



TAPAS BAR





Hola, que bueno tenerte por aqui!
Hallo, schön, dass du hier bist!

Wir schreiben das Jahr 2013. Mitten im sich entwickelnden Moabiter Kiez traut sich ein junges Pärchen einen gastronomischen Betrieb zu eröffnen: Die Sugar Tapas Bar. Im Krisenjahr 2022 übernimmt Marc als ehemaliger Barchef und Kellner den Laden und erfüllt sich einen Lebenstraum. Mit neuer Motivation, einem frischen familiären Team und einer Vision bereitet Marc seinen Gästen seither einen wunderschönen Abend mit kulinarischen Erlebnissen aus der authentischen, spanischen Küche. Die Sugar Tapas Bar wird neu erfunden. Frisch werden täglich kalte & warme Tapas aus erlesenen Zutaten in köstlicher Vielfalt mit Liebe zubereitet.

Ursprünglich kommen Tapas aus Andalusien, einer wunderschönen Gegend an der Südküste Spaniens. Tapas leitet sich vom spanischen Wort „tapa“ ab, das nichts anderes als „Deckel“ bedeutet. So werden Häppchen, eben jene Tapas, zum Wein serviert, als Deckel auf das Weinglas gelegt und das vollmundige Aroma umso länger im Glas bewahrt.

In der Sugar Tapas Bar kannst du deshalb mit erfrischenden Drinks & köstlichen Tapas bestehend aus Fisch, Fleisch, vegetarischen und veganen Komponenten in die spanische Kultur abtauchen.

TAPAS FRÍAS | KALTE TAPAS

- 01** JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA ^{A,B,F} 6,9€
Luftgetrockneter Serrano Schinken Gran Reserva
- 02**  ENSALADA MIXTA CON MOZZARELLA DE BÚFALA ^{A,B,C,F,J,7,2} 8,9€
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Pimientos
- 03**  ENSALADA DE GARBANZOS 6,5€
Kichererbsensalat in einer Chili-, Knoblauch- & Minz-Marinade, gebackenem Ruccola, Zwiebeln und sauren Gurken
- 04** BOQUERONES EN VINAGRE ^{4,11} 7,8€
in Essig eingelegte Sardellen unter einer hausgemachten Marinade
- 05**  ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES ^{A,B,C} 4,6€
Selbst eingelegte schwarze und grüne spanische Oliven in Rosmarin, Knoblauch und Orange
- 06**  QUESO MANCHEGO ^{A,C,3,7} 7,8€
Gereifter spanischer Manchego Schafskäse
- 07** CHORIZO DE PAMPLONA ^{A,B,F,K,7} 5,2€
Spanische Paprikawurst aus der Region Pamplona
- 08**  BERENJENA A LA PLANCHA CON AJO 7€
Gegrillte Aubergine unter einer hausgemachten Knoblauchmarinade





TAPAS CALIENTES | WARM TAPAS

- 09**  QUESO DE CABRA CAMELIZADO⁷ 8,4€
Karamellisierter Ziegenkäse mit Mirabellenkonfitüre
- 10**  PAN CON TOMATE, CEBOLLA Y AJO (4 Stk.)^{1,11} 5,9€
Brot mit Tomate, Zwiebeln und Knoblauch
- 11**  PROVOLETA ARGENTINA^{A,B,7} 7€
Traditioneller Grillkäse nach argentinischer Art
- 12**  PAPAS RÚSTICAS CON ALIOLI⁷ 7,2€
Frittierte Kartoffelstücke mit einem hausgemachten Alioli-Dip
- 13** DÁTILES CON BACON (6 Stk.)^{A,B,D} 6,6€
Spanische Datteln im Speckmantel
- 14**  PIMIENTOS DE PADRÓN 7,7€
Kleine frittierte Paprikas mit Meersalz
- 15**  TORTILLA CASERA CON ALIOLI^{3,7} 7,5€
Hausgemachtes spanisches Kartoffelomelett mit einer frischen Alioli
- 16**  QUESO A LA PLANCHA CON ARÁNDANO⁷ 7,8€
Gegrillter Mischkäse Manchego Art mit fruchtiger Heidelbeerkonfitüre

