



Ein herzlich Willkommen oder auch Bienvendio an unsere Gäste,

wir bieten Ihnen eine feine Auswahl an spanischen, traditionellen und modernen Gerichten. Spanisch und traditionell beziehen wir auf die Herkunft von José Luis, er stammt aus Peru und ist in der Region La Mancha/ Spanien aufgewachsen. Dort lernte er die spanische Küche bereits von der Pike auf und ist mit Leib und Seele Koch.

Die Region La Mancha oder auch Castilla La Mancha besteht im wesentlichen aus riesigen Hochplateau. Die Landschaft zeichnet sich durch die wundervolle, alten Wildmühlen aus. Geprägt ist die Region vom Weinbau und der Käseproduktion. Zuletzt sollte man erwähnen, dass die Region La Mancha durch die Geschichte von Don Quijote bekannt geworden ist. Diese Hintergründe führten uns zu unseren Namensfindungen und dem Logodesgin.

Jung und motiviert präsentieren wir die spanisch, traditionelle Küche mit modernen Ideen und verwenden stets frische Lebensmittel, unsere Produkte beziehen wir von lokalen Lieferanten.

Unser oberstes Ziel ist es, unseren Gästen – großen wie kleinen – einen genussvollen kulinarischen Ausflug in die Region La Mancha und einen angenehmen Abend in spanischen Atmosphäre zu bieten.

Für Ihre Wünsche, Anregungen oder Vorschläge sind wir jederzeit offen!

Ihr Team vom Restaurant...



Sopa / Suppen

- 1. Sopa de Tortilla^D** **5,90€**
Tomatensuppe mit knusprigen Tortillastreifen und Fetakäse
- 2. Chilli con Carne** **6,50€**
Hackfleisch Bohnen Suppe
- 3. Suppe de Pescado^{B,C,F}** **7,90€**
Fischsuppe

Ensaladas Salate

Dressing nach Wahl Joghurt, French, Caesar, Balsamico

- 4. Ensalada Mixta/ gemischter Salat** **5,90€**
Mix Salat mit Gurken, tomaten, Möhren und Krautsalat
- 5. Ensalada de Carne Pollo/ gemischter Salat** **11,90€**
mit Hähnchenstreifen
- 6. Ensalada de Carne/ gemischter Salat** **12,90€**
mit Rinderstreifen und Fetakäse
- 7. Ensalada la Mancha/ gemischter Salat** **14,90€**
mit Garnelen und Manchego-Käse^{C,D,B,F}
- 8. Ensalada de Tomate co Cebolla/ Tomatensalat** **5,90€**
mit Zwiebeln
- 9. Caesar Salat nach Wahl** **13,90€**
Römersalat mit Croutons und Parmesan
Mit Rinderstreifen Oder Mit Hähnchenstreifen

