

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Tapas /kleine Vorspeisen	Euro
1. Aceitunas ^{1,13} Grüne und schwarze Oliven	3.60
2. Alioli ¹ Knoblauch Mayonnaise	3.60
3. Queso manchego ^{1,2} Käse aus „La Mancha“	7.00
4. Jamón serrano ^{1,2} Serranoschinken	7.00
5. Entremeses variados ^{1,2} Vorspeisenteller (Serrano-Schinken, Paprikawurst ,Salami, Käse)	13.50
6. Tortilla de patatas Spanisches Kartoffelomelette	7.20
7. Vinagreta de garbanzos Kichererbsen in Vinaigrette	6.10
8. Pisto ¹ Frische Gemüse-Pfanne	8.10
9. Albondigas en salsa ¹ Fleischbällchen in Tomatensauce	8.30
10. Gambas al ajillo Gegrillte Garnelen in Knoblauch und Weißwein	10.50
11. Pan tumaca con jamón serrano ^{1,2} Frische Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Serrano-Schinke auf knusprigem Brot	8.10
12. Patatas bravas ¹ Hausgemachte Kartoffeln mit scharfer Soße	6.20
13. Calamares a la romana con alioli ¹ Panierte Tintenfischringe mit Alioli	10.50
14. Boquerones fritos Gebratene Sardellen	7.90
15. Boquerones en vinagre ¹ Eingelegte Sardellen	7.90
16. Mejillones picantes ¹ Miesmuscheln in scharfer Tomatensauce	7.90
17. Chorizo borracho ^{1,2} Paprikawurst in Rotwein	9.50
	Brot 2.00

La Tabla Rasa

Carnes / Fleischgerichte

Euro

Pincho moruno con patatas fritas y ensalada **21.50**
Lammspieß gegrillt mit Pommes und Salat

Pollo en salsa con patatas fritas y ensalada **19.50**
Hähnchen nach Art des Hauses mit Pommes und Salat

Parrillada mixta con patatas fritas y ensalada **22.90**
Gemischte Fleischplatte mit Pommes und Salat

Ensaladas / Salate

Ensalada mixta con atún y huevo **15.90**
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Ensalada de la casa con pollo **17.50**
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenstreifen

Ensalada de tomate con atún y cebolla **9.90**
Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln

Ensalada de acompañamiento **6.50**
Beilagensalat

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Pescados / Fischgerichte

Euro

Gambas a la plancha con alioli y ensalada
Gegrillte Garnelen mit Alioli und Salat ¹

19.90

Merluza con gambas con patatas fritas y ensalada
Seehechtfilet mit Garnelen mit Pommes und Salat

21.50

Sepia a la plancha con alioli, patatas fritas y ensalada
Gegrillter Tintenfisch mit Alioli, Pommes und Salat ¹

21.50

Paella

(mínimo 2 personas /ab 2 Personen)

Paella mixta ^{15,16}
Spanische Reispfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten

18.90 p.P.

Paella marinera ^{15,16}
Spanische Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten

19.90 p.P

Paella de verduras ^{15,16}
Spanische Reispfanne mit Gemüse

18.90 p.P

Bei uns können Sie immer frischen Fisch genießen und jeden Donnerstag und Freitag, unseren „Fisch Tag“, finden Sie eine noch größere Auswahl an Fischspezialitäten .

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante



Jamón Ibérico de Bellota: Des Fleisches edles Geheimnis

Im Süden Spaniens (Extremadura), ist der iberischen Schinkens zu Hause: das „Cerdo Ibérico“ (Schwarzes Schwein). Die Tiere leben dort in der natürlichen Umgebung eines weitläufigen Gebietes namens „Dehesa“.

Die „Cerdo ibérico“ sind Teil dieses uralten Ökosystems; als Nachfahren des Wildschweines, gehören sie zu den letzten noch unter natürlichen Bedingungen lebenden Rassen in Europa.

In vollkommener Freiheit, mit einer auf rein natürlichen Produkten basierenden Ernährung, werden die Jungtiere zunächst mit Gras, Ähren, Samenkörnern, Knollen und Getreide gefüttert, bis sie ein Gewicht von ca. 80 bis 115 kg erreicht haben. Nun sind sie stark genug, sich selbständig zu ernähren. In völliger Freiheit ziehen die iberischen Schweine durch die „Dehesa“ und laben sich in diesem Schlaraffenland an den nahrhaften Eicheln. Vor allem in der Zeit zwischen November und Januar liegt die Tagesration pro Schwein zwischen 6 und 10 kg Eicheln. Ergänzt wird ihr Menü durch frische Gräser, Wurzeln und Duftpflanzen, die das Wachstum fördern und später zum unvergleichlich delikaten Aroma des Schinkens beitragen.

