Vodka

Smirnoff Red No. 21	4 cl	5,50
Absolut	4 cl	5,50
Moskovskaya	4 cl	5,50

Rum

Rum Zacapa 23	4 cl	12,90
Botucal	4 cl	8,90
Havanna Club 7 Jahre	4 cl	7,90

Brandy

Luis Felipe	4 cl	25,00
Cardenal Mendoza	4 cl	9,90
Carlos I	4 cl	7,90
Osborne Veterano	4 cl	6,90
Brandy 103	4 cl	6,90

Whiskey

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,90
Johnnie Walker Black	4 cl	7,90
Johnnie Walker Blue	4 cl	35,00
Glenfiddich	4 cl	7,90
Tullamore	4 cl	6,90

Bourbon

Bulleit Bourbon	4 cl	7,90
Four Roses	4 cl	7,90
Jim Beam	4 cl	6,90
Jack Daniels	4 cl	7,90

Für alle weiteren Spirituosen wie Brandy, Rum, Whiskey, Tequila etc. sprechen Sie uns an!!!

Alkoholfrei

Caribbean Spice Ananas, Maracuja, Sahne, Coconut Cream, Mangosirup		7,90
Erdbeer-Joghurt Erdbeeren, Joghurt, Maracujasaft, Zitrone, Zuckersirup		7,90
Himbeer-Joghurt Himbeeren, Joghurt, Maracujasaft, Zuckersirup		7,90
Virgin Colada Coconut Cream, Ananas, Sahne		7,90
Banana Kiss Bananen, Coconut Cream, Milch, Sahne		7,90
Spring Fever Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine		7,90
Ipanema Limetten- und Orangensaft, Limejuice, Maracujanektar, Ginger Ale, brauner Rohrzucker		7,90
Selters Wasser klassisch	0,21	2,90
	0,71	6,90
Selters Wasser naturell	0,21	2,90
	0,71	6,90
Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,41	4,50
Softdrinks in der Flasche Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta. Sprite	0,21	3,20
Jarritos Natural Flavor Soda Cola, Mandarine, Mango, Ananas	0,371	5,50
granini		
Schorlen in der Flasche Apfel, Maracuja, Rhabarber	0,331	4,50
Säfte Ananas, Banane, Kirsche, Maracuja, Orange	0,21	3,20
Kiba (Banane-Kirsche)	0,21	3,50

Sancho Panza Restaurant & Cocktail Bar
Witteringstraße 98
45130 Essen
Telefon 0201 / 7 26 92 39
www.sanchopanza.de

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten: A = mit Benzoksäure | B = mit Farbstoff | C = koffeinhaltig | D = chininhaltig | E = mit Süßstoff Aspartam | F = mit Konservierungsstoff | G = mit Antioxidationsmittel | H = mit Würzpikeinsatz | I = mit Tauro | J= mit Geschmacksverstärkern.
Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten: 1= Glutenhaltiges Getreide (12= Weizen, 13= Roggen, 14= Gerste) | 2= Krebstiere | 3= Eier | 4= Fisch | 5= Erdnüsse | 6= Sojabohnen | 7= Milch | 8= Schalenfrüchte (8a= Pistazien, 8b= Walnüsse, 8c- Haselnüsse, 8d- Pinienkerne) |9= Selterie | 10= Senf | 11= Sesamsamen | 12= Schwefeldioxid & Sulfite 13= Lupinen | 14= Weichtiere
Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Menú

Speisen & Getränke

¡Bienvenidos a Sancho Panza – Deiner Oase für spanische Genüsse!

Tauche ein in die Welt der spanischen Gastronomie und erlebe kulinarische Höhepunkte, die deine Sinne verzaubern.

Unsere Tapas-Bar und Restaurant vereint die Vielfalt der spanischen Küche mit einer gemütlichen Atmosphäre, die dich sofort in das Herz Spaniens versetzt. Lass dich von der Leidenschaft und Hingabe inspirieren, die in jedem Gericht stecken, das unser Küchenteam für dich zaubert.

Von unseren berühmten Paellas, die mit frischen Zutaten und traditionellen Gewürzen zubereitet werden, bis hin zu unseren handverlesenen Tapas-Variationen, die eine Reise durch die Aromen der spanischen Regionen bieten - bei uns erwarten dich unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Der Name Sancho Panza steht für Freundschaft, Genuss und Abenteuer. Genau das möchten wir mit jedem Gericht und jedem Moment, den du bei uns verbringst, vermitteln. Ob mit Freunden, Familie oder alleine - hier bist du Teil unserer spanischen Familie.