Tapas calientes/ warme Vorspeisen

- 23. Revuelto a lo Antonio Manchego** Rührei mit Serrano Schinken **7,90€**
- 24. Chipirones a la Plancha** kl gegrillte Tintenfische **8,90€**
- 25. Patatas Bravas** Kartoffelecken mit scharfer Soße **5,50€**
- 26. Patatas con Aioli** Kartoffelecken mit Aioli ^{A,D} **5,50€**
- 27. Tortilla Espanola** spanisches Kartoffelomelette ^{A,D} **6,50€**
- 28. Pimientos de Padron** kleine Paprikaschoten mit Meersalz **5,90€**
- 29. Champinones al Ajillo** Champignons in Knoblauchöl **5,90€**
- 30. Datiles envueltos en Tocino** Datteln im Speckmantel **6,50€**
- 31. Chrizo Frito** frittierte Paprikawürsten mit Kartoffelecken ^{3,1} **6,90€**
- 32. Albondigas Espanolas** Mettbällchen auf spanische Art ^A **7,50€**
- 33. Muslitos de Mar** gebackene Krebsschenkel ^{C,E,4} **7,50€**
- 34. Boquerones Fritos** frittierte Sardellen ^{B,E} **7,90€**
- 35. Gambas en nido de patata** Garnelen im Kartoffelnest ^C **7,90€**
- 36. Calamares a la Romana** gebackene Tintenfischringe (klein) ^{A,E,F} **8,90€**
- 37. Mejillones en salsa de Tomate** Muscheln in Tomatensoße ^F **9,50€**
- 38. Gambas al Ajillo** Garnelen mit Chili in Knoblauchöl ^C **9,90€**
- 39. Gambas a la Plancha** gebratene Garnelen **9,90€**
- 40. Plato Mixto caliente** **19,90€**
warme, gemischte Vorspeiseplatten Patatas Bravas,
Tortilla, Champignons, Datiles, Chorizo, Muslitos, Boquerones und Calamares
- 41. Grande Plato Mixto** **24,90€**
große, gemischte Vorspeiseplatten
Ein Mix aus warmen und kalten Tapas ^{A,B,C,D,E,F},
al Hauptgang für eine Person oder als Vorspeise für 2 Personen geeignet





Carnes a la Parrilla/ Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagen Salat ***Fleischgerichte vom Lavasteingrill***

- | | | |
|---|---|---------------|
| 42. Costilla la Parilla | Gegrillte Schweinerippchen mit BBQ Soße und Karoffelecken | 13,90€ |
| 43. Rumpsteak | 20g mit Karoffelecken und Kräuterbutter | 21,00€ |
| 44. Rinderhüfte | 200g mit Karoffelecken | 18,00€ |
| 45. Pavo con Champignons | Putensteak mit Pilze-Rahm-Soße und Karoffelecken | 17,50€ |
| 46. Pollo al Ajillo con verduras | Hähnchen in Knoblauchsoße und frisches Gemüse | 14,50€ |
| 47. Cerdo con Champignons | Scweinesteak mit Champignons, Rahmsoße und Karoffelecken | 14,50€ |

Burger

Serviert Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Coleslaw und Pommes

- | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 48. All Americian Burger | ^E | 10,90€ |
| 49. Cheeseburger | mit Käse ^{E,D} | 11,50€ |
| 50. Bacon Burger | mit Speck und Käse ^{E,D} | 11,90€ |
| 51. Chickenburger | mit Hähnchenbrust ^E | 10,90€ |



Nachos

- | | | |
|-----------------------------|---|---------------|
| 52. Nachos con Queso | mit Maistorilla Chip mit Pico de Gallo mit Käse überbacken ^D
Serviert mit Sauerrahm und Guacamole | 7,90€ |
| 53. Nachos con Pollo | mit Maistorilla Chips mit Hähnchen mit Käse überbacken ^D
Serviert mit Sauerrahm und Guacamole | 11,90€ |
| 54. Nachos con Carne | mit Maistorilla Chips mit Rinderhack mit Käse überbacken ^D
Serviert mit Sauerrahm und Guacamole | 10,90€ |

Tacos

- 55. Tacos de Carne** **13,90€**
Zwei Maistorilla Schalen und Rinderhack mit Käse überbacken ^D
Serviert mit Sauerrahm und Salat Beilagen
- 56. Tacos de Pollo** **13,90€**
Zwei Maistorilla Schalen und Hähnchen mit Käse überbacken ^D
Serviert mit Sauerrahm und Salat Beilagen

Burrito

- 57. Burrito de verdura** ^{E,D} **10,90€**
Ein großer Weizenmehl Tortilla gefüllt mit Gemüse, Reis, Bohnen und Käse überbacken
Serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salat Beilagen
- 58. Burrito de Pollo** ^{E,D} **11,90€**
Ein großer Weizenmehl Tortilla gefüllt mit Hähnchen, Reis, Bohnen und Käse überbacken
Serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salat Beilagen

