

TAPAS Y MAS  
*By Bento*  
RESTAURANT

*Wir heißen Sie herzlich Willkommen.  
Fühlen Sie sich wie bei Freunden im Süden zu Hause.  
Lassen Sie sich von unseren kleinen und großen Köstlichkeiten  
verwöhnen.*

*Schön, dass Sie da sind.*

# Aperitif & Drinks

10.50

Portwein & Tonic <sup>(16, \*\*)</sup>

Dark & Stormy <sup>(5)</sup>

Sangria Mule <sup>(16)</sup>

Lillet Wild Berry I Peach <sup>(16, \*\*)</sup>

Hugo <sup>(16)</sup>

Aperol Spritz <sup>(16)</sup>

Mendoza Cuban <sup>(16)</sup>

Espresso Martini

Sangria <sup>(16)</sup> 0,5l 10 I 1l 19

Cava <sup>(16)</sup> 1l 6 I 0,75l 32

Champagner 0,75l <sup>(16)</sup> 85

Champagner rose 0,75l <sup>(16)</sup> 90

Moet Ice 0,75l <sup>(16)</sup> 100

Sherry I Portwein <sup>(16)</sup> 4cl 5.50

Quinta do Vallado 20 Jahre old Tawny <sup>(16)</sup> 4cl 8.50

Alkoholfrei 8,50

Ipanema

Jun Solero

Hugo

Limette Minze Lemonade

## *Suppe*

Fischsuppe <sup>(15)</sup> 9

Knoblauchsuppe & pochiertes Ei <sup>(14)</sup> 7.50

Tomatensuppe <sup>(11)</sup> 7.50

## *Jamon & Käse*

Serrano <sup>(3)</sup> 100g 12.50

Jamón Iberico Pata Negra <sup>(3)</sup> 100g 22

Käsevariation <sup>(11)</sup> 12.50

## *Salat*

gemischter Salat <sup>(4,6)</sup> 7

Blattsalat I Zwiebel I Gurke I Tomate

Artischokensalat <sup>(3,4,8,11)</sup> 8

Blattsalat I Artischocke I Schafskäse I Oliven

Tomatensalat <sup>(4,6)</sup> 5.50

Tomate I Knoblauch I Olivenöl I Kräuter

Avocadosalat <sup>(6)</sup> 7.50

Avocado I Tomate I rote Zwiebel

Vitamine C & Ziegenkäse <sup>(13,6,11)</sup> 8.50

Spinatsalat I Zitrusfrüchte I Nüsse I Ziegenkäse

Salat y Mas <sup>(6,11)</sup> 9.50

Putenbrust I Blattsalat I Tomate I Champignons I Schafskäse

## *unsere Must-try Tapas*

5. Sweet Chili Gambas <sup>(7,14,18)</sup> 12.50  
Knusprig - goldene Gambas mit einem hauch Sweet Chili -  
süß, scharf und einfach unwiderstehlich
6. Zanderfilet auf wildem Brokkoli 14.50  
Zartes Zanderfilet trifft knackigen Brokkoli -  
leicht, frisch und mit ganz viel Geschmack
7. Iberico auf Trüffel - Süßkartoffelpüree <sup>(10)</sup> 16.50  
Saftiges Iberico-Schwein auf cremigem Süßkartoffelpüree mit feiner Trüffelnote -  
edel aber nicht abgehoben
8. Lammfilet auf Trüffel - Süßkartoffelpüree <sup>(10)</sup> 16.50  
Zartes Lammfilet auf einem samtigen Bett aus Trüffel - Süßkartoffelpüree—  
feinwürzig und vollmundig zugleich
10. Rinderfilet & Rotwein-Marone <sup>(\*\*\*)</sup> 16.50  
Zartrosa begleitet von einer aromatischen Rotweinsauce und feinen Maronen - perfekt abgestimmt
11. Bisschen Meer <sup>(15,18)</sup> 18.50  
Ein Hauch Mittelmeer auf dem Teller - Gambas & Muscheln
12. Atum á verão <sup>(13)</sup> 11.50  
Frischer Thunfisch mit Ananas, Avocado & Cashew - sommerlich, leicht und voller  
Good Summer Vibes
65. Polvo á Lagareiro <sup>(6,18)</sup> 17.50  
Pulpo | Kartoffeln | Tomate ein portugiesischer Klassiker- simpel, rustikal und voller Geschmack