Zudem bieten wir eine Auswahl an leckeren Weinen und exquisiten Cocktails, die perfekt zu deinem kulinarischen Erlebnis passen. Lass dich von unseren Empfehlungen inspirieren und runde deine Gaumenfreuden mit einem perfekt abgestimmten Getränk ab.

Wir laden dich ein, die Magie der spanischen Küche im Sancho Panza zu entdecken. Buen provecho und eine unvergessliche Zeit!

Tapas frias | kalte Tapas

05. Hummus con pan 8,90
orientalische Spezialität aus pürierten Kichererbsen Sesammus, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch

06. Jamon de cebo ibérico 100 g 22,90
Schinken vom iberischen Freilandschwein – eine echte Delikatesse der spanischen Gastronomie,
28 Monate gereift 1/2 Portion 12,90

10. Pan con Aioli[3] 5,50
Brot mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise

11. Pincos de tomate y mozzarella[7] 8,90
Spieß mit Cherrytomaten Mozzarellabällchen verfeinert mit Balsamico & Olivenöl

12. Melón golpea jamón serrano 9,90
Gallamelone mit Serrano-Schinken

13. Guacamole 8,90
Avocadocreme mit französischem Landbrot

14. Pimientos rellenos de queso[7,F] 7,90
Kleine Paprika, gefüllt mit Käse

15. Serrano-Schinken montenevado 7,90
Serrano-Schinken präsentiert die rassentypische rosa Farbe und neigt dazu, eher wenig Fett vorzuweisen - **15 Monate gereift**

16. Manchego[7] 7,90
mittelalter, sehr pikanter spanischer Käse

19. Carpaccio de vaca[7] 16,90
hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Zitronen

20. Burgos[7] 8,90
Weichkäse aus Schafmilch in Knoblauch-Olivenöl

21. Pulpo[14] 8,90
marinierter Tintenfisch & Paprikagewürz

22. Boquerones en vinagre[4] 8,90
Sardellen in Weinessig und Knoblauch eingelegt

23. Aceitunas con guindillas 5,90
Oliven mit Peperoni

24. Rodillos de la berenjena[7,8d] 8,90
gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse und Pinienkernen

26. Misto de olivas, queso, jamón y guindillas 19,90
Serrano-Schinken, Oliven, Chorizosalami, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten und Käse

27. Tapas variadas[4,7,F] 23,90
gemischte Tapas: Manchego, Serrano, Chorizo, Garnelen in Knoblauch-Olivenöl, Sardellen, Artischocken, getrocknete Tomaten, Mini-Paprika mit Käse gefüllt, gemischte Oliven, dazu ein Brotkorb

28. Tapas variadas[2,14] 26,90
gemischte Tapas aus dem Meer: Garnelen in Knoblauch, Tintenfisch, Sardellen, marinierte Surimi in Knoblauch, Thunfisch, getrocknete Tomaten, Artischocken, gemischte Oliven, dazu ein Brotkorb

