



Sopas y Pucheras / Suppen und Eintöpfe / Soups and stews

<i>Tomatensuppe</i>	7,90€
<i>Zwiebelsuppe</i>	8,90€
<i>Kleine Fischsuppe</i>	9,90€
<i>Kartoffelsuppe mit Trüffelöl & Steinpilzen</i>	12,90 €

Eintöpfe

<i>Linseneintopf mit Chorizo ibérico</i>	12,90 €
<i>Fabada Asturiana Weißer Bohneneintopf mit Chorizo ibérico</i>	13,50 €
<i>Fischeintopf mit geröstetem Knoblauchbrot & Salsa Mojo</i>	16,50€

Ensaladas y aperitivos / Salate & Vorspeisen

<i>Ensalada de tomate y atún</i>	<i>Tomaten-Thunfisch-Salat</i>	9,80€
<i>Wilfkräutersalat mit Gambas Babycalamaris und Champignons</i>		13,90€
<i>Rote Beete Carpaccio & Romanasalat mit geback. Ziegenkäse & Honigwabe</i>		16,90€
<i>Spinatsalat mit Ziegenkäsekroketten Frischer Mango und Mangochutney</i>		14,90€
<i>Lachstatar mit Avocado</i>		14,90 €
<i>Rinderfilettatar mit Mango</i>		16,90 €



Tapas frías / kalte Tapas / cold tapas

<i>Ensalada de pulpo</i>	<i>Octopussalat</i>	11,90€
<i>Schälchen Oliven gemischt</i>		4,90 €
<i>Boquerones en vinagre</i>	<i>Sardellen in Essig</i>	6,90€
<i>Pan de tomate con sardinas marinadas</i>		8,90€
<i>Chorizo ibérico</i>	<i>Iberische Paprikawurst^{2,3}</i>	8,50€
<i>Salchichón obérco</i>	<i>Iberische Salami²³</i>	8,50€
<i>Plato mixto ibérico</i>	<i>Gemischte iberische Wurstplatte²³</i>	10,90€
<i>Jamón serrano</i>	<i>Portion Serrano-Schinken^{2 3}</i>	9,50€
<i>Iberischer Schinken^{2 3} (Pata Negra)</i>		19,90€
<i>Plato de queso manchego</i>	<i>Platte mit Manchego Käse</i>	8,20€





Tapas Calientes / Warme Tapas / Warm tapas

<i>Albóndigas</i>	<i>Fleischklöße</i>	8,90€
<i>Chorizos criollo</i>	<i>Gegrillte Paprikawurstchen</i>	7,90€
<i>Empanadillas de atún</i>	<i>Teigtaschen ⁴ mit Thunfisch</i>	7,90€
<i>Pan tostado con tomate</i>	<i>Geröstetes Tomatenbrot</i>	8,50€
<i>Pollo al ajillo</i>	<i>Hähnchen in Knoblauchsauce</i>	8,90€
<i>Cornejo al ajillo</i>	<i>Kaninchen in Knoblauchsauce</i>	9,90€
<i>Dátiles con beicon</i>	<i>Datteln im Speckmantel^{2 3}</i>	8,90€
<i>Solomillo al brandy</i>	<i>Medaillons vom Schweinefilet in Brandysauce⁴</i>	9,90€
<i>Tierra y mar</i>	<i>Rinderfilet und Gambas in Knoblauch-Olivenöl</i>	16,90€
<i>Croquetas de pollo</i>	<i>Hähnchenkroketten</i>	6,90€
<i>Croquetas de jamon</i>	<i>Schinkenkroketten</i>	6,90€
<i>Certero con tomate</i>		9,90€