- 17** CARNE DE VACA CON PAPAS Y PIMIENTOS 13,5€
Rindfleisch (160gr) mit frittierten Kartoffelstückchen
und kleinen frittierten Paprikas
- 18** CHORIZO BORRACHO ^{A,B,C,F,6,7} 7,7€
Gebratene Paprikawurst gekocht in einem
herzhaften Lorbeer-Rotweinsud
- 19** CROQUETAS DE POLLO O ESPINACAS (4 Stk.) ^{1,2,3,4,6,7,8} 7,7€
Kroketten gefüllt mit Hähnchen oder Spinat
- 20** GAMBAS AL AJILLO (7 Stk.) ^{F,2} 9,5€
Garnelen in einem aromatischen Knoblauchsud

PLATO COMBINADO | TAPASPLATTEN

- 21** TAPAS VARIADAS (Für Zwei) 29€
Gemische Tapasplatte serviert aus
Nummern **5 7 11 12 13 18**
- 22** 🌿 TAPAS VARIADAS VEGETARIANAS (Für Zwei) 29€
Gemische vegetarische Tapasplatte serviert aus
Nummern **5 6 8 11 12 14**
- 23** 🌿 TAPAS VARIADAS VEGANA (Für Zwei) 29€
Gemischte vegane Tapasplatte serviert aus
Nummern **3 5 8 10 12 14**

🌿 : Vegetarisch

🌿 : Vegan





POSTRES | DESSERTS

¿Te apetece un final dulce? Pregunte a nuestro personal sobre los postres caseros que se actualizan a diario.

Lust auf einen süßen Abschluss? Frag unsere Mitarbeiter nach den tagesaktuellen, hausgemachten Desserts.

EXTRAS

Puede acompañar cualquiera de nuestros platos con:

Pan ^{1, 11}	1,5€
Alioli Casera ⁷	2,5€
Vegan Alioli Casera ⁶	3,5€

Zu jedem unserer Gerichte servieren wir gerne:

Brot ^{1, 11}	1,5€
hausgemachte Alioli ⁷	2,5€
hausgemachte vegane Alioli ⁶	3,5€

VINOS | WEINE

Spritzer de vino (0,3l)¹¹ 5,5€
Weiß-, Rot- oder Roséweinschorle

Sangria Casera / Rojo, blanco o rosado (0,4l)¹¹ 6,9€
Hausgemachte Sangria in Rot, Weiß oder Rosé. Im Ballonglas mit frischen Früchten serviert.

Cava (0,1l / 0,75l)¹¹ 3,7€ / 24€
Spanischer Sekt

VINO TINTO | ROTWEIN

0,2l 0,5l 1,0l

Quebrada Rioja - Tempranillo - D.O.Ca¹¹ - Hauswein 5,3€ 13€ 25,5€
Junger, frischer, rotbeeriger Tempranillo

Protocolo - Tempranillo¹¹ 5,3€ 13€ 25,5€
Kurz im Fass gelagerter, kräftiger Landwein

ROSADO | ROSÉWEIN

Vino Rosado - Tempranillo¹¹ - Hauswein 5,3€ 13€ 25,5€
Fruchtig und aromatisch, feine Säure

VINO BLANCO | WEISSWEIN

Mesta¹¹ - Hauswein 5,3€ 13€ 25,5€
Ein Verdejo aus Südspanien. Zitrus- und Grasaromen, knackige Säure

Murada – D.O. La Mancha¹¹ 5,3€ 13€ 25,5€
Zugänglicher, leichter und frischer Weißwein mit dezenter Aromatik und zarter Säure





BOTELLAS DE VINO | FLASCHENWEINE

Olmedillo de Matanegra - D.O. del Duero (0,75l) ¹¹ 37€

Rebsorte: 100% Tinta Fina

Kleine Familienkellerei auf 850 m – alles Handarbeit.

Im Glas tiefdunkles Purpurrot mit schwarzem Rand. In der Nase dicht gestaffelte Aromen reifer schwarzer Beeren und Waldfrüchte, untermalt mit einem Hauch Tabak und Schokolade. Zarte Holznoten. Am Gaumen kräftig, Tannin reich, wunderbar eingebundene feine Säure.

Viuda Negra – Nunca Jamás - D.O.Ca Rioja (0,75l) ¹¹ 36€

Rebsorte: 100% Tempranillo

Kleine Familienkellerei in der kleinen Rioja Alavesa – ein echter Ortswein. Streng limitiert. Im Glas kräftiges Dunkelrot mit glänzendem Saum. In der Nase komplexe, rotfruchtige und jugendliche Aromen, am Gaumen intensive Widerspiegelung der Nase, samtig, dicht. Langes Finale.

