

CASA LÓPEZ

Ein Ort. Eine Familie. Ein Versprechen.

Willkommen im CASA LÓPEZ, einem Ort an dem sich die Sinne zu Hause fühlen.

Unsere Wurzeln liegen in Madrid, unsere Leidenschaft gehört der spanischen Küche – authentisch, raffiniert und voller Charakter.

Wir glauben: Wer zu uns kommt, soll nicht einfach essen.

Er soll spüren, was es heißt, mit Hingabe zu kochen.

Zu teilen. Zu genießen. Und den Moment zu feiern.

Ob feine Tapas, fangfrische Meeresfrüchte, zartes Fleisch oder unsere hausgemachte Paella – jede Zutat erzählt ihre eigene Geschichte.

Dazu ein Glas Wein oder unsere Sangria, mit Liebe zubereitet und der Alltag bleibt für einen Augenblick draußen.

CASA LÓPEZ steht für Qualität, die man schmeckt
und Gastfreundschaft, die man nicht vergisst.

Erleben Sie Spanien mit allen Sinnen.

Hier. Jetzt. In Hamburg.

Ihr Casa López-Team

Bleiben Sie mit uns verbunden:

Folgen Sie uns auf Instagram unter [@casalopez.hamburg](https://www.instagram.com/casalopez.hamburg)

APERITIF

HUGO, APEROL SPRITZ, CAMPARI ORANGE	8.00
TINTO DE VERANO, CALIMOCHO	6.90
SHERRY	4.60
MARTINI	4.90
AVERNA	4.90
RAMAZOTTI	4.90
FERNET BRANCA	4.90

SEKT / CAVA / CHAMPAGNER

MARRUGAT PICCOLO	0.2l	9.50
MARRUGAT	0.75l	36.00
CHAMPAGNER	0.75l	80.00

OFFENE WEIßWEINE

VINO DE LA CASA	0.25l	6.50
SIGLO	0.25l	9.00
RIBEIRO	0.25l	8.00
MARQUES DE RISCAL – RUEDA	0.25l	8.60

OFFENE ROSEWEINE

VINO DE LA CASA	0.25l	6.50
-----------------	-------	------

OFFENE ROTWEINE

VINO DE LA CASA ¹	0.25l	6.50
LUIS CAÑAS – RIOJA ¹	0.25l	9.50

ESPECIALIDADES / SPEZIALITÄTEN

PIMIENTOS DE PADRÓN Kleine Paprika	7.90
MEJILLONES EN SALSA DE TOMATE O VINO BLANCO ^{E, I, L} Muscheln in Tomatensauce oder Weißweinsauce	17.90
CHIPIRONES A LA ANDALUZA ^{E, D} Kleine Tintenfische frittiert	12.00
GAMBAS CON PANCETA ^{E, N} Gambas im Speckmantel	10.50
QUESO DE CABRA CON MIEL ^G Gratinierter Honig-Ziegenkäse	12.00
OSTRAS „DONEGAL“ 4 STK. ^L Frische Austern 4 Stk.	16.00
PATATAS AIOLI ^A Röstkartoffeln mit hausgemachter Aioli	6.90
ALBÓNDIGAS CON TOMATE ^{A, D, H, N} Hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce	8.20

TAPAS / VORSPEISEN

TAPAS FRIAS / KALTE TAPAS

TORTILLA ESPAÑOLA ^A Spanisches Omelett	7.20
JAMON SERRANO ^N Feiner Serrano-Schinken	12.50
ACEITUNAS ⁵ Eingelegte Oliven	5.20
QUESO MANCHEGO ^G Gereifter Manchego-Käse	8.90

TAPAS CALIENTES / WARME TAPAS

MUSLITOS DE CONGREJO ^{A, E, J, L, D} Panierte Krebscheren	5.80
PAPAS ARRUGADAS Kanarische Kartoffeln mit hausgemachter Mojo Sauce	7.90
CALAMARES A LA ROMANA ^{A, E, L, D} Tintenfischringe in hausgemachter Panade	8.80
CHAMPIÑONES AL AJILLO Champignons in Knoblauch	7.50
CHORIZO ROSARIO ^{N, 6} Spanische Paprikawurst	8.50
BOQUERONES FRITOS ^{A, C, D} Kleine frittierte Sardellen	7.90
CROQUETAS DE JAMÓN ^{A, N, G, D} Hausgemachte Schinkenkroketten	8.00
DATILES CON BACON ^{A, 2, 3} Datteln im Speckmantel	8.80
PINCHOS MORUNOS ^{1, 3, H} Gebratene Fleischspießchen	8.40
TAPAS VARIADAS (2 Pers.) ^{A, E, J, L, D, G, N} Gemischter Tapasteller	38.00

SOPAS / SUPPEN

SOPA DE PESCADO ^{E, C, L} Fischsuppe – Mit Gambas, Lachs und Meeresfrüchten	13.50
SOPA DE TOMATE Hausgemachte Tomatensuppe	9.20

