

★LAS TAPAS★

		€
110	PAN Brot	1.50
114	AIOLI Knoblauch Dip	2.00
111	ROTE MOJO Dip aus Paprika, Chili, Knoblauch	2.00
116	CHIMICHURRI Dip aus Petersilie, Paprika, Knoblauch	2.00
62	ALMENDRAS SALADAS Salzmandeln geröstet	3.80
112	ACEITUNAS NEGRAS Oliven schwarz	3.80
113	ACEITUNAS VERDES Oliven grün	3.80
115	ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES Gemischte Oliven	3.80

★Pescados★

Fisch Tapas

5	PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO Gefüllte rote Paprika mit Forellenfrischkäse	3.80
21	BOQUERONES EN VINAGRE In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellen	5.20
70	BOQUERONES FRITOS Frittierte Sardellen	5.80
61	CALAMARES A LA PLANCHA Gebratene Tintenfischtuben mit Chili, Knoblauch	5.80
37	ANILLOS FRITOS DE CALAMARES Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli	5.80
67	GAMBAS A LA PLANCHA Gebratene Garnelen mit Chili, Knoblauch	6.80

★Carnes★

Fleisch Tapas

2	ENSALADA DE POLLO Hähnchenfiletsalat, Orangen, Rosinen, frische Minze	5.60
72	POLLO DEL DÍA Geschmortes Huhn nach Art des Tages	5.80
73	LOMO DE BUEY Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri	6.80
60	ALBÓNDIGAS Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4.80
44	DÁTILES Datteln im Speckmantel	4.80
69	MERGUEZ SALCHICHA Lammbratwürstchen v. Grill	5.20

★Verduras★

Gemüse Tapas

150	PIMIENTOS DE PADRÓN Frittierte Spanische grüne Paprika mit Meersalz	4.80
4	PIMIENTOS DEL PIQUILLO Marinierte rote Paprika	3.80
8	ENSALADA DE MELÓN Melonensalat mit Fetakäse, schwarzen Oliven, frische Minze	5.20
1	ESPARRÁGOS A LA PLANCHA Gebratener grüner Spargel, Spinat, Manchego Käse, Pinienkerne	5.50
6	ENSALADA DE LENTEJAS Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie	4.80
40	ALCACHOFAS A LA PLANCHA Gebratene Artischocken mit Crema de balsamico, Zitrone	5.20
45	VERDURAS AL HORNO Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel im Ofen geschmort	5.20
36	CHILI-POPPERS Frittierte Käse-Chilibällchen	4.80
7	TORTILLA DEL DÍA Tortilla nach Art des Tages	4.20
46	PATATAS BRAVAS Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce	3.80
146	PATATAS PEQUENAS Mini-Kartoffeln mit Kräuteraïoli	3.80

★Embutidos★

Spanische Wurstspezialitäten

		€
80	JAMÓN SERRANO Serrano Schinken	5.50
82	CHORIZO Spanische Paprikawurst – <u>kalt!</u>	5.20
84	CECINA DE TORO Stierschinken	6.50

★Quesos★

Spanischer Käse

90	MANCHEGO Schafskäse	5.20
91	MAHÓN Kuhmilchkäse	5.20
92	MURCIA AL VINO CON DULCE DE MEMBRILLO Ziegenkäse mit Quittengelee	5.20
94	QUESO AL ROMERO Käse <u>aus</u> Schafs-, Kuh- & Ziegenmilch	5.20
96	QUESO VARIADA CON DULCE DE MEMBRILLO Gemischte Käsetapas mit Quittengelee	5.60

★Postres★

Nachspeisen

101	TARTA DE CHOCOLATE Hausgemachte warme Schokotarte mit Vanilleeis, frische Beeren	5.80
105	CREMA CATALANA Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen	5.80

