tortilla nach Art des Tages	4.80
46	PATATAS BRAVAS Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce	4.80
146	PATATAS AIOLI CON HIERBAS Kartoffeln mit Kräuteraïoli	4.80

★ **Embutidos** ★

Spanische Wurstspezialitäten

82	CHORIZO Spanische Paprikawurst – <u>kalt!</u>	5.80
80	JAMÓN SERRANO Serrano Schinken	6.50
85	JAMÓN IBÉRICO JABUGO Schinken von reinrassigen, schwarzen iberischen Schweinen (Patra Negra), die sich ausschließlich von Eichel & frischen Kräutern ernähren	10.50

★ **Quesos** ★

Spanischer Käse

90	MANCHEGO Schafskäse	6.50
91	MAHÓN Kuhmilchkäse	6.50
92	MURCIA AL VINO CON DULCE DE MEMBRILLO Ziegenkäse mit Quittengelee	6.50
94	QUESO AL ROMERO Käse aus Schafs-, Kuh- & Ziegenmilch	6.50
96	QUESO VARIADA CON DULCE DE MEMBRILLO Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	7.50

★ **Postres** ★

Nachspeisen

102	PASTEL DE ALMENDRAS Hausgemachter Mandelkuchen, dazu ein kleiner süßer Sherry	6.50
105	CREMA CATALANA Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	6.50

★★★

★ **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 / Pilze in Knoblauch & Weißwein gebraten / Gemischte Oliven / Aioli / 1ne Portion Brot	€ 25.80
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 / Linsensalat / Tortilla del día / Gemischte Oliven / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	78.00
167	BODEGA PLATTE (für 4 Personen) Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Geschmortes Huhn nach Art des Tages / Hackfleischbällchen in Tomatensauce / Ofengemüse der Saison / Patatas Bravas – Scharfe Kartoffeln / Linsensalat / Datteln im Speckmantel / Chorizo – kalte span. Paprikawurst / Gemischte Käsetapas / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	78.00
168	PLATO VEGETARIANO (für 4 Personen) Frittierte Chili-Käsebällchen / Gebratene Artischocken / Pilze in Knoblauch & Weißwein gebraten / Ofengemüse der Saison / Patatas Bravas – Scharfe Kartoffeln / Pimientos del Padrón / Tortilla del día / Gemischte Käsetapas / Linsensalat / marinierte rote Paprika / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	75.00

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

★ LAS BEBIDAS...Getränke ★

★ LOS APERITIVOS...para comenzar ★

CAVA - Pupitre Brut Rosé	Glas	0.1 l	5.40	Fl.	0.75 l	27.00
Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt						
TOCCO ROSSO	Sekt, Campari*, Soda, Holunder, Minze	0.2 l	7.00			
GINGER ROSSO – alkoholfrei						
Ginger Ale, Traubensaft, Soda, Holunder, Minze		0.2 l	5.50			
SPRIZZ	Sekt, Aperol*, Soda, Orange	0.2 l	7.00			
HUGO	Sekt, Soda, Holunder, Minze	0.2 l	7.00			
REBUJITO	Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze	0.2 l	7.00			
CASHETO	Trockener Sherry, Campari, Tonic Water, Orange	0.2 l	7.00			
JEREZ - 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			
NEGRONI "BODEGA"						
Bombay Dry Gin, Campari, Wermut, Orange		6 cl	7.50			
GIN MARE - The spanish way to enjoy Gin!						
mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin		0.2 l	12.50			
BOMBAY DRY GIN	Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50			
CAMPARI* Orangensaft		0.2 l	7.00	Soda	0.2 l	6.50

*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>
VINO DE LA CASA	<i>Rot/Rosé</i>	3.90	7.70	14.90	19.80	26.50
	<i>Weiß</i>	3.90	7.70	14.90	--	26.50
<i>WEIß</i>	EL RINCÓN	4.90	9.60	18.60	24.50	--
	Chardonnay, D.O. Navarra					
<i>WEIß</i>	ALBARIÑO	5.80	10.90	21.50	28.90	--
	immer wechselnd, D.O. Rias Baixas					
<i>ROT</i>	BOBAL Y MERLOT	4.90	9.60	18.90	24.50	--
	<i>-BIO-</i> D.O. Utiel-Requeña					
<i>ROT</i>	HACIENDA GRIMON - Crianza -					
	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>
<i>WEIß</i>	MANTEL BLANCO 2021	5.80	10.90	21.50	28.90
	Verdejo, D.O. Rueda				
<i>ROT</i>	CUPATGE NEGRE 2019	5.80	10.90	21.50	28.90
	Garnacha, Syrah y Cariñena <i>-BIO-</i> D.O. Terra Alta				

