



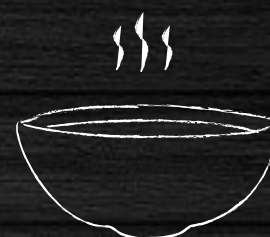
EL MERCADO

SPANISCHES RESTAURANT
- DAS ORIGINAL -



SOPAS

SUPPEN • SOUPS



Sopa de Pescado^{D,3}

5,20€

Fischsuppe (Fishsoup)

Sopa de Tomate^G

5,10€

Tomatensuppe (Tomatosoup)

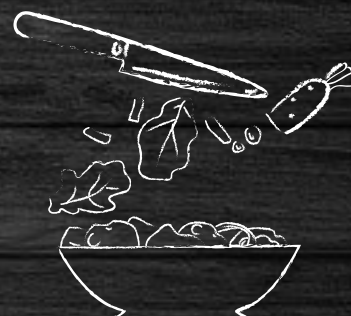
Sopa de Ajo^C

5,00€

Knoblauchsuppe (Garlicsoup)

ENSALADAS

SALATE • SALADS



Ensalada de Tomate

5,90€

Tomatensalat(Tomato Salad)

Ensalada Mixta

6,00€

Gemischter Salat(Mixed Salad)

Ensalada Española^G

9,50€

Salat mit Spanischem Käse und Schinken

(Salad with Spanish cheese and bacon)

TAPAS

VORSPEISEN - STARTERS

Boquerones fritos^{A,D}

Fritierte Sardellen (fried anchovies)

5,90€

Boquerones Vinagreta^D

Eingelegte Sardellen (pickled anchovies)

5,90€

Mejillones al ajillo/en tomate^D

Miesmuscheln in Knoblauchsoße

(Mussels in garlic/tomato sauce)

8,00€

Gambas a la plancha^D

Garnlen gegrillt (grilled prawns)

9,50€

Gambas al ajillo^D

Garnlen in Knoblauchsoße (prawns in garlic sauce)

9,80€

Chipirones^D

Mini Tintnefische (fried mini octopus)

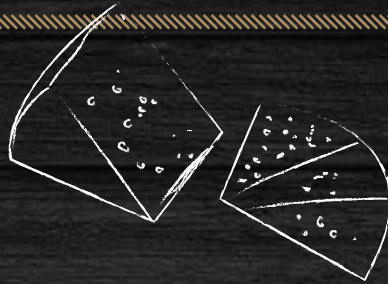
8,90€

Dátiles con bacon

Datteln im Speckmantel (bacon wrapped dates)

5,50€





Calamares a la Romana^{A,D} 7,90€
Tintenfischringe frittiert (fried octopus rings)

Pimientos del Padrón 5,50€
Spanische Paprika gebraten (spanish bell pepper)

Champiñones al ajillo 6,20€
Champignons in Knoblauchsoße
(champignons in garlic sauce)



Jamón 8,20€
spanischer Schinken grob geschnitten (spanish ham)

Chorizo 6,50€
spanische Paprikawurst (spanish pepper-sausage)

Queso^G 6,90€
spanischer Käse (spanish cheese)

Olivas 3,50€
spanische Oliven (spanish olives)

Alioli^G 4,00€
spanische Knoblauchcreme (spanish garlic cream)



TORTILLAS

OMLETTS • OMELETS

Tortilla Española^C 7,80€
Spanisches Omelett(Spanish omelet)

Tortilla de Gambas^{C,D} 9,50€
Omelett mit Garnelen(om elet with shrimps)

Tortilla Champiñones^C 8,50€
Omelett mit Champignons(omelet wit Champignons)

CARNES

FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES

Filete de Pollo^{A,4} 14,90€

Hähnchenfilet mit Champignon soSse

(Chicken filet with mushrooms)

Pincho de solomillo 15,90€

Lendenspieß vom Grill (grilled steak skewer)

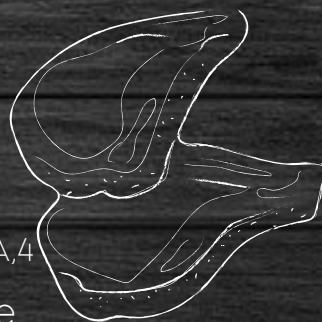
Parrillada 15,50€

Verschiedene Fleischsorten vom Grill

(various sorts of grilled meat)

Chuletas de cordero 19,90€

Lammkotelettes (lamb chops)



Solomillo en vino blanco^{A,4} 16,90€

Schweinefiles in WeißweinsoSse

(pork filets in whitewine-sauce)

Lomo en salsa de ajo^{G,4} 17,90€

Rumpsteak in Knoblauchsoße (rumpsteak with garlic sauce)

Lomo al jefe⁴ 17,90€

Rumpsteak a la chef (rumpsteak chef-style)

Plato para niños¹ 6,50€

Kinderteller (children's choice)

*Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert.