# Vegetarische Tapas

13. geröstetes Brot & Tomatensalsa <sup>(7,10)</sup> 4.50
14. Brot & Aioli <sup>(7,14)</sup> 3.50
15. Knobibomb <sup>(7)</sup> 4  
Knoblauchknolle I geröstetes Brot
16. Eingelegte Oliven 3.50
17. Süßkartoffel Trüffel Püree 7
18. Gemüsekroketten <sup>(7,11,14)</sup> 6.50
19. wilder Brokkoli & geröstete Mandeln <sup>(13)</sup> 8.50
20. gemischtes Gemüse 6
21. gratiniertes Gemüse & Tomaten-Sahne-Chili <sup>(11)</sup> 7
22. Pimientos de Padrón 7.50
23. Artischocken & Knoblauch <sup>(3,8)</sup> 7
24. Champignons & Knoblauch 6.50
22. Pilzpfanne 8.50
25. Papas arrugadas <sup>(6)</sup> 5  
Runzelkartoffeln I Chili Dip I Koriander Dip
26. Patatas bravas <sup>(11)</sup> 5  
Kartoffelecken I Tomatensauce I Chili
27. Tortilla de patatas española <sup>(14)</sup> 7  
Kartoffel I Ei I Zwiebel
28. paniertes Ziegenkäse & Honig <sup>(7,11,14)</sup> 6.50
29. flambierter Ziegenkäse & Trauben <sup>(4)</sup> 6.50

# Vegetarische Paella 39

(für 2 Personen) Sonnengelb, aromatisch und voller Gemüsevielfalt

## *Tapas mit Fleisch*

- 30. Kastanien & Bacon 7.50
- 31. Brotpfanne & Chorizo <sup>(7)</sup> 7.50
- 32. Lammkoteletts & Sherrysauce <sup>(16)</sup> 10.50
- 34. Serranokroketten <sup>(7,11,14)</sup> 7.50
- 36. Datteln & Bacon gratiniert mit Käse <sup>(11)</sup> 7
- 37. Datteln & Bacon <sup>(3)</sup> 6.50
- 38. Fleischspieße & Sherrysauce <sup>(16,\*\*\*)</sup> 9.50
- 39. Kalbsleber mit Zwiebel & Sherrysauce <sup>(3,5,16\*\*\*)</sup> 8.50
- 40. gefüllter & überbackener Champignon <sup>(11,\*\*\*)</sup> 6.50
- 41. Hühnerflügel & Knoblauch 6.50
- 42. Hühnerflügel & Honig 6.50
- 43. traditioneller Bohneneintopf 6
- 44. Chorizo & Rotwein <sup>(16,\*\*\*)</sup> 7
- 45. flambierte Chorizo <sup>(\*\*\*)</sup> 7
- 46. flambierte Chorizo (am Tisch)<sup>(\*\*\*)</sup> 8,50
- 47. Blutwurst <sup>(3)</sup> 7.50
- 48. Hackbällchen & Tomatensauce <sup>(7)</sup> 7.50
- 50. Hackbällchen & Chilisaucce <sup>(11,7)</sup> 7.50
- 51. Rumpsteak 12.50

## *Tapas mit Fisch*

52. Pulpo á feira <sup>(18)</sup> 14.50  
Krake I Paprikapulver I Olivenöl
53. frittierte Sardellen <sup>(7)</sup> 7.50
54. crispy Tintenfische <sup>(7,11,18)</sup> 8
55. gegrillte Tintenfische <sup>(18)</sup> 8
56. crispy Calamar Ringe <sup>(7,14,18)</sup> 8
60. Gambas & Knoblauch <sup>(18)</sup> 9.50
61. Venusmuscheln & Weißweinsud<sup>(15,\*\*\*)</sup> 9
62. gratinierter Lachs & Kartoffeln<sup>(11)</sup> 10.50
64. Gambas & Guacamole (kalt) <sup>(14,18)</sup> 9.50
9. Crispy Fischmix <sup>(7,11,18)</sup> 9  
Klassiker - Tintenfische, Calamar & Sardellen - Süden pur

## *Tapas Baum*

- Tapas Variation (2 P.) 45  
vegetarisch 36

# Fleischhauptgang

Lammkotlett 23.50

Zart gegrillt, mit Kartoffeln und Gemüse

Putenbrust 19.50

Leicht & Würzig mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Rumpsteak 24.50