★★★

★Ración★

zusammengestellte Tapas für mehrere Personen

132	TAPAS VARIADAS (für 2 Personen) Tortilla del día / Datteln im Speckmantel / Manchego Käse / Marinierte spanische Paprika / Linsensalat / Hähnchenfiletsalat / Gemischte Oliven / Aioli / 1ne Portion Brot	€ 22.80
166	FISCH PLATTE (für 4 Personen) Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Boquerones fritos / Frittierte Calamari-Ringe / Pimientos del Padrón / Patatas Pequeñas mit Kräuteraïoli / Gefüllte Paprika mit Forellenfrischkäse / Tortilla del día / Melonensalat mit Fetakäse / Gemischte Oliven / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	69.00
167	BODEGA PLATTE (für 4 Personen) Gebratene Garnelen / Gebratener Tintenfisch / Geschmortes Huhn nach Art des Tages / Hackfleischbällchen in Tomatensauce / Schmorgemüse aus dem Ofen / Patatas Bravas / Linsensalat / Datteln im Speckmantel / Chorizo - Span. Paprikawurst / Gemischte Käsetapas / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	69.00
168	PLATO VEGETARIANO (für 4 Personen) Tapa vegetariana de la semana - siehe Speisekarte 1ste Seite / Gebratene Artischocken / Frittierte Chili-Käse-Bällchen / Schmorgemüse aus dem Ofen / Patatas Bravas / Grüner Spargel mit Spinat, Manchego Käse & Pinienkernen / Tortilla del día / Melonensalat mit Fetakäse / Linsensalat / marinierte rote Paprika / Aioli / Rote Mojo / 2 Portionen Brot	65.00

★Las Bebidas★

★Los Aperitivos...para comenzar★

CAVA - Pupitre Brut Rosé

Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt

Glas 0.1 l 4.80 Fl. 0.75 l 25.00

TOCCO ROSSO Sekt, Campari, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 6.50

GINGER ROSSO - alkoholfrei

Ginger Ale, Traubensaft, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 5.00

SPRIZZ Sekt, Aperol, Soda, Orange 0.2 l 6.50

HUGO Sekt, Soda, Holunder, Minze 0.2 l 6.50

RIESLINGSEKT mit Aperol 0.1 l 4.50

JEREZ - SHERRY Manzanilla(trocken), Medium

oder Pedro Ximenez(Süß) 5 cl 4.00

REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze 0.2 l 6.50

CASHETO Trockener Sherry, Campari, Tonic Water, Orange 0.2 l 6.50

VERMUT DE JEREZ Spanischer Wermut aus Jerez

auf Eis mit Orange - dazu ein paar grüne Oliven 6 cl 4.80

VERMUT TONIC Span. Wermut, Indian Tonic Water, Orange 0.2 l 6.50

VERMUT LEMON Span. Wermut, Bitter Lemon, Limette 0.2 l 6.50

GIN MARE - The spanish way to enjoy Gin!

mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin 0.2 l 10.50

BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone 0.2 l 7.50

CAMPARI Soda oder Orangensaft 0.2 l 7.00

¡SALUD!

★Vinos a granel – offene Weine★

	0.1l	0.25l	0.5l	Fl/0.75l
WEIß - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	19.50 1l
ROT - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	15.50
ROSÉ - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	15.50

WEIß EL RINCÓN 3.70 7.80 15.50 19.50
Chardonnay, D.O. Navarra

ROT BOBAL Y MERLOT 3.50 7.50 14.80 18.50
-Bio- D.O. Utiel-Requeña
Bodegas Palmera

ROT MONASTRELL 3.20 6.90 12.50 16.90
- semidulce - D.O. Alicante
Bodegas Alcanta

ROT HACIENDA GRIMON 4.40 8.60 16.50 22.50
- Crianza - 14 Monate Barrique
Tempranillo, D.O.ca. Rioja

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot/Rosé) 1.5 l 25.80

TINTO VERANO (Hauswein Rot, Limonade) 0.2 l 4.50

SANGRÍA con VINO TINTO -Hausgemacht-
Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker,
Zitronen, Orangen 0.2l 4.50 1l 18.50

