

Tapas frías / kalte Tapas

1	<u>Alioli con pan 4,50</u>	Alioli (vom Haus zubereitet) mit Brot
2	<u>Crema de Atún 4,90</u>	Thunfischcreme mit Weißkäse
3	<u>Aceitunas verdes y negras 5,50</u>	Grüne und schwarze Oliven
4	<u>Aceitunas mixtas con jalapeños 5,80</u>	Oliven gemischt mit mexikanischer scharfer Paprika
5	<u>Aceitunas anchoas 6,40</u>	Grüne Oliven mit Sardellencreme gefüllt
6	<u>Aceitunas manzanilla 5,90</u>	Grüne Oliven
7	<u>Aceitunas gordales 6,90</u>	Große grüne Oliven
8	<u>Aceitunas gordales picante 6,90</u>	Große grüne Oliven, pikant
9	<u>Aceitunas chupaditos 6,50</u>	Geschlagene eingelegte grüne Oliven
10	<u>Aceitunas aragonesas 6,50</u>	Schwarze Oliven aus Aragonien in Knoblauchöl
11	<u>Alcachofa en aceite 7,90</u>	Artischocken in Öl
12	<u>Tomatos secos en aceite 7,50</u>	Getrocknete Tomaten in Öl
13	<u>Jamón serrano 7,90</u>	Serrano Schinken
14	<u>Chorizo 7,50</u>	Spanische Paprikawurst (pikant)
15	<u>Salchichón 7,70</u>	Spanische Dauerwurst (Salamiart (Glutenfrei))
16	<u>Queso manchego 8,90</u>	Spanischer gereifter Schafskäse
17	<u>Queso de Cabra 8,50</u>	Spanischer halbgereifter Ziegenkäse
18	<u>Queso mixto 8,70</u>	Schafs- und Ziegenkäse
19	<u>Queso mixto con jamón 9,70</u>	Schafs- und Ziegenkäse mit spanischem Schinken
20	<u>Ensalada de mariscos 13,90</u>	Meeresfrüchtesalat
21	<u>Boquerones en vinagre 8,90</u>	Sardellen in Essig eingelegt, mit Knoblauch garniert
22	<u>Boquerones alinados 8,90</u>	Sardellen in Kräutern und Öl, mit Knoblauch garniert
23	<u>Ensalada de Toreros 11,90</u>	Salat aus Paprikamix, Champignons, Tomaten Zucchini, Zwiebeln und Artischocken

Tapas calientes / warme Tapas

24	<u>Palitos de mozzarella 8,20</u>	Mozarella Sticks
25	<u>Patatas españolas 6,70</u>	Kartoffelscheiben frittiert
26	<u>Patatas bravas pequeñas 6,70</u>	Kleine Kartoffelwürfel frittiert mit Salsa Brava
27	<u>Papas arrugadas con mojo 7,50</u>	Salz-Runzelkartoffeln mit roter und grüner Soße
28	<u>Boniato frito 8,70</u>	Süßkartoffelpommes
29	<u>Champinones al ajillo en vino 8,50</u>	Frische Champignons mit Knoblauch in Rotwein
30	<u>Verduras a la plancha 10,50</u>	Spanisches Grillgemüse
31	<u>Dátiles con bacon 8,50</u>	Datteln im Speckmantel (enthalten Mandeln)
32	<u>Chorizo frito 8,90</u>	Spanische Paprikawurst (pikant) gebraten und in Brandy flambiert
33	<u>Chorizo en vino y miel 9,50</u>	Gebratene pikante Chorizo in Rotwein & Honig
34	<u>Chorizo a la Ibiza 9,90</u>	Gebratene pikante Chorizo mit Granatapfel, Rosmarin und Sherry
35	<u>Pimientos de Padrón 7,90</u>	Kleine Bratpaprika mit Meersalz
36	<u>Tortilla española 9,50</u>	Omelette aus Kartoffeln, Ei, Zwiebeln
37	<u>Tortilla de patatas con chorizo 9,90</u>	Omelette aus Kartoffeln, Ei, Zwiebeln und Chorizo
38	<u>Croquetas de pollo 7,90</u>	Hähnchenkroketten
39	<u>Empanadillas de atún 7,90</u>	Teigtaschen gefüllt mit Thunfisch
40	<u>Muslitos del mar 7,80</u>	Krebsbeine
41	<u>Queso feta al horno 11,80</u>	Gebackener Feta mit Mojo und Kräutern auf Tomate
42	<u>Queso de cabra al horno 11,80</u>	Gebackener Ziegenkäse mit Honig, Granatapfel und Mandelkrokant
43	<u>Queso de cabra en serrano y miel 12,50</u>	Geb. Ziegenfrischkäse mit Honig, Serrano Schinken und Mandeln
44	<u>Gambas TRADICIONAL 13,50</u>	Garnelen, Kartoffeln und Knoblauch in Wein-Tomatensoße

Paella (ab 2 Pers.)