Tapas vegetarianas

<i>Sopa de Tomate</i>	<i>Tomatensuppe</i>	7,90€
<i>Racion Alioli con pan</i>	<i>Portion Alioli mit Brot</i>	4,20€
<i>Schälchen Oliven gemischt</i>		4,90 €
<i>Champinones al ajillo</i>	<i>Champignons in Knoblauch</i>	6,90€
<i>Patatas picantes</i>	<i>Pikante Kartoffelscheiben</i>	4,90€
<i>Tortilla Española</i>	<i>Spanisches Omlett</i>	5,90€
<i>Gegrillte Gemüse</i>		7,50€
<i>Pimientos del padrón</i>	<i>Spanische Babyparika</i>	8,90€
<i>Ensalada mixta</i>	<i>Gemischter Salat</i>	9,90€
<i>Rote Beete Carpaccio mit Spinatsalat, Mangochutney gegrillte Avocado</i>		14,90 €
<i>Paella vegetariana</i>		18,90 €



Tapas calientes de pescado/ Warme Fischtapas / Warm fish tapas

<i>Mejillones al ajillo</i>	<i>Miesmuscheln in Knoblauchsauce</i>	7,90 €
<i>Croquetas de bacalao</i>		7,90 €
<i>Boquerones fritos</i>	<i>Frittierte Sardellen</i>	8,90 €
<i>Sepia a la plancha</i>	<i>Gegrillter Tintenfisch</i>	8,90 €
<i>Gambas al ajillo</i>	<i>Garnelen in Knoblauchsauce</i>	13,50 €
<i>Pulpo a la plancha</i>	<i>Gegrillter Octopus</i>	11,90 €
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>Octopus galiischer Art</i>	11,90 €
<i>Chipirones a la plancha</i>	<i>Gegrillte Babycalamares</i>	9,90 €
<i>Chipirones fritos</i>	<i>Frittierte Babycalamares</i>	9,90 €
<i>Calamares a la romana</i>	<i>Frittierte Tintenfischringe</i>	8,90 €
<i>Chipirones pil pil</i>	<i>Kleine Tintenfische in scharfer Sauce</i>	9,90 €
<i>Gambas a la plancha</i>	<i>Gambas vom Grill</i>	13,50 €





Spezialitäten des Hauses

Especialidades !!!

Plato de autor!!!

<i>Sopa de calabaza</i>	<i>Kürbissuppe</i>	8,90 €
<i>Caracoles</i>	<i>Schneckenpfännchen Provençal mit Knoblauch & Kräuterbutter</i>	9,90 €
<i>Caracoles espanol</i>	<i>Schneckenpfännchen in spanischer Sauce mit Chorizo, Knoblauch und Zwiebeln</i>	13,90 €
<i>Pfännchen</i>	<i>Kalbsleber mit Zwiebeln in Sherrysauce mit Kartoffelpüree</i>	12,90 €

Paella Especial

<i>vegetarisch vegetal</i> <i>Klassische Paella mit Gemüse,</i>	18,90 €
<i>Paella Tapas de Sol⁴</i> <i>Klassische Paella mit Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und Kaninchen und Hähnchenfleisch</i>	24,90 €
<i>Paella Mariscos</i> <i>Paella mit Fisch & Meeresfrüchten¹</i>	26,90 €



Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Pescados / Fischespezialitäten / Fish specialities

Fisch nach Fang des Tages bitte lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten!

<i>Bacalao mit Basilikumsauce Kartoffelpüree und Gemüse</i>	<i>23,80 €</i>
<i>Ganze Dorade gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und frischem Blattspinat</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat und frischen Kartoffelecken</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Zanderfilet mit Zitronensauce Gemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>29,50€</i>
<i>Gegrillte Seezunge mit Rosmarinkartoffeln und frischem Blattspinat</i>	<i>38,50 €</i>
<i>Cazuela de pescado mixto Gemischte Fischespezialitäten in der Tonschale</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Parrillada de pescado (ab 2 Personen)</i>	<i>Gemischte gegrillte Fischplatte mit Hummersauce & Reis pro Person 29,50 €</i>



Carnes / Grill & Fleischspezialitäten

Premium Angusrind aus Argentinien und Neuseeländisches Weidelamm!!!