29. Manchego en vino de Oporto[7] 8,90
Manchego eingelegt in Portwein

Tapas calientes | warme Tapas

31. Burgos Caliente 9,90
Weichkäse aus Schafsmilch (aus dem Ofen) mit Cherrytomaten,Peperoni,Knoblauch,Oliven,Olivenöl

35. Gambas al ajillo[2] 8,90
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl

36. Gambas empanadas[2] 8,90
frittierte Garnelen im Teigmantel mit Aioli

37. Champiñones al ajillo 6,90
Champignons in Knoblauch

38. Pimientos de padrón 8,90
scharfe Paprikaschoten, mit Knoblauch-Olivenöl

39. Albondigas de carne[7] 8,90
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce

40. Rosario 8,90
Grillwürstchen mit Weißwein

41. Trozos de pollo frito[3] 8,90
Chicken Wings, kross gebacken mit Aioli

42. Datiles en bacon[2] 8,90
Medjool-Datteln im Speckmantel

43. Boquerones fritos[4] 8,90
ein Dutzend frittierte Sardellen

44. Papas bravas[3] 6,90
gebratene Kartoffelwürfel mit Aioli

45. Un bocado de tortilla de patatas 7,90
ein Stück klassische spanische Kartoffeltortilla mit Zwiebeln und Aioli

46. Queso de cabra[2d] 8,90
auf Toast mit Honig und Pinienkernen

47. Calamares a la romana[14] 7,90
frittierte Tintenfischringe mit Aioli

48. Croquetas de Jamón 9,90
Iberico Schinken, Béchamelsauce-Kroketten

49. Croquetas de Pollo 9,90
Hähnchenbrustfilet, Béchamelsauce-Kroketten

52. Tapas variadas calientes[2,3,4] 23,90
gemischte warme Tapas: Garnelen,Hackfleischbällchen in Tomatensauce,Calamares a la romana, gebratene Kartoffelwürfel mit Chorizo, Champignons in Knoblauch-Olivenöl, frittierte Sardellen, Pimientos de padrón u. Datteln im Speckmantel

53. Portion Brot[1a,6,8] 3,90
französisches Landbrot, nur bei Nachbestellung

55. Pulpo a la gallega[14] 9,90
Tintenfisch nach galizischer Art auf gekochten Kartoffeln

56. Papas bravas con rosario 8,90
gebratene Kartoffelwürfel mit Würstchen

Ensalada | Salat

60. Ensalada mixta mediterraneo 10,90
mediterraner gemischter Salat der Saison mit Früchten

61. Filetes de toro con ensalada mixta 18,90
Rinderfilletstreifen mit Paprika und Zwiebeln auf mediterranem gemischten Salat

62. Filetes de pollo con ensalada mixta 14,90
Hähnchenstreifen mit Paprika und Zwiebeln auf mediterranem gemischten Salat

64. Ensalada con gambas[2] 18,90
Salate der Saison an gebratenen Riesengambas

65. Ensalada mixta de atun y queso manchego 15,90
gemischter Salat mit Thunfisch u. Manchegokäse

Platos principales | Hauptgerichte

86. Filete de toro 250g: 39,90
Filet vom Rind, saftig gegrillt an Riojasauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Datteln im Speckmantel

87. Bistec de vaca[7]
Rumpsteak, der Klassiker mit Fettrand, saftig und würzig, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 200g: 24,90
300g: 29,90

101. Dorada[4] 25,90
Gegrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln o. Spinat

102. Lubinar[4] 26,90
Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln oder Spinat

103. Gegrillte Gambas[4] 59,90
mit Knoblauch für 2 Personen (1kg, 8 – 12 Stück) dazu Rosmarinkartoffeln

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit unserer hausgemachten Balsamicoessig, Olivenöl und Grenadine Vinaigrette. Wahlweise servieren wir Ihnen anstatt Rosmarinkartoffeln Pommes frites.

Postre | Dessert

203. Crema Catalana[7] 7,90
frischer selbstgemachter spanischer Pudding, Beerenmix mit frischen Vanilleschoten und Zimt, flambiert

204. Gateaux au Chocolat 8,90
Schokoladensoufflé m. Vanilleeis u. Karamellsauce

Vino

Spanische Weine haben eine jahrhundertelange Tradition. Moderne Ideen haben die alten Traditionen bereichert.

Vinos jovenes | offene Weine

Alle unsere offenen Weine auch in 0,11 4,90

Vino tinto | Rotwein

Rioja Barón de Gurpegui	0,21	6,50
Rioja Faustino Rivero Ulecia	0,21	6,50
Rioja Faustino Rivero Ulecia Rosado	0,21	6,50
Sangria rot	1,01	19,50
mit offenem Rotwein, selbst gemachte Früchte		

Vino blanco | Weißwein

Rioja Barón de Gurpegui	0,21	6,50
Musgo Verdejo Rueda	0,21	6,50
Rioja Faustino Rivero Ulecia	0,21	6,50
Sangria weiß	0,751	23,90
mit offenem Weißwein, selbst gemachte Früchte		

Botellas de vino | Flaschenweine

Vino tinto | Rotwein

Rioja Faustino Rivero Ulecia 0,751 22,90
junger Rotwein mit einem fruchtbetonten, von Kirschen und Waldbeeren dominierten Duft

Finca Munoz 0,751 29,90
kräftiges und sehr fruchtiges Aroma bei dem die Rebsorte klar zum Ausdruck kommt