Viel Sorgfalt, viel Erfahrung, viel Zeit: die traditionelle Methode zur Herstellung

In speziellen Räumen werden die frischen, mit dicken Meersalzsichten belegten Schinken aufeinandergestapelt, danach werden die Schinken gewaschen und wohltemperiert gelagert, damit sich das Salz gleichmäßig im Fleisch verteilen kann. Zum allmählichen Entwässern und Süßen des Fleisches werden die Schinken in speziellen Trockenräumen aufgehängt. Dieser Prozess dauert je nach Gewicht der Schinken und der klimatischen Bedingungen **zwischen 6 und 12 Monaten**.

Der Prozess der Reifung und Alterung findet in der Dunkelheit natürlicher Keller statt. Hier ruhen die Schinken, je nach Gewicht, **weitere 36 Monate** bei Temperaturen zwischen 8 und 10° C. Die endgültige Reifung bis zur vollendeten JAMÓN IBÉRICO Qualität wird von „Penicilium Roquefortis“ Pilzkulturen vollzogen. Sie helfen das Fett zu stabilisieren, bis die Einzigartigkeit von Geschmack und Aroma, die Zartheit und Textur des Schinkens erreicht ist. Das Gütesiegel REAL IBERICO garantiert die Echtheit dieser weltweit unvergleichlichen Delikatesse.

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Ibéricos

Jamón de bellota ^{1,2}

Iberische Schinken Bellota

28.00

Schinken von iberischen Schwein im freien gehalten und gefüttert nur mit Eicheln.
36 Monate gereift.

Lomo de bellota ^{1,2} Schweinelende vom iberischen Schwein **20.50**

Hergestellt aus iberischem Schweinefleisch, mit natürlichen Gewürzen gewürzt
und mit einer Reifung von mindestens 80 Tage.

Plato mixto ibéricos: ^{1,2}

chorizo ibérico, salchichón iberico, jamón ibérico y lomo

(Paprikawurst, Salami, Schinken und Schweinelende)

25.50

Zur Herstellung der iberischen Wurst wird mageres Fleisch des iberisches Schweines
verwendet das mit Salz, gemahlene Paprika und natürlichen Gewürze gewürzt wird.



La Tabla Rasa

Postres / Nachtisch

Euro

Flan casero

6.50

Karamellpudding (mit Vanilleeis 1 Euro mehr) ^{1,2}

Crema catalana casera

6.50

Spanischer "Crème brûlée"

Eiskarte



Helado de Naranja ^{1,2,3} **7.00**



Helado de Limón ^{1,2,3} **7.00**



Helado de Coco ^{1,2,3} **7.00**



Quemada (flambiert) ^{1,2,3} **7.00**

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Weinkarte (Flaschenweine 0,75cl)

Rotweine:

Ontañón Antología, Rioja Elegante und charaktervolle Crianza! Ontañón Antología eine Cuvée aus den ältesten Tempranillo-, Graciano- und Garnacha-Reben wirkt frisch und hat zugleich auch Tiefgang. Große Ladung von fruchtigen Aromen, sowie interessante florale Aromen.

Am Gaumen üppige aromatische Komplexität, rund und harmonisch mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack, der von Aromen süßer Früchte und Nuancen von Gebäck begleitet wird.

58.00

Pittacum Barrica, Bierzo, 100% Mencia, kraftvoll und voluminös, mit ausgewogener Säure, (6 Mon. in Eichenfass gereift)

33.50

Marco Real, Navarra, Crianza, 50% Tempranillo, trocken, kräftig, voller und intensiver Geschmack