<i>Black Angus Hüftsteak mit Grillgemüsen und frischen Kartoffelecken</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schweinefilet iberische Art mit Rotweinsauce & Kartoffelpüree</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Iberico Schnitzel mit frischen Kartoffelecken</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinsauce & Kartoffelpüree</i>	<i>26,80 €</i>
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Grillgemüse</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Entrecote mit Grillgemüse</i>	<i>34,90 €</i>
<i>Gegrilltes Rinderfilet "Flambiado" mit grüner Pfeffersauce Röstzwiebeln</i>	<i>38,50 €</i>
<i>Lammkotelettes mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>32,90 €</i>
<i>Lammkarree mit grünen Bohnen und Rosmarinkart.& Pfeffersauce</i>	<i>36,50 €</i>
<i>Parrillada de carne (para 2) precio por persona</i>	
<i>Gemischte gegrillte Fleischplatte (für 2 Personen)</i>	<i>pro Person 29,50 €</i>

Contornos – Beilagen – Side dishes

<i>Portion Brot extra</i>	2,90 €
<i>Patata asada Folienkartoffel mit Sauaerrahm</i>	4,90 €
<i>frische Kartoffelecken</i>	3,90 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	3,90 €
<i>Kartoffelpüree</i>	
<i>Safranreis</i>	3,90 €
<i>gemischte Gemüse</i>	4,90 €
<i>Grillgemüse</i>	4,90 €
<i>Panocha Maiskolben mit Butter</i>	4,90 €
<i>frischer Blattspinat</i>	4,60 €
<i>Ensalada kleiner gemischter Salat</i>	5,90 €



Saucen :

<i>Chimmichurri</i>	3,90 €
<i>Aioli</i>	2,90 €
<i>Champignonrahmsauce</i>	3,90 €
<i>Grüner Pfeffersauce</i>	3,90 €
<i>Rotweinsauce</i>	3,90 €
<i>Basilikumsauce</i>	3,90 €
<i>Zitronensauce</i>	3,90 €
<i>Trüffelsauce</i>	4,90 €
<i>Hummersauce</i>	3,90 €



Postres / Dessert

<i>Flan Casero</i> <i>Hausgemachter Karamellpudding mit Vanilleeis & Sahne</i>	8,90 €
<i>Arroz con Leche</i> <i>Spanischer Milchreis mit Zimt und Zitronenschale</i>	8,90 €
<i>Churros mit Schokoladensauce</i>	6,90 €
<i>Helado mixto</i> <i>Gemischtes Eis⁴</i>	7,90 €
<i>Piña con helado</i> <i>Ananas mit Eis⁴</i>	8,90 €
<i>Tarta de Santiago de almendras con helado de nueces</i> <i>Spanischer Mandelkuchen mit Walnusseis</i>	8,90 €
<i>Crema Catalana</i> <i>Katalanische Puddingspezialität ⁴mit geröstetem Zucker</i>	7,90 €
<i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und frischer Mango</i>	9,90 €



Bebidas / Getränke / Drinks

Sangría (weiß / rot)

<i>Blanca / roja</i>	<i>0,2l.</i>	<i>6,90€</i>
<i>Blanca / roja</i>	<i>0,5l.</i>	<i>14,90€</i>
<i>Blanca / roja</i>	<i>1,0l.</i>	<i>26,90€</i>

Hauswein

Weißwein, Rueda, Rotwein und Rosé, Rioja

<i>Glas</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>6,90€</i>
<i>Karaffe</i>	<i>0,5 l.</i>	<i>14,90€</i>
<i>Karaffe</i>	<i>1,0 l.</i>	<i>26,90€</i>

