

★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*

21	<b>Boquerones en vinagre</b> (In Essig 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)	6.80

★★★

*Weitere Tapas finden Sie in unserer Vitrine*

★★★

★Carnes★

*Fleisch Tapas*

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
63	<b>Costillas de cordero</b> (Lammstielkoteletten mit Rosmarinpfirsich)	6.80
44	<b>Dátiles</b> (Datteln im Speckmantel)	4.80

★Verduras★

*Gemüse Tapas*

150	<b>Pimientos de Padrón</b> (Frittierte Spanische Paprika)	4.80
4	<b>Pimientos del piquillo</b> (Marinierte Spanische Paprika)	4.20
8	<b>Ensalada de melón</b> (Melonensalat mit Fetakäse, schwarzen Oliven, frische Minze)	5.20
6	<b>Ensalada de lentejas</b> (Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie)	4.80
42	<b>Champiñones al Jerez</b> (Champignons in Sherry)	4.80
54	<b>Coca</b> (Spanische Pizza mit Artischocken, Pimientos de Padrón, Tomaten, schwarze Oliven)	5.20
40	<b>Alcachofa a la plancha</b> (Gebratene Artischocken)	5.20
45	<b>Verduras al horno</b> (Zucchini, Auberginen, Paprika und Schalotten 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> (Schafs-, Kuh-, Ziegenkäse)	5.20
96	<b>Queso variada con dulce de membrillo</b> (Gemischte Käsetapas mit Quittengelee)	5.60

★Postres★

Nachspeisen

101	<b>Tarta de chocolate</b> (Hausgemachte Schokotarte mit Vanilleeis, frische Früchte)	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, Coca (Span. Pizza), marinierte spanische Paprika, Linsensalat, Champignons in Sherry, 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, Marinierte spanische Paprika, Tortilla del día, Melonensalat mit Fetakäse, Oliven + Minze, Gemischte Oliven, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	69.00
167	<b>Bodega Platte</b> (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, gebratener Tintenfisch, Hähnchenspieß nach Art des Tages, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Patatas Bravas, Schmorgemüse aus dem Ofen, Champignons in Sherry, 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 (Rotwein+Limonade) 0.2 l 4.50

¡NUEVO! - SANGRIA „SOUR“....so was von lecker!

Hausgenmacht – Rotwein, Brandy, Aperol, O-Saft,

frischer Zitronensaft, Soda, Brauner Zucker, Obst 0.2l 4.50 1 l 18.50

SANGRIA "CLÁSICA" -Hausgemacht-

Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker, Obst 0.2l 4.50 1 l 18.50

★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

★★★

525	<b>Torre de Oña Reserva</b> Bodegas Torre de Oña	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
538	<b>Barón Ladrón de Guevara Reserva</b>	D.O.ca. Rioja	49.50
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
-----	---	----------------	--------

★★★

★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</b> (Naturtrübes Helles)	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>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