Castillo Rioja Crianza 0,751 22,90
angenehme Wärme und Charakter mit ausdrucksstarkem Gaumen mit intensiven roten Früchten u. reifen Tanninen

Marques de Riscal Reserva 0,751 49,90
angenehme Fruchtaromen , vollmundig

Rioja Herminia 0,751 26,90
zeichnet sich durch einen dezenten Holzton aus, der die fruchtige Blaubeernote dezent umspielt

Casa Ermita Crianza 0,751 32,90
schöne Aromen von Früchten kombiniert mit intensiven Aromen von Cappucino

José L. Ferrer Crianza 0,751 34,90
(Mallorca) warm und ausgewogen mit, zarten Tanninen, Kräutern, reifen Beeren,Vanille und Karamel

Botellas de vino | Flaschenweine

Vino blanco | Weißwein

Rioja Barón de Gurpegui 0,751 20,90
Blumige und fruchtige Noten, sehr geschmackvoll

Musgo Verdejo Rueda 0,751 20,90
Blumig mit einem Hauch von exotischen Früchten, weich mit einer ausgewogenen Säure

Rioja Faustino Rivero Ulecia 0,751 22,90
ausgewogen und fein, harmonisch und weich

Marques de Riscal Sauvignon 0,751 29,90
Harmonisch, exotische Fruchtnoten, Hauch von grünem Gras

Marques de Riscal Rueda 0,751 26,90
Aromen von Maracuja und Melone, frisch und fruchtbetont (Weiß oder Rosé)

Biere

Fassbiere

Stauder Pils	0,31	3,50
	0,51	5,20
Estrella Galicia	0,251	3,90
	0,41	4,90

Flaschenbiere

Bolten Altbier	0,31	3,90
Erdinger Weißbier hell	0,51	5,20
Corona Extra	0,331	4,90
Desperados	0,331	4,90
Estrella Damm	0,331	4,50
Stauder (alkoholfrei)	0,331	3,90
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	0,51	5,20
tut gut Malz	0,331	3,90

Heiße Getränke

Espresso	2,90
Café	3,50
Cappucino	3,90
Latte macchiato	3,90
Pfefferminztee aus frischer Minze	4,50
Carajillo Espresso mit Brandy	6,90
Café Baileys	6,90
Latte macchiato Baileys	6,90

Longdrinks

Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Longdrinks.

Campari Orangensaft	7,90
Smirnoff Vodka Lemon	7,90
Jim Beam Cola	7,90
Johny Walker Cola	7,90
Smirnoff Vodka Red Bull®	8,90
Southern Comfort Sprite	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Cuba Libre (Havanna Club 3 Jahre, Cola, Lime)	8,90
Cuba Libre (Havanna Club 7 Jahre, Cola, Lime)	10,90
Cuba Libre (Havanna C. Especial, Cola, Orange)	9,90
Hendrick's Gin & Tonic mit Gurke	12,90
G'Vine Gin & Tonic G'Vine (Gin de France) mit frischen Trauben	14,90

Tanqueray London Dry Gin & Tonic 9,90
Klassischer Wacholdergeschmack trifft auf Tonic Water und eine Limettenspalte, gefolgt von einem weichen, frisch-herben und klaren Abgang

Tanqueray Flor de Sevilla & Tonic 9,90
Träum dich ins sonnige Spanien – mit dem herb-fruchtigen Geschmack frischer Orangen aus Sevilla. Mit Tonic Water und Orangenspalte serviert

Tanqueray Blackcurrant Royale Gin & Tonic 9,90
Wenn die Sonne untergeht, genieße die köstlichen, tiefen und dunklen Aromen der schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch Vanille

Tanqueray No TEN & Tonic	10,90
Gordon's Gin & Tonic	7,90
mit Bombay Gin	9,90
mit Gin Mare	10,90

Gordon's Pink Gin & Tonic 7,90
Genieße echten, reifen Sommergeschmack! Süße Himbeeren und Erdbeeren treffen auf säuerlich-herbe rote Johannisbeeren.

