



# 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

<b>Alioli con pan</b>	3,9
Hausgemachter Knoblauchdip mit frischem Brot	
<b>Pesto - Alioli con pan</b>	4,3
Mit Pesto verfeinerter hausgemachter Knoblauchdip mit Brot	
<b>Mojo picón<sup>10</sup> oder mojo verde<sup>10</sup> oder mojo blanco<sup>10</sup></b>	3,9
Die traditionellen kanarischen Saucen - rot-pikant oder grün oder weiß, mit Brot	
<b>Aceitunas<sup>6,7</sup></b>	4,8
Grüne und schwarze Oliven, leicht mariniert	
<b>Coctail de oliva<sup>6,7</sup></b>	5,9
Ein Mix aus schwarzen und grünen Oliven und milden Peperoni	
<b>Boquerones en vinagre</b>	4,9
Marinierte Sardellen in Essig und Knoblauchöl	
<b>Queso Manchego<sup>6,7,10</sup></b>	6,5
Würziger Käse aus einem Milchmix von spanischen Kühen, Ziegen und Schafen, 6 Monate gereift	
<b>Queso de oveja con trufa negra<sup>6,7,10</sup></b>	6,8
Ein delikater Manchego-Schafskäse, veredelt mit schwarzem Trüffel, mit Fruchtgelee serviert	
<b>Queso de oveja con piemont<sup>6,7,10</sup></b>	6,8
Ein gereifter und würziger Manchego-Schafskäse, veredelt mit leicht pikantem Paprikapulver, mit Fruchtgelee serviert	
<b>Queso de oveja marinado<sup>6,7,10</sup></b>	6
Marinierter Schafskäse, mit frischem Tomatenwürfeln garniert, einfach köstlich	
<b>Jamón Serrano<sup>2,7,8</sup></b>	7,5
Luftgetrockneter Bergschinken von weißen Schweinen	
<b>Jamón Serrano Duroc<sup>2,7,8</sup></b>	9,9
Luftgetrockneter Schinken von dem Duroc Schwein - 18 Monate gereift	
<b>Pan con tomate y manchego<sup>6,7,10</sup> - delicioso</b>	7
Zwei gebackene Brotscheiben mit grünem Mojo, Tomaten und Manchego	
<b>Pan con tomate y Serrano<sup>6,7,8</sup> - delicioso</b>	7,5
Zwei gebackene Brotscheiben mit grünem Mojo, Tomaten und Serrano	

## TAPAS VEGETARIANAS

### Vegetarische Tapas

<b>Queso de oveja frito con miel<sup>10</sup></b>	6,9
Panierter Schafskäse mit Honig an Salatbouquet	
<b>Queso de oveja con huevo frito<sup>6,7,10</sup></b>	7,5
Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperonis, Oliven und Spiegelei	
<b>Tortilla patatas<sup>10</sup></b>	5,9
Bauernomelette nach spanischer Art mit Kartoffeln und Zwiebeln, mit Salatbouquet und weißem Mojo	
<b>Pimientos de Padrón</b>	5,9
Kleine grüne, spanische Peperonis mit Meersalz	
<b>Croquetas de espinacas con salsa blanca<sup>10</sup></b>	5,9
Spinatkroketten mit weißem Mojo	
<b>Pisto con queso de oveja con trufa negra<sup>6,7,10</sup></b>	7,9
Der spanische Cousin von dem Ratatouille, bei uns mit Manchego-Trüffelkäse vollendet	
<b>Patatas bravas</b>	4,9
Frittierte Kartoffelschiffchen mit Brava-Sauce	
<b>Patatas con queso de oveja<sup>10</sup></b>	5,9
Frittierte Kartoffelschiffchen mit feingeriebenem Schafskäse	
<b>Champiñones al Jerez<sup>10</sup></b>	5,9
In Kräuter-Knoblauch-Butter gebratene frische Wiesenchampignons, mit Sherry abgelöscht	
<b>Verdura a la plancha (klein/ groß)<sup>10</sup></b>	6,8 / 8,6
Frisches Gemüse der Saison in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebraten, mit weißen Mojo und gerösteten Mandeln	
<b>Esparragus verdes en tempura<sup>10</sup></b>	7,5
Grüner Spargel im Tempurateig gebacken, an Salatbouquet mit weißem Mojo	
<b>Pepperoni rebozado en tempura<sup>10</sup></b>	7,5
Grüne pikante Peperoni im Tempurateig frittiert, mit weißen Mojo	

## ENSALADAS

### Salate

<b>Ensalada mixta</b>	6,9
Kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette	
<b>Ensalada de tomate</b>	5,9
Erfrischender Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie	
<b>Ensalada mixta con Manchego<sup>6,7</sup></b>	7,8
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Manchego	
<b>Ensalada mixta con dátiles<sup>6,7</sup></b>	7,8
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Datteln im Speckmantel	
<b>Ensalada mixta con queso de oveja rallado</b>	7,8
Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette, serviert mit geriebenem Schafskäse	
<b>Ensalada mixta con pollo y sésamo (klein/ groß)</b>	10,9 / 17,9
Bunter Salat der Saison garniert mit gebratenen Hähnchenfilets, Sweet Chili, Sesam und Kartoffelecken	
<b>Ensalada mixta con gambas (klein/ groß)</b>	10,9 / 17,9
Bunter Salat der Saison mit in Knoblauch-Tomaten-Kräuter-Olivenöl gebratenen Gambas, mit Balsamico abgelöscht, mit Ofengemüse garniert	



