



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

TAPAS VEGETARIANAS

Vegetarische Tapas

Queso de oveja frito con miel Panierter Schafskäse mit Honig an Salatbouquet	8,5
Queso de oveja con huevo frito Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperonis, Oliven und Spiegelei	8,9
Tortilla patatas Bauernomelette nach spanischer Art mit Kartoffeln und Zwiebeln, mit Salatbouquet und weißem Mojo	6,9
Pimientos de Padrón Kleine grüne, spanische Peperonis mit Meersalz	6,9
Croquetas de espinacas con salsa blanca Spinatkroketten mit weißem Mojo	5,9
Patatas bravas Frittierte Kartoffelschiffchen mit Brava-Sauce	5,5
Patatas con queso de oveja Frittierte Kartoffelschiffchen mit feingeriebenem Schafskäse	6,9
Champiñones al Jerez In Kräuter-Knoblauch-Butter gebratene frische Wiesenchampignons, mit Sherry abgelöscht	6,9
Verdura a la plancha (klein/ groß) Frisches Gemüse der Saison in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebraten, mit weißen Mojo	8,9 / 10
Esparragus verdes en tempura Grüner Spargel im Tempurateig gebacken, an Salatbouquet mit weißem Mojo	7,9
Pepperoni rebozado en tempura Grüne pikante Peperoni im Tempurateig frittiert, mit weißen Mojo	8,5
Coliflor al ajillo In Knoblauchbutter gebratener Blumenkohl mit weißem mojo	7,9
Pommes Frites Ketchup oder Mayo	5,9 0,8

ENSALADAS

Salate

Ensalada mixta Kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette	6,9
Ensalada de tomate Erfrischender Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie	6,5
Ensalada mixta con Manchego Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Manchego	8,9
Ensalada mixta con dátiles Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Datteln im Speckmantel	8,9
Ensalada mixta con queso de oveja rallado Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette, serviert mit geriebenem Schafskäse	8,9
Ensalada mixta con pollo y sésamo Großer bunter Salat der Saison garniert mit gebratenen Hähnchenfilets, Sweet Chili, Sesam und Kartoffelecken garniert	14,9
Ensalada mixta con gambas Großer bunter Salat der Saison mit in Knoblauch-Tomaten-Kräuter-Olivenöl gebratenen Gambas, mit Balsamico abgelöscht, mit Kartoffelecken garniert	16,9



TINTO Y BLANCO

TAPAS UND MEHR

TAPAS DE CARNE

Fleischtapas

Dátiles con bacon y almendra Datteln - mit Mandeln gefüllt und in besten spanischen Speck gewickelt	6,5
Choricitos con miel Die würzige, pikante spanische Paprikawurst in Honig gebraten	7,9
Albóndigas Zwei große hausgemachte Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce	7,9
Pincho a la plancha Zwei Fleischspießchen vom Schweinefilet nach maurischer Art mit Salatbouquet und mojo picón	8,9
Solomillo de cerdo a la malagueña Schweinefiletstückchen in einem feinen, pikant-süßlichen Malagasud, mit gebratenem Saisongemüse	9,5
Lomo de Cerdo Ibérico Zartes kleines Rückensteak vom Iberico-Schwein mit Kräuterbutter gebraten, auf einer hausgemachten Champignon- Serrano-Sahne-Sauce mit Patatas Bravas serviert	10,9
Lomo de Cerdo Ibérico con huevo frito In Kräuterbutter gebratenes kleines Iberico-Rückensteak mit Spiegelei und grünem Salat	10,9
Alitas de pollo con salsa blanca Leicht pikant oder mild gewürzte, frittierte Chicken Wings mit mojo blanco	8,5
Filetes de pollo a la Plancha Gebratene Hähnchenbrustfilets, leicht pikant serviert auf eingelegten Paprikastreifen an Salatbouquet mit mojo blanco	7,9
Pollo con chili y miel Saftige Filets von der Hähnchenbrust mit frischen Wiesenchampignons in leicht süßer Honig-Chili-Sherry-Sauce	8,9
Pincho de cordero picado Lammhackspieß nach maurischer Art mit Rosmarinkartoffeln, weißem Mojo und Salatbouquet, sehr pikant	8,9
Chuletas de cordero Zwei gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und mojo verde serviert	11,9
Pollo encuentra verdura (klein/groß) Gebratene Hähnchenfilets mit frischem Gemüse der Saison, mit Balsamico abgelöscht und mojo blanco serviert	9,9 / 11
Champiñones serranos Gebratenen frische Wiesenchampignons in einer hausgemachten Serrano-Sahne-Sauce	8,9

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	10,9
Chipirón patagónico con ensalada y alioli Babycalamaris in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten an Salatbouquet und mit Aioli serviert	8,9
Calamares Leicht mehlierte und frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone	7,9
Tiras de calamar rebozado y alioli Leicht panierte Tintenfischstreifen nach andalusischer Art mit Aioli und Zitrone	8,5
Gambas al ajillo Geschälte Garnelen mit frischem Knoblauch, Chili und Olivenöl	8,9
Gambas con patata Frittierte Garnelen im Kartoffelnetz mit Aioli serviert	8,9
Boquerón en tempura Sardellenfilets in leichtem Tempura-Teig mit Zitrone und Aioli serviert	7,6
Chipirones fritos Leicht mehlierte und frittierte Babytintenfische mit Aioli und Zitrone	7,9
Muslitos del mar Frittierte Krebscheren mit Zitrone serviert	5,9

DULCES

Nachspeisen

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

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!