Alle Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic

Cocktails

Klassisch

Espresso Martini 9,90

Pornstar Martini Cocktail 11,90
Vodka, Passau,Vanillesirup, Prosecco, Limette, Limettensaft, Passionsfrüchte

Gin Fizz 9,90
Gin, Zucker, Zitronensaft und Sodawasser

Gin Basil Smash 9,90
Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker, Sirup

Gimlet Cocktail 9,90
Gin, Limejuice, Spritzer Limette

Negroni 9,90
Gin, Campari, Roter Werhmut

Bloody Mary 10,90
Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestersauce

Blue Lagoon 9,90
Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Roses Lime Juice, Sprite

Moscow Mule 9,90
Vodka, Limette, Ginger Beer

Margarita 9,90
Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Dry Orange

Cosmopolitan 9,90
Vodka Smirnoff, Limettensaft, Cranberrysaft

Tequila Sunrise 9,90
Jose Cuervo Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine

Tropical Margarita 9,90
Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Grenadine, Maracuja-, Mango- und Zitronensaft

Strawberry Daiquiri 9,90
weißer Rum, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker

Old Fashioned 9,90
Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitters, Orangenzeste

Caipis

Caipirinha 8,90
Cachaca, Limette, weißer Rohrzucker

Caipissoa 8,90
Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Mojito 9,90
Havana Club Weiß, Limette, frische Minze, weißer Rohrzucker, Soda

Sours

Lillet Sour 9,90
Lillet, Zitronensaft, Orangensaft, Staubzucker

Pisco Sour 9,90
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Agostura

Ramazzotti Sour 9,90
Ramazzotti, Zitrone, Orange, Zuckersirup

Whiskey Sour 8,90
Bourbon, Zitrone, Zucker

Safari Sour 8,90
exotischer Safari Likör, Maracujasaft, Zitrone, Zucker

SPRITZ

Aperol Spritz 7,90
Aperol, Prosecco, Wasser

Campari Spritz 7,90
Campari, Prosecco, Wasser

Limoncello Spritz 7,90
Limoncello, Gin, Tonicwater, Basilikum

Ramazzotti Spritz 7,90
Ramazzotti Aperitivo Fresco, Tonicwater, Prosecco, Minze

Hugo 8,90
Prosecco, Minze, Limette, Holundersirup

Hardstuff

Touchdown 10,90
Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracuja- und Zitronensaft

Mai Tai Sancho Panza 10,90
brauner Rum, Amaretto, Apricot Brandy, Ananas- und Maracujasaft

Planter´s Punch 10,90
Myers´s Rum, Zitrone Angostura, Orangensaft, Grenadine

Sex on the beach 10,90
Vodka, Pfirsichlikör, Himbeeren, Orangensaft

Long Island Ice Tea 10,90
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Rose´s Lemon Squash, Brombeersaft

Hurricane 10,90
weißer Rum, Zitrone, Limette, Passionsfrüchte, Dry Orange, Grenadine, brauner Rum 73%, Ananassaft

Zombie 10,90
weißer Rum, Dry Orange, Orangensaft, Cherry Brandy, Grenadine, brauner Rum 73%

Creams

Pina Colada 9,90
weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

Cats 9,90
weißer Rum, Malibu, Coconut Cream, Erdbeere, Ananassaft, Sahne

Swimming Pool 9,90
weißer Rum, Blue Curacao, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

White Russian 9,90
Vodka, Kahlua, Sahne

Liköre

Baileys Original auf Eis	4 cl	5,90
Sambucca	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,30

Spanische Liköre

Herbes de Mallorca	2 cl	3,30
Herbes Ibiza	2 cl	3,90
Ron Miel	2 cl	3,30
Likör 43	4 cl	6,90
Vodka Caramel	2 cl	3,30

Digestif

Pernot	4 cl	5,90
Averna	4 cl	5,90
Fernet Branca	4 cl	5,90
Grappa	4 cl	5,90
Pastis	4 cl	5,90
Jägermeister	2 cl	2,90

Spirituosen

Tequila

Don Julio Anejo	2 cl	7,90
Don Julio Reposado	2 cl	6,90
Don Julio Blanco	2 cl	5,90
Herradura Anejo	2 cl	6,90
Herradura Reposado	2 cl	5,90
Herradura Blanco	2 cl	4,90
Jose Cuervo Esp. Gold	2 cl	3,50
Jose Cuervo White	2 cl	3,50

Sekt

Freixenette	Flasche 0,751	26,90
	Glas 0,11	6,90
Prosecco	Flasche 0,751	27,90
	Glas 0,11	6,90