Saftig, aromatisch, wie es sein muss

Fleischplatte 26

Ein kleiner Streifzug durch unsere besten Stücke

Rinderfilet 36

Zart, intensiv - der Star auf dem Teller

Kaninchen - Eintopf (\*\*\*) 23.50

Langsam geschmort in Rotwein. Herzhaft, ehrlich und mediterran

Paella (15,18) für 2 Personen (auf Anfrage) 42

Ein Klassiker der nach Sommer klingt  
Paella I Reis I Geflügel I Schwein I Meeresfrüchte

Die gegrillten Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Gemüse serviert

# Fischhauptgang

Gambas al Papa & Salat <sup>(18,\*\*\*)</sup> 28  
Garnele I Knoblauch I Koriander I Weißwein Sud I Salat

Tintenfisch - Eintopf <sup>(18)</sup> 22.50  
Tintenfische I Paprika I Tomaten I Kartoffeln I Zwiebel

Thunfischsteak gegrillt 27  
Saftig, leicht angeröstet mit Paprika-Olivenöl

Lachsfilet gegrillt 24  
Rosmarin-Thymian-Olivenöl mehr braucht's nicht

Dorade gegrillt 24  
Zitronen- Olivenöl - mediterran pur

gegrillte Fischplatte 28  
Für alle die sich nicht entscheiden können

Paella für 2 Personen (auf Anfrage) <sup>(15,18)</sup> 42  
der Inbegriff spanischer Lebensfreude Paella I Reis I Meeresfrüchte I Fisch

Die gegrillten Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Gemüse serviert.

## *Dessert*<sub>(2,11)</sub>

Weil ein gutes Essen nie ohne ein kleines Finale endet

Flan<sub>(14,11)</sub> 8

Spanischer Karamellpudding - cremig, zart, goldrichtig

Crema Catalana<sub>(14,11)</sub> 8

Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste- Sonne auf dem Löffel

Kugel Eis<sub>(1,11)</sub> 2.50

Tarte de Santiago<sub>(\*\*\*,14)</sub> 5.50

Mandelkuchen aus Galizien - luftig, leicht, perfekt zum Kaffee

Cheesecake Mousse<sub>(11)</sub> 8

Oreo-Streuseln - einfach wow

Schoko-Malheur<sub>(1,7,11)</sub> 8.50

Warmer Schokokern - der Lieblingsmoment

1. Farbstoffe 2. Süßstoffe 3. Konservierungsmittel 4. Antioxidationsmittel 5. Aromastoffe 6. Säuerungsmittel 7. Glutenhaltiges Getreide 8. Säureregulator 9. Emulgente 10. Stärke 11. Milch & Milchprodukte 12. Stabilisator 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.) 14. Eier 15. Krebstiere 16. Sulfite 17. Fisch 18. Weichtiere

\*Coffeinhaltig \*\*Chininhaltig \*\*\*Alkohol

Alle Preise werden in € angezeigt.

# Weißwein<sup>(16)</sup>

0,2l    0,75l

**S. Caetano, Arinto - Vinho Verde** 8 I 25  
Schlicht, gerade, ehrlich und modern. Feine Zitrusnoten, leichte moussierende Art und eine milde Säure.

**Marieta, Albariño - D.O. Rías Baixas** 8 I 25  
Aromen von Pfirsich und reifen Melonen prägen diesen fruchtig-frischen Weißwein mit seiner milden Säure.

**Lacrau, Gouveio, Moscatel Galego, Rabigato, Viosinho - Douro** 28  
Erfrischend, feine Mineralität, Fruchtaromen von Zitrus- und Anklängen tropischer Früchte.  
Als würde man in ein grünen Apfel beißen ohne das Gesicht zu verziehen.

**Trinkfluss Axel Pauly, Riesling, Weißburgunder, Elbling - Mosel** 29  
Spritzig, mit einer ganz feinen, dezenten Frucht.

**Passaros, Alvarinho, Loureiro - Verde** 29  
Stiller Verde, 3 Monate auf der Hefe gelegen  
Seriös, aber nicht ernst. Meeresrauschen am Kreisel. Saftige Frische, florale und mineralische Note.

**Luis Pato Vinhas Velhas, Bical, Cerceal, Sercialinho - Bairrada** 32 1,5l 60  
Vier Monate in Edelstahltanks vergoren und weitere sechs im Holzfass gelagert ergeben gereifte Pflaume, Schokolade, süße Birne, weiße Blumen & geröstete Mandeln feine Cremige Textur

**Seewinkelhof Salzl, Chardonnay - Burgenland** 34  
Brioche, reife Banane, Popcorn, etwas Vanille und Akazienholz. Cremig- weiche Textur. Ein absoluter Genießer-Wein.