# TINTO Y BLANCO

## TAPAS UND MEHR

### TAPAS DE CARNE

#### Fleischtapas

<b>Dátiles con bacon y almendra<sup>6,7</sup></b>	5,9
Datteln - mit Mandeln gefüllt und in besten spanischen Speck gewickelt	
<b>Choricitos con miel<sup>2,5,6,7</sup></b>	6,5
Die würzige, pikante spanische Paprikawurst in Honig gebraten	
<b>Albóndigas<sup>7</sup></b>	7,8
Zwei große hausgemachte Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce	
<b>Pincho moruno con ensalada<sup>10</sup></b>	7,9
Zwei Fleischspießchen vom Schweinefilet nach maurischer Art mit Salatbouquet und mojo picón	
<b>Solomillo de cerdo a la malagueña<sup>10</sup></b>	7,9
Schweinefiletstückchen in einem feinen, pikant-süßlichen Malagasud, auf Ofen-Saisongemüse	
<b>Lomo de Cerdo Ibérico<sup>10</sup></b>	9,9
Zartes kleines Rückensteak vom Iberico-Schwein mit Kräuterbutter gebraten, auf einer hausgemachten Champignon- Serrano-Sahne-Sauce mit Patatas serviert	
<b>Lomo de Cerdo Ibérico con huevo frito<sup>10</sup></b>	9,9
In Kräuterbutter gebratenes kleines Iberico-Rückensteak mit Spiegelei und ofenfrischem Gemüse mit mojo blanco	
<b>Alitas de pollo con salsa blanca<sup>10</sup></b>	6,9
Leicht pikant oder mild gewürzte, frittierte Chicken Wings mit mojo blanco	
<b>Filetes de pollo a la Plancha<sup>10</sup></b>	7,9
Gebratene Hähnchenbrustfilets, leicht pikant serviert auf eingelegten Paprikastreifen und mojo blanco	
<b>Pollo con chili y miel<sup>10</sup></b>	7,9
Saftige Filets von der Hähnchenbrust mit frischen Wiesenchampignons in leicht süßer Honig-Chili-Sherry-Sauce	
<b>Pincho de cordero picado<sup>10</sup></b>	7,9
Lammhackspieß nach maurischer Art mit Rosmarinkartoffeln, weißem Mojo und Salatblätter, sehr pikant	
<b>Chuletas de cordero<sup>10</sup></b>	8,9
Zwei gegrillte Lammkoteletts mit mojo verde serviert und mit Ofen-Saisongemüse garniert	
<b>Pollo encuentra verdura (klein/groß)</b>	7,9 / 9
Gebatene Hähnchenfilets mit frischem Gemüse der Saison, mit Balsamico abgelöscht und mojo blanco serviert	
<b>Champiñones serranos<sup>10</sup></b>	6,9
Gebatene frische Wiesenchampignons in einer hausgemachten Serrano-Sahne-Sauce	

### TAPAS DE PESCADO

#### Fischtapas

<b>Rejo de calamar a la Gallega</b>	8,9
Einfach, aber genial: Tintenfisch auf galizische Art in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten, mit Rauchpaprika verfeinert, auf Kartoffel-Carpaccio serviert	
<b>Chipirón patagónico con ensalada y alioli</b>	8,5
Babycalamaris in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten an Salatbouquet und mit Aioli serviert	
<b>Calamares</b>	6,9
Leicht mehlierte und frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone	
<b>Tiras de calamar rebozado y alioli</b>	6,9
Leicht panierte Tintenfischstreifen nach andalusischer Art mit Aioli und Zitrone	
<b>Gambas al ajillo</b>	8,9
Geschälte Garnelen mit frischem Knoblauch, Chili und Olivenöl	
<b>Gambas con patata</b>	7,9
Frittierte Garnelen im Kartoffelnetz mit Aioli serviert	
<b>Boquerón en tempura</b>	6,9
Sardellenfilets in leichtem Tempura-Teig mit Zitrone und Aioli serviert	
<b>Chipirones fritos</b>	6,9
Leicht mehlierte und frittierte Babytintenfische mit Aioli und Zitrone	
<b>Muslitos del mar</b>	5,8
Frittierte Krebscheren mit Zitrone serviert	

### DULCES

#### Nachspeisen

<b>Crema catalana<sup>10</sup></b>	5,9
Die berühmte spanische Vanille-Nachspeise mit flambierter Zuckerkruste	
<b>Helado de crema catalana<sup>10</sup></b>	6,5
Crema catalana Eis	
<b>Copa de helado de caramelo salado<sup>2,10</sup></b>	6,5
Gesalzene Karamelleis mit Schokoladenraspeln	
<b>Copa de helado de „requesón con miel<sup>2,10</sup></b>	6,5
Quarkeis mit Honig und Mandeln in einer Tonschale serviert	
<b>Churros con salsa de caramelo<sup>2,8,10</sup></b>	7,5
Spanisches frittiertes Spritzgebäck mit Karamellsauce	
<b>Coulant de chocolate<sup>2,8,10</sup></b>	7,9
Warmes Schokoküchlein aus 100% belgischer Schokolade mit einem flüssigen Schokokern, Vanilleeis, Sahne und Chilifäden	

#### 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!