Aperitivo / Aperitifs

<i>Sherry seco</i>	<i>4 cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>4 cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Campari naranja</i>	<i>4 cl.</i>	<i>7,90€</i>
<i>Cava Cava S´Amengual Brut Reserva</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,90€</i>
<i>Hugo</i>	<i>Glas</i>	<i>7,90€</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Glas</i>	<i>7,90€</i>
<i>Codorniu Piccolo/Benjamin Brut</i>	<i>0.2 L</i>	<i>12,00€</i>
<i>Cava Cava S´Amengual Brut Reserva</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>39,50€</i>

Licores / Liköre

<i>Aguardiente</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Orujo gallego</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Ron de miel</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Hierbas dulces</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Hierbas secas</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Hierbas ibicenas</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Anis dulce</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Anis seco</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Licor 43</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Pacharán</i>	<i>4 cl.</i>	<i>6,50€</i>



Longdrinks

<i>Cuba libre / Rum Cola</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>11,90€</i>
<i>Wodka Lemon</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>11,90€</i>
<i>Larios Gin Tonic</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>12,90€</i>

Spanische Brandy's¹

<i>Veterano</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50€</i>
<i>Terry</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50€</i>
<i>Bobadilla 103</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50€</i>
<i>103 Etiqueta negra</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50€</i>
<i>Magno</i>	<i>4 cl.</i>	<i>9,90€</i>
<i>Torres 10</i>	<i>4 cl.</i>	<i>9,50€</i>
<i>Carlos 1</i>	<i>4 cl.</i>	<i>11,90€</i>
<i>Lepanto</i>	<i>4 cl.</i>	<i>12,50€</i>
<i>Duque de Alba</i>	<i>4 cl.</i>	<i>13,50€</i>
<i>Cardenal Medoza</i>	<i>4 cl.</i>	<i>11,90€</i>

Whiskys

<i>Scotch Whisky</i>	<i>4 cl.</i>	<i>9,90€</i>
<i>Whisky mit Cola</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>11,90€</i>
<i>Bourbon Whisky</i>	<i>4 cl.</i>	<i>9,90€</i>

Bebidas calientes / Warme Getränke / Hot drinks

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40€</i>
<i>Café con leche / Milchkaffee</i>	<i>4,60€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,90€</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,00€</i>
<i>Carajillo, Kaffee mit Brandy</i>	<i>5,90€</i>
<i>Chocolate con nata, Kakao mit Sahne</i>	<i>4,90€</i>



unsere Bio- Tees aus der Teekanne

BIO– Früchtetee -Té de frutas ,Fruit tea	4,80 €
BIO- Darjeeling	4,80 €
BIO- Kräutertee -té de hierbas -herbal tea	4,80 €
BIO– Grüner Tee -Té verde-Green Tea	4,80 €
BIO- Earl Grey	4,80 €
BIO– Minztee -Té de menta -Mint tea	4,80 €
BIO- Kamille -manzanilla -chamomile	4,80 €

Frischer Tee

Frischer Minztee -Té de menta fresca -Fresh mint	4,80 €
--	--------

Bebidas sin alcohol / Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

Agua mineral con gas, Selters Classic	0,25 l.	3,0€
Agua mineral con gas, Selters Classic	0,75 l.	6,90€
Agua mineral sin gas, Selters Naturell	0,25 l.	3,00€
Agua mineral sin gas, Selters Naturell	0,75 l.	6,90€
Coca-Cola ⁹	0,33 l.	4,50€
Coca-Cola light ^{9 11}	0,33 l.	4,50€
Fanta / Sprite ¹	0,33 l.	4,50€
Granini manzana, Apfelsaft	0,2 l.	3,20€
Granini naranja, Orangensaft	0,2 l.	3,20€
Granini tomate, Tomatensaft	0,2 l.	3,20€
Tonic Water ¹⁰	0,2 l.	3,90€
Bitter Lemon	0,2 l.	3,90€

Cervezas / Biere / Beers

	0,3 L	0,50 L
Füchschen (0,25l)	2,40 €	
San Miguel	3,90 €	6,50€
Spaten Hell	3,90 €	6,50 €
Radler / Lemon Brew	3,90 €	6,50 €
Pils 0,0 alkoholfrei	3,90 €	
Franziskaner helles Weizenbier		6,50 €
Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei		6,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Cocktails del Sol!