## *Roséwein*<sup>(16)</sup>

0,2l    0,75l

**S. Caetano**, Espadeiro, Vinho Verde

8 I 25

Der etwas andere Rosé! Prickelnd auf der Zunge, rote Früchte und frische aus den Bergen.

**La Coquette**, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot - Südfrankreich

8 I 25

Fruchtiger Rosé aus dem Bilderbuch, der nach französischem Süden, Kräutern und Beerensalat duftet.

**Macia Batle**, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz - Mallorca 28

Eine Liebeserklärung in Rosa. Mit seiner mineralischen Frische und den Aromen von Erdbeeren, Rhabarber und Wiesenkräutern zählt dieser Rosado zu den besten Mallorcas.

# Rotwein<sup>(16)</sup>

<b>Biqueirão</b> , Castelão, Aragonês, Caladoc - Extremadura	0,2l	8	I	0,5l	14
Ein freundliches Wesen, duftet nach Pflaume, Lakritz und Leder und erfreut mit seinem feinen würzigen Geschmack					
<b>La Mancha</b> , Tempranillo, Syrah, Merlot - Castilla-La Mancha	0,2l	8	I	0,75l	25
Aromen von roten Beeren und Nuancen von Pfeffer & Mokka. Feine Würze und leichte Säure.					
<b>Habla de la Tierra</b> , Tempranillo, Cabernet, Syrah - Extremadura	9	I	28		
Dunkles Purpur im Glas. Rote Johannisbeere, Cranberry und ein Hauch Earl Grey in der Nase. Im Mund gesellen sich die reife Feige und das Süßsäuerliche von Granatäpfel.					
<b>Xadrez</b> , Aragonez, Jaen, Touriga Nacional - Dão	28				
Unkomplizierter, fruchtiger Dao-Wein mit floralen Aromen und Anklängen gerösteter Nüsse, schwarze Johannisbeere und Kirsche.					
<b>Enemigo Mio</b> , Garnacha - Jumillia	34				
Aromen nach Sauerkirsche und Zartbitterschokolade mit leichten Vanillenuancen und Säurefrische im französischen 110 Hektoliter-Eichenholzfass ausgebaut.					
<b>Baron de Ley Reserva</b> , Tempranillo - Rioja	37	1,5l.	70		
Aromen von Vanille und Kokos erzählen von seiner langen Reifezeit im Holz. Dunkle und satte Fruchtaromen.					
<b>Plansel Selecta Trincadeira</b> , Trincadeira - Alentejo	37				
Trinkfreude, kantig & anders! Fett! Würzig-fruchtiges Aroma, schwarze Johannisbeere, Minze dezente Würzaroma, Sandelholz, feine Röstaromatik & Trüffelaromen. Feine Tannine geben dem Wein eine feste Struktur. Im Abgang bleibt eine langanhaltende herbe Frische.					
<b>Pago de Cirsus Cuvée Especial</b> , Tempranillo, Syrah, Merlot - Navarra	39				
Hier stimmt einfach alles: Würze und Frucht, Extrakt und Finesse.					
<b>ÀN/2, Ànima Negra</b> , Callet, Montonegro, Syrah - Mallorca	46	1,5l.	89		
Dunkle Früchte in Bitterschokolade getaucht, duftet der Wein nach Kirschen, Brombeeren und Pflaumen.					
<b>Passadouro</b> , Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas - Douro	46				
18 Monate französische Eiche genossen, reife Brombeere, feine Würze, angenehme Mineralität, seidige Tannine, kräftiger Abgang.					
<b>Azamor</b> , Alicante Bouschet, Petit Verdot, Touriga Franca, Trincadeira - Alentejo	54				
Der Azamor reifte 7 Monate lang in Barriquè-Fässern. Reife Brombeer- und Pflaumentöne, Anklänge Veilchen, Leder, getrocknete Früchte, Vanille, Bittermandel und Schwarztee. Die Komplexität am Gaumen wird durch Aromen von Röstmandeln, Leder und intensiven, erdigen Tönen getragen.					
<b>Ànima Negra</b> , Ballet, Montonegro, Fogoneu - Mallorca	85	1,5l.	160		
Dunkel Rubinrot, undurchdringlich und voluminös mit verführerisch rauchigem Aroma, frischen Kräutern, Zimt, Schokolade und dunklen Himbeeren. Saftig und würzig am Gaumen. Aromatische elegante Tannine führen in ein langes Finale.					