CERVEZAS | BIER

0,3l 0,33l 0,5l

Estrella Damm de barril 3,9€ 5,4€
Spanisches Importbier vom Fass

Cerveza con limonada 3,9€ 5,4€
Bier mit Zitronenlimonade

Allgäuer Büble Edelweissbier (Flasche) 4,5€

Allgäuer Büble Alkoholfrei (Flasche) ^{B,1} 4,5€

Radeberger Pils Alkoholfrei (Flasche) ¹ 3,5€

BEBIDAS FRÍAS | KALTE GETRÄNKE

AGUA | WASSER

0,25L 0,75L

Selters sin gas o con gas

2,9€ 5,9€

REFRESCOS | SOFTGETRÄNKE

0,2L

Coca-Cola ^{C,G}

2,9€

Coca-Cola Zero ^{C,D,G,L}

2,9€

Zitronenlimonade

2,9€

Fever-Tree - Elderflower Tonic ^H

3,5€

Fever-Tree - Mediterranean Tonic ^H

3,5€

Fever-Tree - Premium Indian Tonic ^H

3,5€

Fever-Tree - Premium Ginger Ale

3,5€

Fever-Tree - Premium Ginger Beer ^B

3,5€

Fever-Tree - Premium Wild Berry ^H

3,5€

Fever-Tree - Sicilian Bitter Lemon ^H

3,5€

Fever-Tree - Sparkling Pink Grapefruit

3,5€

0,33L

Rauch - Eistee - Pfirsich

3,5€

Rauch - Eistee - Zitrone

3,5€

ZUMOS | SÄFTE UND SAFTSCHORLEN

0,2L 0,4L

Rauch - Apfelsaft / Apfelsaftschorle

3,2€ 5,2€

Rauch - Maracujasaft / Maracujasaftschorle

3,2€ 5,2€

0,3L

VIO - Apfelsaftschorle naturtrüb

3,5€

VIO - Johannisbeerschorle

3,5€

VIO - Rhabarbersaftschorle

3,5€





BEBIDAS CALIENTES | WARMER GETRÄNKE

Americano	2,7€
Cappuccino	3,0€
Carajillo (Espresso mit Brandy oder Licor43)	4,0€
Cortado	2,9€
Espresso	2,5€
Espresso Doppelt	3,2€
Latte Macchiato	3,5€
Milchkaffee	3,5€
Shaken Espresso 43 (Licor43 & Espresso auf Eis)	4,0€
Earl Grey Tee	2,9€
Grüner Tee	2,9€
Tee Pepe (Frische Minze, Ingwer und Orange)	3,9€
Aufpreis für Hafermilch oder Sojamilch	0,5€

POSTRES | DESSERTS

¿Te apetece un final dulce? Pregunte a nuestro personal sobre los postres caseros que se actualizan a diario.

Lust auf einen süßen Abschluss? Frag unsere Mitarbeiter nach den tagesaktuellen, hausgemachten Desserts.

APERITIVOS | APERITIF

Aperol Spritz ^{C,H} Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,9€
Campari Amalfi ^{C,H} Campari, Fever-Tree Silician Bitter Lemon, Orangenzeste	7,9€
Dejavu Tonic ¹¹ Dejavu, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Orange, Rosmarin	7,9€
Hugo ¹¹ Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	7,9€
Lillet Vive ¹¹ Lillet Blanc, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Beeren, Minze	7,9€
Lillet Wildberry ¹¹ Lillet Blanc, Fever-Tree Premium Wild Berry, Beeren	7,9€
Rosé Tonic ¹¹ Belsazar Rosé, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Limette	7,9€
Sarti Spritz ¹¹ Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette	7,9€