*All main dishes are served with side dishes.

PESCADO

FISCHGERICHTE · FISH DISHES

Merluza a la Romana^{A,D} 12,90€
Gebratener Seehecht an Salat (fried hake on lettuce)

Salmon en salsa^{A,D,4} 16,90€
Lachs in Soße (salmon with sauce)

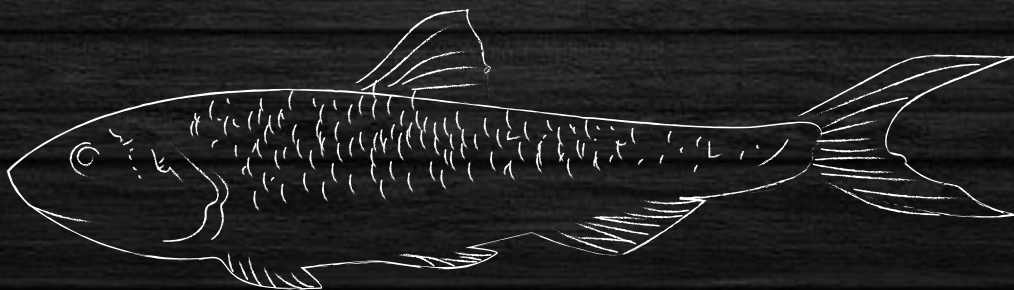
Salmon a la plancha^D 15,90€
gegrillter Lachs (grilled salmon)

Sepia a la plancha^D 15,90€
Tintenfisch vom Grill (grilled cuttlefish)

Plato de pescado para dos^{D,A} 34,90€
Fischplatte für 2 Personen
(fish plate for 2 persons)

*Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert.

*All main dishes are served with side dishes



PAELLA

AB 2 PERSONEN (MIN. 2 PERSONS)

Paella mixta^D

pro Person (per pers.)

14,90€

Paella gemischt mit Fisch und Fleisch
(mixed Paella with fish and meat)

Paella de Pescado^D

pro Person (per pers.)

16,90€

Paella mit Fisch (Paella with fish)

Paella Vegan 

pro Person (per pers.)

14,50€



POSTRES

NACHSPEISEN · DESSERTS

Flan^G 4,50€
Hausgemachter Karamellpudding
(creme caramel)

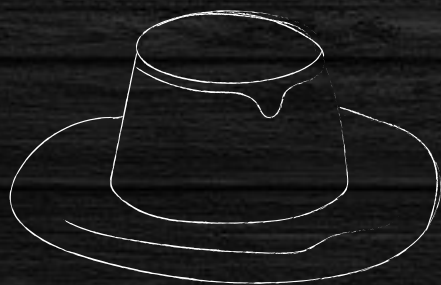
Helado^G 3,80€
Eis (ice cream)

Pijama^G 6,50€
Eis mit Karamellsoße (ice cream with caramel-sauce)

Crema catalana^{G,A} 4,90€
Gebrannte Creme
(catalan cream)

Eisfrüchte^{G,4,2} 4,90€
(Kokos, Zitronen, Orangen)

*aus Schulterteilen zusammengefügt



Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmackverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= Chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält Folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide
- G= Milch und Milchprodukte
- B= Krebstiere
- H= Schalenfrüchte
- C= Eier
- I= Sellerie
- D= Fisch
- J= Senf
- E= Erdnüsse
- K= Sesamsamen
- F= Soja

APERITIVOS

APERITIFS

Cherry	15%	3,20€
Aperol Spritz ¹	11%	5,80€
Martini ¹	14%	3,10€
Campari Orangensaft ¹	25%	4,90€



REFRESCOS

ALKOHOLFREI • ALCOHOL FREE

Coca Cola / Zero / Light ^{1,2}	0,2l	2,40€
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,2}	0,4l	3,60€
Fanta/Sprite ^{1,3}	0,2l	2,40€
Mineralwasser	0,25l	2,30€
Mineralwasser	0,75l	5,90€
Orangensaft / Apfelsaft	0,2l	2,90€
Apfelsaftschorle	0,4l	3,90€
Rhabarberschorle	0,33l	3,90€
Mangosaft / Maracujasaft	0,2l	3,20€
Tonic Water ⁴	0,2l	2,60€
Ginger Ale ¹	0,2l	2,60€
Bitter Lemon ⁴	0,2l	2,60€



