



TINTO Y BLANCO

TAPAS UND MEHR

Tapas

raffinierte Appetithäppchen aus Spanien

Eine Tapa (spanisch „Deckel“, „Abdeckung“) wird üblicherweise zu Wein oder Bier gereicht. Der Ursprung der Tapa-Kultur in Spanien ist auf den Brauch zurückzuführen, dass damals die Wirte dort ein Stück Brot auf das Wein- oder Sherry Glas legten, um lästige Fliegen fernzuhalten.

Heutzutage erfreuen sich die Tapas enormer Beliebtheit weit über die Grenzen Spaniens, da sie die idealen Begleiter einer geselligen Runde mit Bier, Wein oder einem Gläschen Sherry sind.

PAN, SALSAS Y TAPAS FRIAS

Saucen und kalte Tapas

Alioli con pan	3,9
Hausgemachter Knoblauchdip mit frischem Brot	
Paté de garbanzos con pan¹⁰	4,9
Kichererbsenpaste (Hummus) mit hausgemachtem Brot	
Mojo picón¹⁰ oder mojo verde¹⁰ oder mojo blanco¹⁰	3,9
Die traditionellen kanarischen Saucen - rot-pikant oder grün oder weiß, mit Brot	
Aceitunas^{6,7}	4,3
Grüne und schwarze Oliven, leicht mariniert	
Coctail de oliva^{6,7}	5,3
Ein Mix aus schwarzen und grünen Oliven und milden Peperoni	
Boquerones en vinagre	4,9
Marinierte Sardellen in Essig und Knoblauchöl	
Queso Manchego^{6,7,10}	5,9
Würziger Käse aus einem Milchmoder von spanischen Kühen, Ziegen und Schafen, 6 Monate gereift	
Surtido especial de quesos^{6,7,10}	11,9
Ein besonderer Mix aus delikaten Käsesorten - Schafskäse mit schwarzem Trüffel, Schafskäse mit Paprika und würziger Manchego Käse, mit Quittengelee serviert	
Queso de oveja marinado^{6,7,10}	6
Marinierter Schafskäse, einfach köstlich	
Jamón Serrano^{2,7,8}	7
Luftgetrockneter Bergschinken von weißen Schweinen	
Jamón Serrano Duroc^{2,7,8}	9,9
Luftgetrockneter Schinken von dem Duroc Schwein-18 Monate gereift	
Surtido especial de embutidos de Duroc^{2,7,8}	12,9
Mix aus Duroc-Schweinspezialitäten - Chorizo pikant, Salchichón con trufa negra und Jamón Serrano mit Weißbrot serviert	
Pan con tomate y manchego^{6,7} - delicioso	4
Gebackene Brotscheibe mit Manchego und Tomaten	
Pan con tomate y Serrano^{6,7,8} - delicioso	4
Gebackene Brotscheibe mit Serrano und Tomaten	

TAPAS VEGETARIANAS

Vegetarische Tapas

Queso de oveja frito con miel¹⁰	6,9
Panierter Schafskäse mit Honig an Salatbouquet	
Queso de oveja con huevo frito^{6,7,10}	6,9
Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperonis, Oliven und Spiegelei	
Tortilla patatas¹⁰	5,9
Bauernomelette nach spanischer Art mit Kartoffeln und Zwiebeln, mit Salatbouquet und weißem Mojo	
Pimientos de Padrón	5,5
Kleine grüne spanische Peperonis mit Meersalz	
Croquetas de espinacas con salsa blanca	5,9
Spinatkroketten mit weißem Mojo	
Patatas bravas	4,9
Frittierte Kartoffelschiffchen mit Brava Sauce	
Patatas con queso de oveja¹⁰	5,9
Frittierte Kartoffelschiffchen mit feingeriebenem Schafskäse	
Champiñones al Jerez¹⁰	5,6
In Kräuter-Knoblauch-Butter gebratene frische Wiesenchampignons, mit Sherry abgelöscht	
Verdura a la plancha (klein/groß)	6,5 / 8
Frisches Gemüse der Saison in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebraten, mit weißen Mojo und gerösteten Mandeln	
Verduras verdes rebozadas en tempura¹⁰	7,5
Grüner Spargel und grüne sehr pikante Peperoni im Tempurateig gebacken mit weißen Mojo	

ENSALADAS

Salate

Ensalada mixta	5,9
Kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette	
Ensalada de tomate	5,9
Erfrischender Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie	
Ensalada mixta con Manchego^{6,7}	7,5
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Manchego	
Ensalada mixta con dátiles^{6,7}	7,5
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Datteln im Speckmantel	
Ensalada mixta con queso de oveja rallado	7,5
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette, serviert mit geriebenem Schafskäse	
Ensalada Tinto y Blanco	7,5
Rucola-Tomaten-Salat mit geriebenem Manchego	
Ensalada mixta con pollo y sésamo (klein/groß)	9,9 / 17,9
Bunter Salat der Saison garniert mit gebratenen Hähnchenfilets, Sweet Chili, Sesam und Kartoffelecken	
Ensalada mixta con gambas (klein/groß)	9,9 / 17,9
Bunter Salat der Saison garniert mit in Knoblauch-Tomaten-Kräuter-Olivenöl gebratenen Gambas und Ofengemüse und mit Balsamico abgelöscht	



