

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 chupaditos 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 atún 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		<i>Alubias con patatas y chorizo</i> 10,20 Weiße Bohnen mit Chorizo, Kartoffeln und Zwiebeln
51		<i>Tapa de Calla Longa</i> 15,90 Calamares, Kartoffeln, Gambas, Muscheln
52		<i>Pollo al ajillo en vino</i> 10,90 Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in Weißwein
53		<i>Pollo con champiñones en vino</i> 10,90 Hühnerbrustfilet mit Champignons in Rotwein
54		<i>Pinchitos de pollo</i> 10,90 2 Hühnerfleischspieße
55		<i>Albondigas en salsa de tomate</i> 9,90 Hackfleischbällchen (Rind) in Tomatensoße
56		<i>Tapa de primavera</i> 10,90 Frische Paprika, Aubergine, Zucchini, Weißkäse und Kartoffeln
57		<i>Tapa de carne</i> 9,20 Schweinesteak mit Knoblauch
58		<i>Filete de vaca</i> 21,90 Rindersteak (Rumpsteak)
59		<i>Alitas veraniegas</i> 9,80 Hähnchenflügel gebraten
60		<i>Sepia pequeñas en salsa de tomate</i> 10,90 Kleine Sepien in Tomatensoße
61		<i>Sepia a la plancha</i> 16,90 2 Sepien vom Grill mit Paprika Gemüse
<u>Postres / Nachtsch</u>		
90		<i>Churros</i> 6,90 Spanische Süßspeise
91		<i>Churros con chocolate</i> 7,80 Churros mit Schokolade
92		<i>Churros con helado</i> 8,50 Churros mit Eis
93		<i>Tarta de Lava</i> 7,90 Schokoladenkuchen-mit Schoko Kern
94		<i>Flan</i> 7,70 Spanischer Karamellpudding
95		<i>Torrijas</i> 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		<i>Mejillones en salsa de tomate</i> 8,90 Muschel(fleisch) in Tomatensoße
71		<i>Mejillones en salsa marinera</i> 11,80 Muscheln in halber Schale – mediterrane Art (Weißwein, Gemüse)
72		<i>Calamares</i> 9,90 Calamares mehliert, frittiert
73		<i>Chipirones</i> 9,90 Babycalamares paniert, frittiert
74		<i>Boquerones fritos</i> 9,90 Sardellen (mehliert) gebraten
75		<i>Boquerones en tempura</i> 9,90 Sardellen im Teigmantel
76		<i>Gambas envueltas en patata</i> 10,30 Garnelen im Kartoffelnest
77		<i>Gambas empanadas</i> 10,30 Garnelen paniert
78		<i>Gambas al ajillo</i> 10,70 Garnelen (geschält) in Knoblauch
79		<i>Gambas a la Eulària</i> 10,70 Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein
80		<i>Gambas a la plancha</i> 10,70 Garnelen gebraten (ungeschält)
81		<i>Gambas al poncho</i> 10,90 Garnelen (geschält) im Speckmantel
82		<i>Gambas en sherry</i> 10,70 Garnelen (geschält) in Sherry
83		<i>Gambas aliñadas</i> 10,70 Garnelen (geschält) mit Kräutern und Knoblauch
84		<i>Gambas a la casa</i> 13,90 Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein, mit Manchego Käse überbacken
85		<i>Vieiras en wermut</i> 14,90 Jakobsmuscheln in Wermut
86		<i>Chipirones al ajillo</i> 9,90 Babycalamares gebraten, mit Knoblauch
87		<i>Pulpo a la gallega</i> 18,90 Original Oktopus auf galizische Art
		Mojo rojo 2,70
		Mojo verde 2,70
		Mojo picante 2,70
		Chili dulce/picante 2,50
		Salsa brava 2,-
		Salsa rosa 2,20
		Schokosoße 2,20
		<i>Extra Brot</i> 2,90