CERVEZA

BIER • BEER

Alster	0,33l	2,80€
	0,5l	4,00€
Pils krombacher	0,33l	2,90€
	0,4l	3,90€
Pils Alkoholfrei	0,33l	2,90€
Estrella Dam	0,33l	2,90€
Estrella Dam	0,5l	4,00€
Franziskaner Weißbier	0,5l	3,90€
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5	3,90€
Franziskaner Weißbier Alkf.	0,5l	3,80€



COPAS

BRANDYS

Veterano (Osborne)	30%	0,2cl	3,20€
501	30%	0,2cl	3,20€
103 (Bobadilla)	30%	0,2cl	3,20€
Magno (Osborne)	36%	0,2cl	3,80€
Torres 10	38%	0,2cl	4,90€
Carlos 1	40%	0,2cl	4,80€
Gran Duque de Alba	40%	0,2cl	5,90€
Cardenal Mendoza	40%	0,2cl	5,90€



*Mit Farbstoff¹, koffeinhaltig², mit Antioxidationsmittel³, chininhaltig⁴

CAVA

SEKT · SPARKLING WINE

Freixenet Flasche	11,5%	0,75l	21,50€
Freixenet Piccolo	11,5%	0,2l	8,20€

AGUARDIENTE

SCHNAPS · HARD LIQUAR

Orujo	40%	0,2cl	3,10€
Tequilla	38%	0,2cl	2,90€

LICORES

LIKÖRE · LIQUOR

Licor (43er)	31%	0,2cl	3,50€
Ponche	25%	0,2cl	3,50€
Anis dulce / seco	35% / 45%	0,2cl	2,90€
Baileys ¹	17%	0,2cl	4,20€
Hiervas dulce / seco ¹	22% / 40%	0,2cl	3,20€
Pacharan	25%	0,2cl	3,40€
Averna ¹	29%	0,2cl	3,90€

*Mit Farbstoff¹, koffeinhaltig², mit Antioxidationsmittel³, chininhaltig⁴



CUBATAS

LONGDRINKS

Cuba Libre ²	6,50€
Gin Tonic ⁴	6,90€
Ballantines	7,00€
Havana Club Ron	6,90€

COCTELES & SANGRIA

COCKTAILS & SANGRIA

Sangria	0,5l	8,90€
Sangria	1,0l	15,90€
Hugo	0,2l	5,90€
Mojito	0,2l	7,90€

CAFÉ

KAFFEE • COFFEE

Cafe solo / Espresso	2,20€
Bon Bon / Kondensmilch mit Cafe	3,30€
Café con lèche	2,50€
Carajillo / espresso mit SchuSS	3,90€
Cappucino	2,80€





VINO

WEIN • WINE

Hauswein (weiß - rot - rosé)	0,2l	4,20€
---------------------------------	------	-------

Hauswein Flasche (weiß - rot - rosé)	0,75l	15,90€
---	-------	--------

El Coto (rioja)	0,75l	19,50€
-----------------	-------	--------

Schön ausgewogener Wein. Reifen roten Früchten, ein Hauch von Kräutern und weiche Tannine.
Guter Nachgeschmack.

Ribera del Duero (vino rojo)	0,75l	24,90€
------------------------------	-------	--------

Sehr intensiv an der Nase mit Düften von Brombeeren oder gezuckerten Pflaumen. Untermalt durch würzige Aromen von Nelke, Zeder und Edelhölzern. Am Gaumen sehr mächtig, gut ausbalanciert, mit feinen Tanninen.

Luis Cañas (vino rojo)

0,75l

25,50€

In den Nase zeigt sich der Wein mit schönen Balsamischen Noten, etwas Pflaumen. Untermalt durch würzige Aromen von Nelke, Zeder und Edelhölzern. Am Gaumen sehr mächtig, gut ausbalanciert, mit feinem Tanninen.

Albariño (vino blanco)

0,75l

22,50€

Die feinfruchtige Nase duftet nach Zitrusfrüchten, Pomelo und einem exotischem Hauch Banane, dazu frische Hefe und Bäckerei, alles wunderbar verwoben und sehr verlockend. Am Gaumen herrlich frisch mit Aromen reifer Birne, ebenfalls leichten Zitrusnoten und Aspekten frischer Kräuter. Sehr schön cremiger, gleichwohl frischer Nachhall.

Márquez de Riscal (vino blanco) 0,75l 18,50€

Der Geschmack ist aromakorrespondent und überzeugt mit Leichtigkeit und Frische. Kurzer herrlich saftiger und leicht mineralischer Nachklang.