Quesadilla

- 59. Quesadilla Vegetriana** ^{E,D} **9,90€**
Zwei kleine Weizentortilla gefüllt mit Gemüse in Käse überbacken
serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salat Beilagen
- 60. Quesadillas de Pollo** ^{E,D} **11,90€**
Zwei kleine Weizentortilla gefüllt mit Hähnchen und in Käse überbacken
serviert mit Sauerahm, Guacamole und Salat Beilagen
- 61. Quesadillas de Carne** ^{E,D} **11,90€**
Zwei kleine Weizentortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch und
in Käse überbacken serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salat Beilagen



Hauptgerichte

- 66. Chilli con Carne** mit Reis **12,90€**
- 67. Pollo con Pina** **13,90€**
Hähnchenstreifen mit Ananas, Gemüse und Sahnesoße Serviert mit Reis
- 68. Povia la Nararija Pina** **13,90€**
Putenstreifen mit Orangen, Ananas, Mandeln und Sahnesoße serviert mit Reis
- 69. Puntas rez aia Mexicana** **17,50€**
Rinderstreifen mit Paprika und Wurst in Rindersoße serviert mit Reis

Pescadas Fischgerichte

- 70. Pescada Fritto de Tomatillo**^B **16,90€**
Zanderfilet, mit Tomaten, Spinat und in weißweinssoße serviert mit Kartoffelecken
- 71. Gegrillte Calamares**^B **14,90€**
mit Tomaten, Oliven und in Kapernsoße serviert mit Kartoffelecken
- 72. Lachsfilet**^B **18,90€**
mit Hummersoße, Salmone serviert mit Kartoffelecken und Gemüse
- 73. Gambon a la Plancha**^C **23,90€**
gebratene Riesengarnele serviert mit Kartoffelecken und Salatbeilage

Paella ab 2 Personen, Achtung: muss vorbestellt werden!

- 74. Paella Vegetarino** Vegetarische Paella **pro Per. 13,90€**
- 75. Pella Valenciana**^B Paella mit Fisch **pro Per. 13,90€**
- 76. Paella Manchega**^B **pro Pers. 20,90€**
Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch
- 77. Paella Mariscos**^B **pro Pers. 18,90€**
Paella mit Meeresfrüchten



Postres Desserts

- 78. Crema Cataiana** **6,50€**
Katalanische Creme mit Zuckerkruste
- 79. Comota de frutus del bosque con Helado de vainilla** **6,90€**
Warmes Beerkompott mit Vanilleeis
- 80. Tarta de lava con helado** **7,90€**
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis



Para los niños / für die kleinen Gäste

- 90. Filete de Pavo con patatas** **8,50€**
Putenbrustfilet mit Kartoffelecken
- 91. Pescado empanado con patatas** ^{A,B,E} **8,50€**
Fischstäbchen mit Kartoffelecken

Leckere kleine Portionen findet Ihr auch unter den Tapas.

Bebidas sin alcohol/ Alkoholfreie Getränke

200. Stilles Wasser	0,3l/0,75l Fl.	2,80€/ 7,50€
201. Aqua Panna	0,3l/0,75l Fl.	2,80€/ 7,50€
202. Orangensaft	0,3l/0,4l	2,90€/ 3,90€
203. Apfelsaft	0,3l/0,4l	2,90€/ 3,90€
204. Maracujasaft	0,3l/0,4l	2,90€/ 3,90€
205. Ananassaft	0,3l/0,4l	2,90€/ 3,90€
206. Saftschorle	0,3l/0,4l	2,70€/ 3,50€
207. Coca Cola ^{1,2,9}	0,3l/0,4l	2,80€/ 3,50€
208. Coca Cola light ^{1,2,9,11}	0,3l/0,4l	2,80€/ 3,50€
209. Fanta ^{1,2}	0,3l/0,4l	2,80€/ 3,50€
210. Sprite ^{1,2}	0,3l/0,4l	2,80€/ 3,50€
211. Tonic Wasser (Schweppes) ¹	0,2l	2,80€
212. Bitter Lemon (Schweppes) ¹⁰	0,2l	2,80€
213. Ginger Ale (Schweppes) ¹⁰	0,2l	2,80€
214. Bionade Holunder	0,33l	2,80€
215. Bionade Ingwer Orange	0,33l	2,80€