ENSALADAS / SALATE

ENSALADA MIXTA Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	9.80
ENSALADA DE TOMATE Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Olivenöl	8.80

SPEZIALITÄT DES HAUSES

PAELLA ESPAÑOLA / SPANISCHES NATIONALGERICHT

(Ab 2 Personen – Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)

PAELLA VALENCIANA ^{E, C, L, 1} Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten	p.P. 24.50
PAELLA DE MARISCO ^{E, C, L, 1} Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	p.P. 26.50

MARISCO / MEERESFRÜCHTESPEZIALITÄTEN

CHIPIRONES A LA PLANCHA / CAZUELA*

- | | |
|--|-------|
| a) Gegrillte Tintenfische mit Salatbeilage ^{l, E} | 21.90 |
| b) *Tintenfische im Tontopf, pikant; mit Salatbeilage | 21.90 |
| c) Gegrillte Tintenfische mit Gambas aus der Pfanne | 28.00 |

GAMBAS A LA PLANCHA ^E	22.50
Gambas vom Grill mit Salatbeilage	

GAMBAS AL AJILLO ^E	19.80
Gambas in Knoblauchöl mit Salatbeilage	

PESCADO / FISCH

Serviert mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

SALMÓN A LA PLANCHA ^C	23.90
Lachs vom Grill	

DORADA A LA PLANCHA ^C	22.50
Dorade vom Grill	

PARRILLADA DE PESCADO ^C	24,50
Fischgrillteller mit 4 verschiedenen Sorten Fisch	

ZARZUELA DE ABUELA ^{C, A, D, G}	25.50
4 verschiedene Sorten Fisch aus der Kasserolle in einer hausgemachten Sauce	

CARNES / FLEISCHGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Röstkartoffeln und Gemüse serviert

Alternativ Rosmarinkartoffeln gegen Aufpreis +2.10

PARRILLADA DE CARNE ^{I, H} 24.50

Fleischplatte mit 4 Sorten Fleisch vom Grill

ENTRECÔTE A LA PLANCHA ^{I, H}

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 250g 28.00

350g 38.00

Mit Pfeffersauce ^{D, G} +3.50

PALETILLA DE CORDERO EN PIEZA AL HORNO ^{I, H} 34.00

Lammschulter aus dem Ofen ca. 900g

COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA ^{I, H} 36.00

Lammcarrée vom Grill

AVES / WILD UND GEFLÜGEL

POLLO AL AJILLO ^{D, I, H, N} 19.50

Hähnchen in Knoblauchsauce dazu Röstkartoffeln

CONEJO AL VINO TINTO ^{I, H, N} 22.00

Kaninchen in Rotweinsauce dazu Röstkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

DON DUCKI ^{A, G, D, H, I} 12.00

Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes

MOBY DICK ^{A, G, D, H, I} 12.00

Fischstäbchen mit Pommes

RECORTES / BEILAGEN

PAN ^{A, D, G}
Brot 3.80

AIOLI ^A 3.80

PATATAS FRITAS O PATATAS COCIDAS
Röstkartoffeln oder Pommes 3.80

PATATAS AL ROMERO
Rosmarinkartoffeln 5.90

POSTRES / NACHTISCH

FLAN ^{A, G}
Karamellpudding mit Sirup ¹ 6.50

CREMA CATALANA ^{D, A, M}
Katalanische Creme mit Karamellzucker ¹ 7.90

CHURROS CON CHOCOLATE ^{A, D}
Gebäck mit Puderzucker und Schokoladensauce 9.50

FIESTA DULCE für 2 Personen ^{A, B, D, M, G, 1}
Süße Auswahl 22.00

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE ^{1, 2, 3}	0,20l	3.50
	0,40l	4.70
MINERALWASSER, Fl. mit Kohlensäure	0,25l	3.60
	0,75l	7.50
MINERALWASSER, Fl. ohne Kohlensäure	0,50l	4.50
	0,75l	7.50
APFELSCHORLE ²	0,20l	3.50
	0,40l	4.70
SCHORLE Maracuja, Johannisbeere	0,20l	3.80
	0,40l	5.30
BITTER LEMON ⁴ , TONIC WATER ⁴	0,20l	3.70
GINGER ALE ⁴	0.20l	3.70
SAFT Apfel, Orange	0,20l	3.60
RED BULL (DOSE) ^{1, 2, 3}	0,25l	4.50
SPEZI ^{1, 2, 3}	0,20l	3.50
	0,40l	4.70

CERVEZA / BIER

SAN MIGUEL Flasche	0,33l	3.60
SAN MIGUEL vom Fass	0,30l	3.90
	0,40l	4.60
ALSTERWASSER ^{1, 2, 3}	0,30l	3.90
	0,40l	4.60
BECKS vom Fass	0,30l	3.90
	0,40l	4.60
WEIZENBIER Flasche	0,50l	5.50
WEIZENBIER alkoholfrei	0,50l	5.50
CORONA Flasche	0,33l	3.90
ESTRELLA GALICIA Flasche	0,33l	3.60
ESTRELLA GALICIA vom Fass	0,40l	4.90
ALKOHOLFREIES BIER	0,33l	3.80