## Longdrinks

Bacardi Carta Blanca & Cola <sup>(6)</sup>	9
Havana 3 & Cola <sup>(6)</sup>	9
Finsbury Gin & Tonic <sup>(**)</sup>	9
Bombay & Tonic <sup>(**)</sup>	9.50
Xoriguer Gin Mahon & Tonic <sup>(**)</sup>	9.50
Gin Sul & Tonic <sup>(**)</sup>	11.50
Gin Mare & Tonic <sup>(**)</sup>	11.50
Tanqueray & Tonic <sup>(**)</sup>	9.50
Tanqueray 10 & Tonic <sup>(**)</sup>	10.50
Hendricks & Tonic <sup>(**)</sup>	11.50
Vodka & Lemon	9
Whiskey & Cola <sup>(6)</sup>	9
Campari & Orangensaft <sup>(1,3)</sup>	9

## Bier <sup>(7)</sup>

	<u>0.20l</u>	I	<u>0.40l</u>
Warsteiner vom Fass	2.90	I	4.90
Alsterwasser	2.70	I	4.50
Warsteiner Alkoholfrei 0,33l Flasche	3.90		
	<u>0.25l</u>	I	<u>0.40l</u>
Estrella Galicia	3.10	I	4.90
Super Bock 0,33l Flasche	3.90		
Hefeweizen König Ludwig 0,5	5.20		
Hefeweizen Dunkel König Ludwig	5.20		
Hefeweizen König Ludwig 0,5l Alkoholfrei	5.20		

## Erfrischungsgetränke <sup>(3)</sup>

Coca Cola, - Light, -Zero, Fanta, Sprite <sup>(6)</sup> 0,33l	3.90		
	<u>0.2l</u>	I	<u>0.4l</u>
Bitter Lemon, Tonic Water <sup>(**)</sup> , Spicy Ginger	2.50	I	4.20
Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananen-, Maracuja-, Rhabarbersaft/nektar	2.50	I	4.20
Saftschorle	2.50	I	4.20
	<u>0.25l</u>	I	<u>0.75l</u>
El Puro Naturell/Feinperlig	3.50	I	8

*Brandy*

Osborne Veterano	4.50
Bobadilla 103 blanca	5
Bobadilla 103 negra	5.50
Carlos I	6.50
Cardenal Mendoza	7
Gran Duque de Alba	7
Lepanto	7.50

*Bitter & Aquavit*

Orujo de Galicia	4.50
Orujo de Hierbas	4.50
Helbing 2cl	2.50
Jubiläums Aquavit 2 cl	2.50
Fernet Branca	4.50
Branca Menta	4.50
Campari (1)	4.50
Jägermeister 2cl	2.50

*Rum & Tequila*

Bacardi Carta Blanca	4.50
Havana Club 3	4.50
Havana Selection	8.50
Abuelo 7	6
Jose Cuervo blanco	4.50
Jose Cuervo gold	4.50

*Kaffeespezialitäten*

Espresso	3.20
Doppelter Espresso	4.20
Espresso mit Milchschaum	3.30
Espresso mit Milch und Kondensmilch Süß	3.80
Kaffee	3.20
Cappuccino	3.50
Espresso mit Brandy***	4.50
Latte Macchiato	3.90
Kamille   Früchte   Darjeeling   Minze   Grüner Tee	3.50
Frische Minze	3.80

*Digestif**Likör*

4cl

Frangelico	4.50
Licor 43	4.50
Anis Dry	5
Anis Sweet	5
Hierbas Mallorca	4.50
Hierbas Ibiza	4.50
Ponche	4.50
Baileys (11)	4.50
Licor Bairoa	4.50

*Whiskey*

Jack Daniels	4.50
Johnny Walker Red Label	4.50
Johnny Walker Black Label	5
Chivas 12 years	5
Jameson	5

*Gin & Vodka*

Finsbury London Dry	4.50
Bombay	5
Hendricks	9
Gin Sul	9
Gin Mare	9
Xoriguer Gin Mahon	6
Tanqueray 10	6
Tanqueray	5
Absolut Vodka	4.50