Aperitivos/ Aperitif

220. Prosecco	0,1l	11% Vol.	3,50€
221. Martini (bianco, rosso, rosado)	0,1l	14,4% Vol.	4,90€
222. Aperol Spritz ¹	0,2l	15% Vol.	6,90€

Cervezas/ Biere

230. Herrenhäuser (vom Fass)	0,3l/0,4l	2,90€/ 3,80€
231. Herrenhäuser Alkoholfrei	0,33l	2,90€
232. Alster	0,4l/0,4l	2,90€/ 3,80€
233. Paulaner Hefeweizen	0,5l	3,90€
235. Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,90€
236. Paulaner Hefeweizen Free	0,5l	3,90€
237. San Miguel	0,33l	3,50€

Vinho tinto/ Rotwein

245. Ruteiro/trocken	0,2l/0,75l Fl.	5,90€/ 18,50€
246. Las Chanas/lieblich	0,2l/0,75l Fl.	5,90€/ 19,50€
248. Pata Negra Gran Reserva/ trocken	0,2l/0,75l Fl.	7,90€/ 23,90€
249. Tinto de verano/ Rotwein & Sprite	0,2l	5,90€

Vinho branco/ Weißwein

225. Ruteiro/trocken	0,2l/0,75l Fl.	5,90€/18,50€
256. Albali dulce / lieblich	0,2/0,75l Fl.	5,90€/ 19,50€
257. Faustino V/trocken	0,2l/0,75l Fl.	7,90€/ 24,90€
258. Weinschorle	0,2l	4,90€

Vinho rosado/ Roséwein

265. Acantus/trocken	0,2l/0,75l Fl.	5,90€/ 18,50
266. Homenaje/ trocken	0,2l/0,75l Fl.	6,50€ / 19,50€

Sangria

270. Sangria	0,5l/1,0l	9,50€/ 14,90€
---------------------	-----------	----------------------



Alcoholes y Licores/ Spirituosen und Liköre

280. Anis (trocken)	2cl 45% Vol.	4,50€
281. Baileys ¹	4cl 17% Vol.	6,00€
282. Averna	2cl 29%	4,50€
283. Licor 43 ¹	2cl. 31% Vol.	4,50€
284. Tunel hierbas (trocken, medium, süß)	2cl 40% Vol.	4,50€
285. Orujo	2cl 40% Vol.	4,50€
286. Orujo de hierbas	2cl 30% Vol.	4,50€
287. Tequila (Silber, Gold)	2cl 38% Vol.	4,50€
288. Ponche	2cl 27% Vol.	4,50€

Bebidas Caliente/ Heißgetränke

290. Café/ Kaffee	3,00€
291. Café Solo/ Espresso	2,70€
292. Café Cortado/ Espresso mit Milchschaum	3,00€
293. Cappuccino/ Espresso, Milch, Milchschaum	3,50€
294. Café con Leche/ Milchkaffee	3,20€
295. Café Manchado/ Latte Macchiato	3,50€
296. Carajillo Brandy/ Espresso mit Brandy	3,90€
297. Carajillo Anis/ Espresso mit Anis	3,90€
298. Tee (div. Sorten)	2,90€

Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Bedienung

Kennlich gemachte Zutaten und Zusatzstoffe:

(A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(E) Glutenthaltiges Getreide u. daraus gewonnene Erzeugnisse (F) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (G)
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Schwefeloxid
6. Schwärungsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. Phenylalaninquelle 12. Gewachst