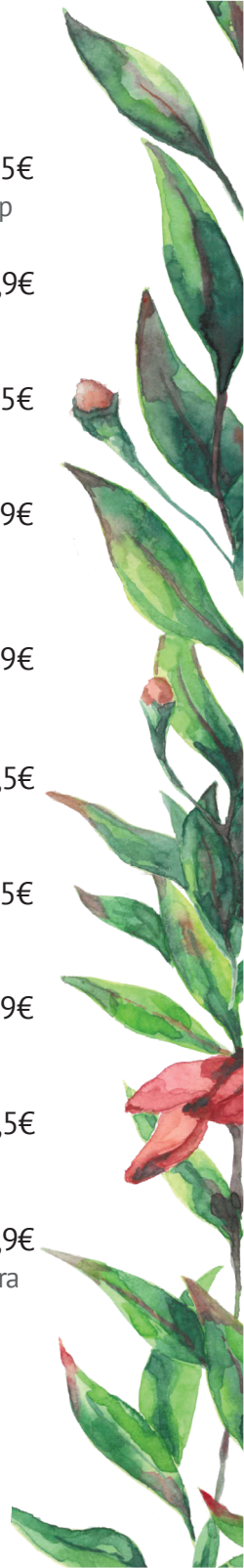




COCTELES | COCKTAILS

Adios Motherf***er ¹¹	11,9€
42 Below Wodka, Bacardi Añejo 4 Rum, Gin, Tequila, TripleSec, Blue Curacao, Zitronensaft, Zitronenlimonade	
Boulevardier ^{C,H}	9,5€
Bourbon, Campari, roter Wermut, Orange	
Cable Car	9,5€
Bacardi Añejo 4 Rum, TripleSec, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	
Caipirinha	9,5€
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Cuba Libre ^{C,G}	9,5€
Bacardi Añejo 4 Rum, Coca Cola, Limette	
Dark & Stormy ¹¹	9,5€
Bacardi Añejo 4 Rum, Fever-Tree Premium Ginger Beer, Limette	
Espresso Martini	9,5€
42 Below Wodka, Kaffeeликör, Espresso-Shot, Karamell	
Gin Basil Smash	9,9€
Gin, Zitronensaft, Zucker, frisches Basilikum	
Gin Buck	9,5€
Larios Dry Gin, Fever Tree Premium Ginger Ale, Zitrone	

Horse's Neck	9,5€
Bourbon, Fever-Tree Premium Ginger Ale, Zitronensaft, Ahornsirup	
Licor43 Sour	11,9€
Licor43, frischer Limettensaft, Maracuja, Zucker, Eiweiß	
London Mule ¹¹	9,5€
Larios Dry Gin, Fever-Tree Premium Ginger Beer, Gurke	
Long Island Ice Tea ^{C,G}	11,9€
42 Below Wodka, Bacardi Añejo 4 Rum, Tequila, Gin, TripleSec, Zitronensaft, Coca Cola	
Mojito	9,9€
Bacardi Añejo 4 Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
Moscow Mule	9,5€
42 Below Wodka, Fever-Tree Premium Ginger Beer, Gurke	
Negroni ^{C,H}	9,5€
Gin, Campari, roter Wermut, Orangezeste	
Old Cuban	9,9€
Bacardi Añejo 4 Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Cava	
Old Fashioned	9,5€
Bourbon, Bitter, Zucker, Orangenzeste	
Pisco Sour	11,9€
Malpaso Pisco, frischer Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Angostura	





Pimm's Cup 9,5€
Pimm's No. 1 Cup, Fever-Tree Premium Ginger Ale,
Orange, Gurke, Limette, Minze

Pornstar Martini 9,5€
42 Below Wodka, Vanille, Passionsfrucht

Whiskey Sour 9,9€
Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß

Pornstar (Shot / 2cl) 2,9€
42 Below Wodka, Vanille, Passionsfrucht

Liquid Cocaine (Shot / 2cl) 2,9€
42 Below Wodka, Espresso-Shot, Karamell

COCTELES SIN ALCOHOL | ALKOHOLFREIE COCKTAILS

„Gin & Tonic“^{11,H} 8,5€
Gordon's Alkoholfrei, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Limette

Martini Berry^{11,H} 7,9€
Martini Floreale, Fever-Tree Premium Wild Berry, Minze

Pink Beast 7,9€
Martini Vibrante, Zitronensaft, Fever-Tree Premium Wild Berry

Virgin Caipi 7,9€
Fever-Tree Premium Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

Virgin Hugo 7,9€
Fever-Tree Premium Ginger Ale, Holunderblüten Sirup
Limette, Minze

Zero Mule 7,9€
Fever-Tree Premium Ginger Beer, Soda, Gurke

GIN & TONIC

Nuestra oferta de Gin & Tonic es un pequeño viaje para descubrir los sabores tradicionales de España, en este caso a través de la amplia gama del trago largo. Experimenta nuevas variaciones: clásica española, como aperitivo, o al final de una comida. Ambas en copa de Balón con 6 cl de ginebra cada una. Salud;