HEIßGETRÄNKE

CAFE BONBON ^{G, 2}	3.70
ESPRESSO ²	3.50
ESPRESSO doppelt ²	4.80
CAFE CON LECHE ^{G, 2}	3.90
CAPPUCCINO ^{G, 2}	4.50
LATTE MACCHIATO ^{G, 2}	5.20
KAKAO MIT SAHNE ^{G, 2}	5.50
GLAS TEE	3.50
CORTADO ^{G, 2}	3.70
CARAJILLO ²	6.00

LONGDRINKS

BACARDI COLA ^{1, 2, 3}	8.90
HAVANNA CLUB 3 J. + COLA ^{1, 2, 3}	8.90
HAVANNA CLUB 7 J. + COLA ^{1, 2, 3}	10.90
BALLATINES COLA ^{1, 2, 3}	8.90
JIM BEAM COLA ^{1, 2, 3}	8.90
LARIOS TONIC ⁴	8.90
BOMBAY TONIC ⁴	10.90
ABSOLUT VODKA LEMON ⁴	8.90
ABSOLUT VODKA RED BULL ^{1, 2, 3}	10.80
CAMPARI ORANGE ¹	8.00
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ¹	9.10
CACIQUE COLA ^{1, 2, 3}	8.90
43 LIKÖR MIT MILCH ^G	6.90
APEROL SPRITZ	8.00
HUGO	8.00

WHISKY SCOTCH

BALLANTINES	6.70
JOHNNIE WALKER BLACK	7.60
JOHNNIE WALKER RED	7.00
CHIVAS 12 J.	9.60
MALT GLENFIDDICH	10.60

WHISKY BOURBON

JACK DANIELS	8.10
JIM BEAM	7.10

RUM

BACARDI	5.40
CACIQUE	6.90
HAVANNA CLUB 3 J.	5.40
HAVANNA CLUB 7 J.	7.40

BRANDYS

VETERANO	4.60
TERRY	4.60
MAGNO	4.80
103	4.80
103 ETIQUETA NEGRA	5.10
CARLOS I	7.50
CARDENAL MENDOZA	8.60
GRAN DUQUE DE ALBA	8.90
LEPANTO	9.00
1866 GRAN RESERVA	12.50

SPIRITUOSEN

ORUJO / AGUARDIENTE BLANCO	4.60
AGUARDIENTE HIERBAS	4.60
CAFÉ LICOR / CREMA DE ORUJO ^{G, 2}	4.60
HIERBAS MALLORQUINAS	4.60
ANIS	4.60
AQUAVIT	4.60
SOL Y SOMBRA	4.90
BAILEYS ^G	4.60
LIKÖR 43	4.60
GIN	6.90
VODKA ABSOLUT	6.50
RON CON MIEL	4.90
JÄGERMEISTER	4.10

HERZLICH WILLKOMMEN IM WEINLAND SPANIEN

VINO BLANCO / WEIßWEIN

VINO DE LA CASA	0,25l	6.50
	0,50l	12.00
	1,00l	21.00
SIGLO	0,25l	9.00
	0,50l	17.00
	Flasche 0,75l	24.00
RIBEIRO	0,25l	8.00
	0,50l	16.00
	Flasche 0,75l	21.00
MARQUES DE RISCAL, RUEDA	0,25l	8.60
	0,50l	17.20
	Flasche 0,75l	23.00
SEGREL, ALBARIÑO	Flasche 0,75l	29.00

VINO ROSADO / ROSÉWEIN

VINO DE LA CASA	0,25l	6.50
	0,50l	12.00
	Flasche 0,75l	21.00
PROTOS RIBERA DUERO	Flasche 0,75l	22.00
VENTOZELA		26.00

VINO TINTO / ROTWEIN

VINO DE LA CASA ¹	0,25l	6.50
	0,50l	12.00
	1,00l	21.00
LUIS CAÑAS, RIOJA ¹	0,25l	9.50
	0,50l	19.00
	Flasche 0,75l	24.00
PESQUERA CRIANZA ¹	Flasche 0,75l	44.00

ESPECIALIDADES / SPEZIALITÄTEN

SANGRÍA ^{1, 2, 3} Rot- oder Weißwein Spanisches Nationalgetränk		
	0,50l	16.00
	1,00l	27.00
WEINSCHORLE		7.50
CALIMOCHO ^{1, 2, 3} Rotwein mit Cola		6.90
TINTO DE VERANO ^{1, 3} Rotwein mit Sprite ³		6.90

SEKT / CAVA / CHAMPAGNER

MARRUGAT	Piccolo	9.50
	Flasche	36.00
CHAMPAGNER	Flasche	80.00