

Abholkarte

Tapas frías / kalte Tapas

1	<u>Alioli con pan 4,60</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 chupadados 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 6,90</u> Kartoffelscheiben frittiert
26	<u>Patatas bravas pequeñas 6,90</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 8,90</u> Süßkartoffelpommes
29	<u>Champinones al ajillo en vino 8,30</u> Frische Champignons mit Knoblauch in Rotwein
30	<u>Verduras a la plancha 10,90</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 atun 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.

Abholkarte

- 50  *Alubias con patatas y chorizo* 10,20  
Weiße Bohnen mit Chorizo, Kartoffeln und Zwiebeln
- 51  *Tapa de Calla Longa* 16,90  
Calamares, Kartoffeln, Gambas, Muscheln
- 52  *Pollo al ajillo en vino* 10,90  
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in Weißwein
- 53  *Pollo con champinones en vino* 10,90  
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* 9,90  
Schweinesteak mit Knoblauch
- 58  *Filete de vaca* 24,90  
Rindersteak (Rumpsteak)
- 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 / Nachtisch**

- 90  *Churros* 6,90  
Spanische Süßspeise
- 91  *Churros con chocolate* 7,80  
Churros mit Schokolade
- 92  *Churros con helado* 8,50  
Churros mit Eis
- 93  *Tarta de Lava* 7,90  
Schokoladenkuchen-mit Schoko Kern
- 94  *Flan* 7,70  
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* 11,80  
Muscheln in halber Schale – mediterrane Art (Weißwein, Gemüse)
- 72  *Calamares* 9,90  
Calamares mehliert, frittiert
- 73  *Chipirones* 9,90  
Babycalamares paniert, frittiert
- 74  *Boquerones fritos* 9,90  
Sardellen (mehliert) gebraten
- 75  *Boquerones en tempura* 9,90  
Sardellen im Teigmantel
- 76  *Gambas envueltas en patata* 10,30  
Garnelen im Kartoffelnest
- 77  *Gambas empanadas* 10,30  
Garnelen paniert
- 78  *Gambas al ajillo* 10,70  
Garnelen (geschält) in Knoblauch
- 79  *Gambas a la Eulària* 10,70  
Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein
- 80  *Gambas a la plancha* 10,70  
Garnelen gebraten (ungeschält)
- 81  *Gambas al poncho* 10,90  
Garnelen (geschält) im Speckmantel
- 82  *Gambas en sherry* 10,70  
Garnelen (geschält) in Sherry
- 83  *Gambas aliñadas* 10,70  
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* 15,90  
Jakobsmuscheln in Wermut
- 86  *Chipirones al ajillo* 9,90  
Babycalamares gebraten, mit Knoblauch
- 87  *Pulpo a la gallega* 18,90  
Original Oktopus auf galizische Art
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <b>Mojo rojo</b> 2,70           | <input type="checkbox"/> <b>Salsa brava</b> 2,- |
| <input type="checkbox"/> <b>Mojo verde</b> 2,70          | <input type="checkbox"/> <b>Salsa rosa</b> 2,20 |
| <input type="checkbox"/> <b>Mojo picante</b> 2,70        | <input type="checkbox"/> <b>Schokosoße</b> 2,20 |
| <input type="checkbox"/> <b>Chili dulce/picante</b> 2,50 | <input type="checkbox"/> <b>Extra Brot</b> 2,90 |