29.50

Volver Single Vineyard La Mancha DO - Bodegas Volver

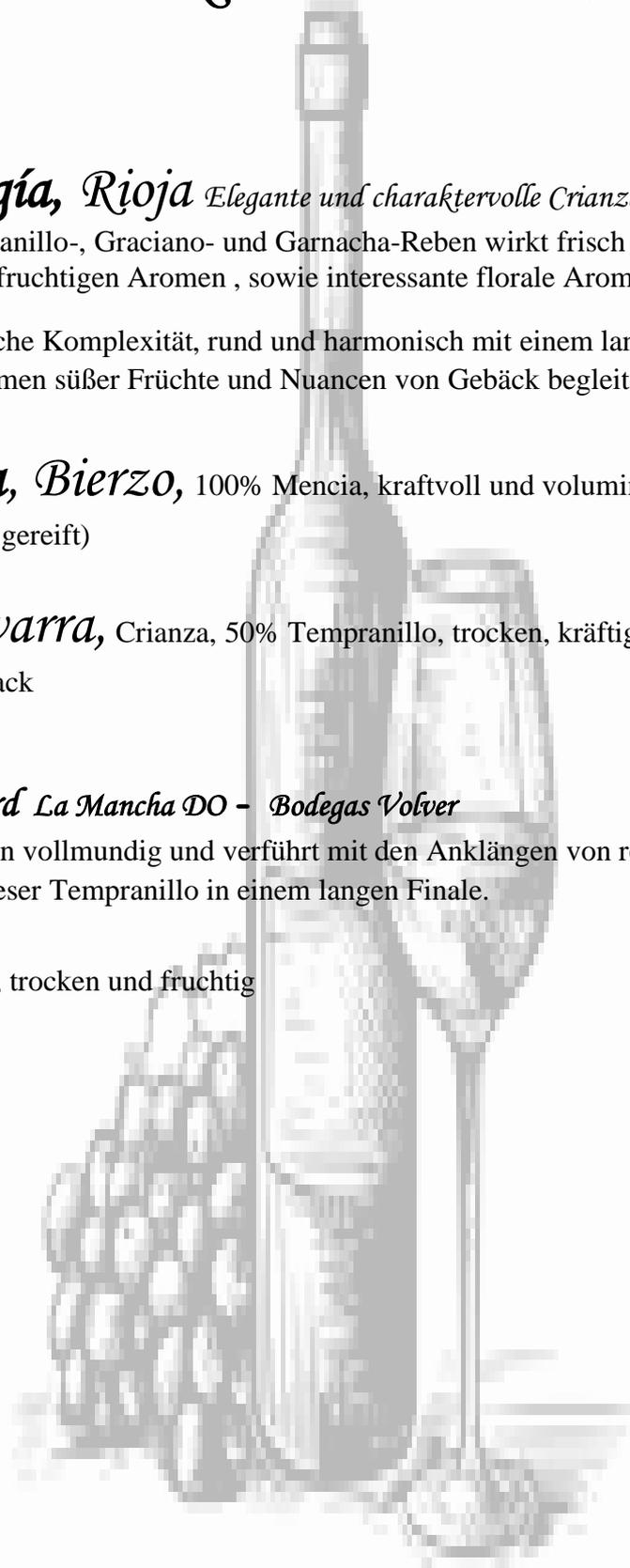
Dieser Rotwein ist am Gaumen vollmundig und verführt mit den Anklängen von reifen Früchten. Komplex und samtig endet dieser Tempranillo in einem langen Finale.

36.50

El Coto, Rioja, Crianza, trocken und fruchtig

28.50

Weißweine:



La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Wein & Sekt

			Euro	Flasche (0.75l)
Hauswein rot	Tierra de Castilla, Trocken		5.80	20.50
Hauswein Weiß	Tierra de Castilla, Trocken	0.2l	5.80	27.50 (11.Flasche)

Weißwein

Pinna Fidelis	Rueda Verdejo, Leicht, frisch & fruchtig		7.80	23.90
Navarra Homenaje	Chardonnay, trocken, leicht		7.10	21.90
Rioja El Coto Blanco	Viura 100%, trocken, frisch und leicht		7.40	22.90

Rotwein

Navarra Homenaje	Tempranillo-Garnacha, trocken und kräftig		7.10	21.90
Rioja Boyante	trocken und fruchtig		7.40	22.90
Paso a Paso	Tempranillo harmonisch und ausgewogen, Barrique		7.40	22.90
El Abuelo	Crianza, trocken, mit ausgewogenen Taninnen, Barrique		7.40	22.90
Vegas Colección Privada No. 16	kräftig, würzig und langanhaltend		7.60	23.50
Pinna Fidelis, Ribera del Duero, Roble	fruchtig und rund		7.80	23.90