Typisch Spanisch!

Sangria	Blanca / roja	0,3l.	7,90€
<i>Sangria ist der bekannteste spanische Cocktail und wird aus Rotwein, Zitrusfrüchten, zusätzlichen Spirituosen und Soda gemacht.</i>			
Tinto de Verano		0,3l.	7,90€
<i>ist eine erfrischende Mischung aus Rotwein und Zitronenlimonade, die besonders im Sommer</i>			
Calimocha (Kalimotxo)		0,3l.	7,90€
<i>Dieser einfache Cocktail besteht aus Rotwein und Cola. Er stammt ursprünglich aus dem Baskenland</i>			
Agua de Valencia		0,3l.	11,90€
<i>Ein Cocktail aus Valencia, basierend auf Cava (spanischer Sekt), Orangensaft, Wodka und Gin</i>			
Rebujito		0,3l.	7,90€
<i>Rebujito ist ein typischer Cocktail aus Andalusien, besonders verbreitet bei Volksfesten, der aus Sherry (Manzanilla oder Fino), Zitronenlimonade und Eis besteht.</i>			
Clara de Limón		0,4l.	5,90€
<i>Bekannt als spanischer Shandy, wird dieser Cocktail aus San Miguel Bier & Zitronenlimonade</i>			



unsere Klassiker:

- Mojito 9,90 €
Weißer Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda
- Caipirinha 9,90 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Eis
- Piña Colada 10,90 €
Weißer Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft
- Gin Tonic 11,90 €
Gin, Tonic Water, Limette
- Margarita 9,90 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft
- Daiquiri 9,90 €
Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup
- Whiskey Sour 9,90 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
- Negroni 9,90 €
Gin, Campari, roter Wermut
- Moscow Mule 11,90 €
Vodka, Ginger Beer, Limette
- Tequila Sunrise 9,90 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- Espresso Martini 9,90 €
5 cl Wodka, 3 cl Kahlúa (Kaffeeликör), 1 kleiner, starker Espresso, etwas Zuckersirup
- Passionsfrucht Martini 11,50 €
Wodka 4,5 cl, Passionsfruchtlikör 1,5 cl Passionsfruchtpüree, Limettensaft 1,5 cl, Vanillesirup 1,5 cl, Eiswürfel



Alkoholfreie Cocktails:

- *Virgin Mojito* 8,90 €
Limette, Minze, Zucker, Soda
- *Fruit Punch* 8,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Mineralwasser
- *Ipanema* 8,90 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft
- *Cinderella* 8,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
- *Sunrise Fresh* 8,90 €
Multivitaminsaft, Limettenlimonade, Grenadine

Verwendete Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. gewachst 12. m Phenylalaninquelle 14. mit Süßungsmittel