Zubereitungszeit 40-70 min.
marisco, mixta, vegetariana,
de pollo, ciega 19,90 € p.P.
Für die Pfanne (Paella) berechnen wir 25 Euro Kautions –
alternativ kann auch in Aluschalen bestellt werden.

50 ☐ *Alubias con patatas y chorizo 10.20*
Weiße Bohnen mit Chorizo, Kartoffeln und Zwiebeln

51 ☐ *Tapa de Calla Longa 15.90*
Calamares, Kartoffeln, Gambas, Muscheln

52 ☐ *Pollo al ajillo en vino 10.90*
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in Weißwein

53 ☐ *Pollo con champiñones en vino 10.50*
Hühnerbrustfilet mit Champignons in Rotwein

54 ☐ *Pinchitos de pollo 10.90*
2 Hühnerfleischspieße

55 ☐ *Albondigas en salsa de tomate 9.90*
Hackfleischbällchen (Rind) in Tomatensoße

56 ☐ *Tapa de primavera 10.90*
Frische Paprika, Aubergine, Zucchini, Weißkäse und Kartoffeln

57 ☐ *Tapa de carne 9.20*
Schweinesteak mit Knoblauch

58 ☐ *Filete de vaca 21.90*
Rindersteak (Rumpsteak) gebraten

59 ☐ *Alitas veraniegas 9.80*
Hähnchenflügel gebraten

60 ☐ *Sepia pequeñas en salsa de tomate 10.90*
Kleine Sepien in Tomatensoße

61 ☐ *Sepia a la plancha 16.90*
2 Sepien vom Grill mit Paprika Gemüse

Postres / Nachtsch

90 ☐ *Churros 6.90*
Spanische Süßspeise

91 ☐ *Churros con chocolate 7.70*
Churros mit Schokolade

92 ☐ *Churros con helado 8.50*
Churros mit Eis

99 ☐ *Tarta de Lava 7.90*
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

94 ☐ *Flan 7.50*
Spanischer Karamellpudding

95 ☐ *Torrijas 7.80*
Spanische Süßspeise aus Weißbrot und Ei

Alle Preise verstehen sich in Euro!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

70 ☐ *Mejillones en salsa de tomate 8.90*
Muschel(fleisch) in Tomatensoße

71 ☐ *Mejillones en salsa marinera 11.50*
Muscheln in halber Schale – mediterrane Art (Weißwein, Gemüse)

72 ☐ *Calamares 9.80*
Calamares mehliert, frittiert

73 ☐ *Chipirones 9.90*
Babycalamares paniert, frittiert

74 ☐ *Boquerones fritos 9.80*
Sardellen (mehliert) gebraten

75 ☐ *Boquerones en tempura 9.50*
Sardellen im Teigmantel

76 ☐ *Gambas envueltas en patata 10.30*
Garnelen im Kartoffelnest

77 ☐ *Gambas mediterranea 11.50*
Garnelen (geschält mit Kopf) nach mediterraner Art (Weißwein und Gemüse)

78 ☐ *Gambas al ajillo 10.50*
Garnelen (geschält) in Knoblauch (enthält Chili)

79 ☐ *Gambas a la Eulària 10.50*
Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein (enthält Chili)

80 ☐ *Gambas a la plancha 10.50*
Garnelen gebraten (ungeschält)

81 ☐ *Gambas al poncho 10.90*
Garnelen (geschält) im Speckmantel

82 ☐ *Gambas en sherry 10.50*
Garnelen (geschält) in Sherry

83 ☐ *Gambas alinadas 10.50*
Garnelen (geschält) mit Kräutern und Knoblauch

84 ☐ *Gambas a la casa 13.90*
Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein, mit Manchego Käse überbacken

85 ☐ *Vieiras en wermut 14.90*
Jakobsmuscheln in Wermut

86 ☐ *Chipirones al ajillo 9.50*
Babycalamares gebraten, mit Knoblauch

87 ☐ *Pulpo a la gallega 18.90*
Original Oktopus auf galizische Art

☐	Mojo rojo 2,70	☐	Salsa brava 2,-
☐	Mojo verde 2,70	☐	Salsa rosa 2,20
☐	Mojo picante 2,70	☐	Schokosoße 2,20
☐	Chili dulce/picante 2,50	☐	<i>Extra Brot</i> 2,90