Roséwein

Rioja Marqués de Reinosá	Tempranillo, trocken, fruchtig		7.40	22.90
Navarra Homenaje	Garnacha, trocken und aromatisch		7.10	21.90

Sekt

Spanischer Cava Jaime Serra	(Flasche 0.2l)	8.90
Spanischer Cava Ramon Canals	(Flasche 0.75l)	27.00

Sangria / Sangria Blanca ¹⁴ Jarra 1l. 21.50

Tinto de Verano ¹⁴ 0.2l 7.10

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Alkoholfreie Getränke

	0.2l		
Mineralwasser mit Kohlensäure / Pur	1.90		
Flasche Mineralwasser/ Pur Elisabethen	(0.75l)	6.40	
	0.2l	0.4l	
Limonade (Zitrone oder Orange) ^{1,2,5}	3.00	4.60	
Coca Cola / Coca Cola Zero ^{1,2,5,6,11}	3.00	4.60	
Malzbier (0.33l)	3.20		
Bitter Lemon ^{1,2,3,5,10}	3.00	4.60	
Tonic Water ¹⁰	3.00	4.60	
Gingerale ^{1,2}	3.00	4.60	
Säfte : Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft und Maracujasaft	3.00	4.60	

Biere vom Fass

Königs Pilsener	0.3l	3.80	0.4l	4.60
-----------------	------	------	------	------

Flaschenbier

Kristall Weizen	0.5l	4.90		
Helles Hefe	0.5l	4.90		
Dunkles Hefe	0.5l	4.90		
Alkoholfreies Weizen	0.5l	4.90		
Corona	0.33l	4.90		
Estrella Galicia	0.33l	3.90		
Estrella Galicia '00 Alkoholfrei	0.33l	3.90		

Apfelwein

0.25l	2.90	0.5l	4.70
-------	------	------	------

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Aperitifs

		Euro
Manzanilla	0.1l	4.90
Fino Sherry	0.1l	4.90
Martini Rot oder Weiß	4cl	6.80
Petroni "Spanischer Vermouth" Rot oder Weiß	4cl	6.90
Ponche	4cl	4.90

Digestifs

Gin	2cl	3.90
Vodka	2cl	3.90
Grappa	2cl	3.90
Rum Havanna Club 3Jahre	2cl	3.90
Tequila blanco	2cl	3.90
Tequila Añejo	2cl	3.90
Whiskey	4cl	5.90
Baileys	2cl	3.90
Amarula	2cl	3.90
Ramazotti	2cl	3.90
Averna	2cl	3.90
Fernet Branca	2cl	3.90
Sambuca	2cl	3.90
Anis seco	2cl	3.90
Anis dulce	2cl	3.90
Orujo Blanco	2cl	3.90
Sol y Sombra	2cl	3.90

Licores

Licor 43	2cl	4.50
Orujo de hierbas	2cl	3.90
Patxaran	2cl	4.30

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Brandy

		Euro
Veterano	2cl	3.90
Carlos I	2cl	6.90
Gran Duque de Alba	2cl	7.90
Cardenal Mendoza	2cl	7.20

Longdrinks & Cocktails

Cubalibre ^{1,2,6,11}		8.00
Rum Lemon ^{1,2,10}		8.00
Gin tonic ^{1,10,14}		8.00
Gin Tonic Tanqueray ^{1,10,14}		9.00
Wodka Lemon ^{1,2,10}		8.00
Wodka Orange		8.00
Campari- Orange / Spritz		8.00
Aperol Spritz ^{1,2,14}		8.00
Limoncello Spritz		8.00
Hugo ^{1,2,14}		8.00

Warme Getränke

Espresso ¹¹	2.40
Cortado ¹¹	3.30
Café con leche ¹¹	3.90
Café bombón ¹¹	3.90
Carajilo ¹¹	5.90
Kaffee, Tee ¹¹	3.50
Tee mit Rum	6.90

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 18.00 – 12.00 Uhr

Fr. und Sa. 18.00 – 1.00 Uhr

Warme Küche bis 22.30 Uhr

La Tabla Rasa

Bar y Restaurante

Kennzeichnung Zusatzstoffe bei Abgabe Loser Lebensmittel

Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns mit gutem Essen und Trinken zufrieden zu stellen. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr.15 Lebensmittelfarbstoffes (E102) „Kann die Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Nr.16 Lebensmittelfarbstoffes (E129) „Kann die Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“