TINTO Y BLANCO

TAPAS UND MEHR

TAPAS DE CARNE

Fleischtapas

Dátiles con bacon y almendra^{6,7} Datteln - mit Mandeln gefüllt und in bestem spanischem Speck gewickelt	5,9
Choricitos con miel^{2,5,6,7} Die würzige pikante spanische Paprikawurst in Honig gebraten	6
Albóndigas⁷ Zwei große hausgemachte Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce	7
Pincho moruno con ensalada Zwei Fleischspießchen vom Schweinefilet nach maurischer Art mit Salatbouquet und mojo picón	7,8
Solomillo de cerdo a la malagueña Schweinefiletstückchen in einer feinen, pikant-süßlichen Malagasauce auf mariniertem Ofen-Saisongemüse	7,9
Lomo de Cerdo Ibérico Zartes kleines Rückensteak vom Iberico-Schwein mit Kräuterbutter gebraten auf einer hausgemachten Champignon-Serrano-Sahne-Sauce mit patatas bravas serviert	9,9
Lomo de Cerdo Ibérico con huevo frito Zartes kleines Rückensteak vom Iberico-Schwein mit Kräuterbutter gebraten mit frischen Tomaten, Rucola-Pesto und Spiegelei an mariniertem Ofen-Saisongemüse serviert	9,9
Alitas de pollo con salsa blanca Leicht pikant oder mild gewürzte, frittierte Chicken Wings	6,9
Filetes de pollo a la plancha Gebratene Hähnchenbrustfilets, leicht pikant serviert auf eingelegten Paprikastreifen und mojo blanco	7,5
Pollo con chili y miel Saftige Filets von der Hähnchenbrust mit frischen Wiesenchampignons in leicht süßer Honig-Chili-Sherry-Sauce	7,9
Pincho de cordero picado Lammhackspieß nach maurischer Art mit Rosmarinkartoffeln, weißem Mojo und Salatblätter, sehr pikant	7,5
Chuletas de cordero Zwei gegrillte Lammkoteletts mit mojo verde serviert und mit Ofen-Saisongemüse garniert	8,9
Pollo encuentra verdura (klein/groß) Gebratene Hähnchenfilets mit frischem Gemüse der Saison, mit Balsamico abgelöscht und mojo blanco serviert	7/ 8,8
Champiñones serranos Gebratenen frische Wiesenchampignons in einer hausgemachten Serrano-Sahne-Sauce	6,9

TAPAS DE PESCADO

Fischtapas

Rejo de calamar a la Gallega einfach, aber genial, Tintenfisch auf galizische Art in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten, mit Rauchpaprika verfeinert, auf Kartoffel-Carpaccio serviert	8,9
Chipirón patagónico con ensalada y alioli Babycalamaris in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten an Salatbouquet und mit Aioli serviert	7,5
Calamares Leicht mehlierte und frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone	6,9
Tiras de calamar rebozado y alioli Leicht panierte Tintenfischstreifen nach andalusischer Art mit Aioli und Zitrone	6,9
Gambas al ajillo Geschälte Garnelen mit frischem Knoblauch, Chili und Olivenöl	8,9
Gambas con patata frittierte Garnelen im Kartoffelnetz mit Aioli serviert	7,9
Gambas a la plancha In würzigem Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Kopf und Schale mit frischen Tomatenwürfeln, Zitrone, Aioli und Brot serviert	9,9
Boquerón en tempura Sardellenfilets in leichtem Tempura-Teig mit Zitrone und Aioli serviert	6,9
Chipirones fritos Leicht mehlierte und frittierte Babytintenfische mit Aioli und Zitrone	6,9
Muslitos del mar (4 Stück) Frittierte Krebsscheren mit Zitrone serviert	5,8

DULCES

Nachspeisen

Crema catalana¹⁰ Die berühmte spanische Vanille-Nachspeise mit flambierter Zuckerkruste	5,9
Helado de crema catalana¹⁰ Crema catalana Eis	6
Copa de helado de caramelo salado^{2,10} Gesalzenes Karamelleis mit Schokoladenraspeln	6
Copa de helado de „requesón con miel“^{2,10} Quarkeis mit Honig und Mandeln in einer Tonschale serviert	6
Churros con salsa de caramelo^{2,8,10} Spanisches frittiertes Spritzgebäck mit Karamellsauce	6,5
Coulant de chocolate^{2,8,10} Warmes Schokoküchlein aus 100 % belgischer Schokolade mit einem flüssigen Schokokern, Vanilleeis und Chilifäden	6,9
Coulant de chocolate con frambuesa^{2,8,10} Warmes Schokoküchlein aus 100 % belgischer Schokolade mit einer flüssigen Himbeerkern, Vanilleeis und Sahne	6,9

Nützliche Info:

Das für unsere Speisen verwendete Olivenöl ist ausschließlich ein „Extra-Virgin“ Olivenöl aus Spanien. Es ist das qualitativ hochwertigste Öl, so dass sich die besten Ergebnisse bei der Zubereitung erzielen lassen.

Sollten Sie einmal Lust auf Paella haben, so sprechen Sie uns bitte an. Wir fertigen diese gerne auf Vorbestellung (ab 6 Personen) an. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es mal etwas länger dauern sollte. Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet. Vielen Dank!