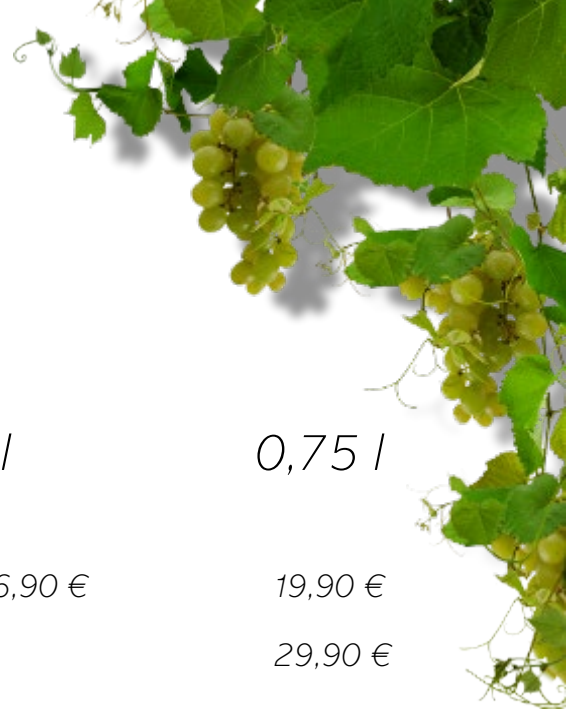
vinos blancos / Weißweine

0,2 l

0,75 l

<i>Faustino Rivero</i>		<i>Rioja</i>	6,90	19,90€
<i>Semidulce / Halbtrocken Faustino</i>		<i>Rioja</i>	7,90 €	24,90 €
<i>Grauburgunder Oberbergener Baßgeige</i>		<i>Baden</i>	7,90 €	24,90 €
<i>Vina Sol</i>		<i>Catalunya</i>	7,90 €	28,90 €
<i>Luis canas</i>		<i>Rioja</i>		24,90 €
<i>O Roncal Godello Monterrei</i>		<i>Galicien</i>	9,90 €	34,50 €
<i>Martin Codax Albariño</i>		<i>Rias Baixas</i>	9,80 €	33,00 €
<i>Marqués de Riscal BIO- Sauvign. Blanc</i>		<i>Rueda</i>	9,90 €	34,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Rosados / Roséweine

0,2 l

0,75 l

<i>Faustino Rivero</i>	<i>Rioja</i>	6,90 €	19,90 €
<i>Marqués de Riscal</i>	<i>Rioja</i>		29,90 €
<i>Marqués de Caceres</i>	<i>Rioja</i>	8,90 €	29,90 €
<i>Alma Atlantica rase Martin Codax</i>	<i>Rias Baixas</i>	8,90 €	29,90 €



Tintos / Rotweine

0,2 l

0,75

<i>Lopez de Haro Crianza 2021</i>	<i>Rioja</i>	7,90 €	24,90 €
<i>Protos Roble</i>	<i>Ribera del Duero</i>		34,90 €
<i>Primitivo 2020</i>	<i>Italien</i>	8,90 €	29,90 €
_____	<i>Mallorca</i>	12,50 €	39,50 €
<i>Marqués de Caceres Crianza</i>	<i>Rioja</i>		34,00 €
<i>Luis Canas Crianza</i>	<i>Rioja</i>		34,00 €
<i>Protos Crianza</i>	<i>Ribera del Duero</i>		59,50 €



Reservas (Eichenfassausbau mindestens 12 Monate gereift)

+ Flaschenlagerung, gesamt mind. 3 Jahre) 0,2 l 0,75 l

<i>Artero rot Reserva 2020</i>	<i>La Mancha</i>	8,90 €	29,90 €
<i>Marqués de Riscal 2019</i>	<i>Rioja</i>		49,50 €
<i>Protos Reserva</i>	<i>Ribera del Duero</i>		95,00 €
<i>Lopez de Haro rot Reserva 2018</i>	<i>Rioja</i>	9,90 €	36,50 €
<i>Oscar Tobia 2017 Reserva</i>	<i>Rioja</i>		49,50 €
<i>El Recio</i> <i>Matsu</i>	<i>Toro</i>		44,90 €
<i>Luis Canas</i>	<i>Rioja</i>		41,30 €

Especialidades !!! e Gran Reservas !!!

	<i>Lopez de Haro Gran Reserva</i>	<i>2014</i>	<i>Rioja</i>	49,50 €
1014	<i>Luis Canas Gran Reserva</i>	<i>2016</i>	<i>Rioja</i>	95,00 €
814	<i>Protos Gran Reserva</i>	<i>2016</i>	<i>Ribera del Duero</i>	149,00 €