Unser Gin & Tonic Angebot gibt einen kleinen Einblick in die Kultur Spaniens und soll die breite Palette an Aromen des Longdrinks näherbringen. Entdecken Sie neue Variationen, klassisch spanisch als Aperitif oder als Abschluss eines Essens im Ballonglas mit je 6cl Gin. Salud;

¡Gin Tonic de la Casa! ^{11,H} 9,5€
Larios Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Gurke, Wacholder

Galician Tonic (Galizien / intensiv, blumig) ^{11,H} 10,9€
Nordés Galician Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Limette, Lorbeer

Hendrick's G&T (Schottland / zitrus, floral) ^{11,H} 10,9€
Hendrick's Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Gurke, Wacholder

Larios G&T (Madrid / harmonisch, würzig) ^{11,H} 9,9€
Larios Dry Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Rosmarin, Orange

Magellan Tonic (Frankreich / intensiv, zitrus) ^{11,H} 10,9€
Französischer Blue Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Basilikum

MAGIC G&T (Deutschland / exotisch, blumig) ^{11,H} 14,9€
The Illusionist Dry Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Orange





Mahón Tonic (Menorca / würzig, wacholder)^{11,H} 10,9€
Mahón Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Thymian, Mandarine

Pink G&T (England / intensiv, beeren)^{11,H} 9,9€
Gordon's Pink Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Beeren

Roku Tonic (Japan / süßlich, blumig)^{11,H} 10,9€
Roku Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, süßer Rosa Pfeffer, Ingwer

Sevilla G&T (Schottland / fruchtig, herb)^{11,H} 10,9€
Tanqueray Sevilla Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Orange

Strawberry Fields (England / blumig, fruchtig)^{11,H} 9,9€
Larios Dry Gin, Fever-Tree Elderflower Tonic, Beeren

Sugar's Tonic (England / blumig, mild)^{11,H} 11,9€
Martin Miller's Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic

Tann's Tonic (Barcelona / fruchtig, kraftvoll)^{11,H} 9,9€
Barcelona Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Hibiskusblüten

CHUPITOS | KURZE

2cl

VODKA | WODKA

42 Below	2,9€
Grey Goose	3,9€

BRANDY

Veterano Osborne	3,0€
Carlos 1	4,0€
Luis Felipe Gran Reserva 60 Años	10,0€

RON | RUM

Bacardi Reserva Ocho (Puerto Rico)	4,0€
Arehucas 7 Años (Spanien)	4,0€
Botucal Gran Reserva (Venezuela)	5,5€

WHISKY | WHISKEY

Jameson Blended Irish Whiskey	3,0€
Johnnie Walker Black 12 Blended Scotch	4,0€
Auchentoshan Three Wood Single Malt Scotch	5,0€
Oban 14 Single Malt Scotch	6,5€

TEQUILA

Jose Cuervo Tequila Silver	2,9€
Jose Cuervo Tequila Reposado	2,9€
Patrón Tequila Silver	4,9€
Patrón Tequila Reposado	4,9€





LICOR | LIKÖR

2cl

Jägermeister
Kräuterlikör

2,9€

Hierbas de Ibiza
Kräuterlikör

2,9€

Licor43 Baristo
Licor43 mit Kaffee von den kanarischen Inseln

2,9€

Licor43 Chocolate
Fusion aus Licor43 und 100% nachhaltig produziertem Kakao

2,9€

Licor43 Horchata
Cremiger Likör aus Erdmandelmilch

2,9€

Licor43 Original
Spanischer Likör aus 43 verschiedenen Kräutern

2,9€

Pacharan Navarra
Schlehenlikör

2,9€

VERMOUTH, JEREZ | SHERRY, WERMUT

5cl

Jerrez Sherry (medium)
Yzaguirre Vermouth rojo

5,3€

5,3€

MEZCAL

2 cl

Demócrata Mezcal (Oaxaca)
Handwerklich hergestellter Mezcal aus Espadin-Agaven

4,9€



TAPAS BAR

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische
5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte
9. Senf 10. Sesamsamen 11. Schwefeldioxid und Sulfid
12. Lupinen 13. Weichtiere 14. Sellerie

- A. mit Konservierungsstoff B. mit Antioxidationsmittel C. mit Farbstoff
D. mit Süßungsmittel E. mit Geschmacksverstärker F. mit Phosphat
G. koffeinhaltig H. mit Chinin I. geschwefelt J. gewachst
K. Nitritpökelsalz L. Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. der geltenden gesetzlichen
Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.