★BEBIDAS CON VINO...Weinmischgetränke★

WEINSCHORLE *weiß/rot* 0.25l 4.20 0.5l 8.20

TINTO VERANO

Hauswein Rot, Zitronenimonade, Eis, Orange 0.2l 5.80

SANGRÍA con VINO TINTO -Hausgemacht-

Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker, Zitronen, Orangen 0.2l 5.80 0.75l 19.80

SANGRÍA con VINO BLANCO -Hausgemacht-

Hauswein Weiß, Likör 43, Sekt, Traubensecco, Soda, Zitronen, Limetten 0.2l 5.80 0.75l 19.80

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot/Rosé) 1.5l 39.00

★★★

★TINTOS EN BOTELLA...Flaschenweine★

509 CUPATGE NEGRE -BIO- D.O. Terra Alta 28.90
Bodega Herència Altés

568 Las RETAMAS del REGAJAL 28.90
Viñas de Regajal D.O. Vinos de Madrid

540 NEKEAS Reserva D.O. Navarra 28.90
Bodegas Nekeas

522 HACIENDA GRIMÓN Reserva 34.50
Hacienda Grimón D.O.ca. Rioja

538 CARRAVALSECA - BIO - Crianza 35.00
Bodegas Casa Primicia D.O.ca. Rioja

525 ORBEN -12 Monate Barrique- D.O.ca. Rioja 43.00
60 Jahre alte Rebstöcke, Bodegas Orben

511 ELS PICS D.O.ca. Priorato 43.00
Bodegas Mas Alta

532 MUGA Reserva D.O.ca. Rioja 43.00
Bodegas Muga

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

516	VINA SASTRE Crianza Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
517	SELA Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	47.00
518	PSI – 15 Monate Barrique Bodegas Pingus, Peter Sisseck	D.O. Ribera del Duero	69.00
526	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	69.00
558	CLOS MOGADOR René Barbier	D.O.ca. Priorato	115.00
	★MAGNUM...1,5l★		
573	HACIENDA GRIMÓN Crianza Bodegas Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	52.00
581	CARE Crianza Bodegas Añadas	D.O. Cariñena	59.00
586	MUGA Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	145.00
588	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	145.00
528	AALTO Bodegas Aalto	D.O. Ribera del Duero	145.00

★Cervezas★

CERVEZA „BODEGA“

Chiemseer Helles mit weißem Tequila, Limetten, Eiswürfel	0.2 l	4.80
CHIEMSEER HELLES vom Fass	0.2 l	2.20
RADLER Chiemseer Helles, weiße Limo	0.4 l	4.20
PAULANER WEIZEN / LEICHTES WEIZEN	0.5 l	4.50
ROSENHEIMER PILS AUERBRÄU	0.33 l	3.80
AUER BRÄU 111 Zwickl	0.33 l	3.80
HACKER-PSCHORR Alkoholfreies Naturtrübes Helles	0.5 l	4.50

★Refrescos, Zumos y Agua★

LIMONADA DE LA CASA

Hausgemachte Limonade ...immer wechselnd!	0.4 l	6.50
COCA COLA koffeinhaltig + mit Farbstoff	0.2 l	3.80
COCA COLA LIGHT koffeinhaltig, mit Farbstoff + Süßungsmittel	0.2 l	3.80
SAFT & NEKTAR Bio Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0.2 l	3.80
SCHORLE Bio Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar	0.4 l	4.80
SPEZI koffeinhaltig + mit Farbstoff	0.5 l	4.50
WEISSES LIMO Paulaner	0.5 l	4.50
TAFELWASSER spritzig oder still	0.2 l	1.50 / 0.5 l
	3.00 / 1 l	4.50

★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		1.80
CAFÉ DOBLE		3.20
CAFÉ CORTADO		2.20
CAFÉ BOMBÓN - <i>Echt spanisch mit Milchmädchen!</i>		2.20
CAFÉ CON LECHE	<u>pequeño</u> 2.60 <u>grande</u>	3.80
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	8.50
CAIPIRINHA Chachaca, Zucker, Limette	0.2 l	8.00
CUBA LIBRE - Caney Rum Anejo, Cola, Limette	0.2 l	8.00
GIN MARE Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	12.50
BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
DON JUAN Likör 43, Orangensaft	0.2 l	7.00
LICOR 43 CON LECHE Likör 43, Milch	0.2 l	7.00

VIRGIN MOJITO - *alkoholfrei*

Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
---	-------	------

★★★