SANGRÍA con VINO BLANCO -Hausgemacht-
Hauswein Weiß, Likör 43, Traubensecco, Soda,
Zitronen, Orangen, Limetten 0.2l 4.50 1l 18.50

Lebensmittelinformationsverordnung: Unsere Weine haben zwischen 11% u. 15. % Alkohol und enthalten alle Sulfit. Bitte lassen sie sich das Etikett zeigen

★Vinos en botella - Flaschenweine★

★BLANCOS - WEISS★

506	PAZO VILADOMAR Treixadura y Albariño		
	Bodega Adega Valdés	D.O. Rias Baixas	26.50
501	ALTOS Albariño	D.O. Rias Baixas	28.90
	Bodega Altos de Torona		

★TINTOS - ROT★

509	HONORA VERA -BIO-	D.O. Jumilla	22.50
	Bodega Juan Gil		
568	Las RETAMAS del REGAJAL		28.50
	Viñas de Regajal	D.O. Vinos de Madrid	
540	NEKEAS Reserva	D.O. Navarra	28.50
	Bodegas Nekeas		
533	TIRON Reserva	D.O.ca. Rioja	28.50
	Marqués de Tiron		
522	HACIENDA GRIMÓN Reserva		28.50
	Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

538	CARRAVALSECA - BIO - Crianza		35.00
	Bodegas Casa Primicia	D.O.ca. Rioja	
525	LA EMPERATRIZ Reserva	D.O.ca. Rioja	39.50
	Bodegas Hermanos Hernaiz		
516	VINA SASTRE Crianza	D.O. Ribera del Duero	45.00
	Bodegas Hnos. Sastre		
511	ELS PICS	D.O.ca. Priorato	43.00
	Bodegas Mas Alta		
532	MUGA Reserva	D.O.ca. Rioja	43.00
	Bodegas Muga		
517	SELA	D.O.ca. Rioja	45.00
	Bodegas Roda		
518	PSI – 15 Monate Barrique	D.O. Ribera del Duero	55.00
	Bodegas Pingus, Peter Sisseck		
526	RODA Reserva	D.O.ca. Rioja	59.00
	Bodegas Roda		
558	CLOS MOGADOR	D.O.ca. Priorato	95.00
	René Barbier		

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★Magnum - 1,5l★

567	MAS COLLET Bodega Capcanes	D.O. Montsant	45.00
589	FINCA MALAVEINA Castillo Perelada	D.O. Emporda	79.00
586	MUGA Reserva Bodegas Muga	D.O. ca. Rioja	95.00
588	RODA Reserva Bodegas Roda	D.O. ca. Rioja	125.00
528	AALTO Bodegas Aalto	D.O. Ribera del Duero	139.00

★Doppelmagnum -3.0l★

585	REMELLURI Reserva Bodegas Remelluri	D.O. ca. Rioja	165.00
-----	---	----------------	--------

★★★

★Cervezas★

¡NUEVO! CERVEZA „BODEGA“

Chiemseer Helles mit weißem Tequila, Limetten	0.2 l	4.00
CHIEMSEER HELLES vom Fass	0.2 l 2.20	0.4 l 3.60
PAULANER WEIZEN	0.5 l	3.60
PAULANER LEICHTES WEIZEN	0.5 l	3.60
RADLER Chiemseer Helles, weiße Limo	0.4 l	3.60
PILS T&T	0.33 l	3.40
AUER BRÄU 111 Zwickl	0.33 l	3.40
HACKER-PSCHORR Alkoholfreies Naturtrübes Helles	0.5 l	3.60

★Refrescos, Zumos y Agua★

COCA COLA koffeinhaltig	0.2 l	3.40
COCA COLA LIGHT koffeinhaltig + Süßungsmittel	0.2 l	3.40
SCHWEPES Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	0.2 l	3.60
SÄFTE Apfel, Orange	0.2 l	3.40
Maracuja, Traube, Ananas	0.2 l	3.60
SCHORLE Apfel, Orange	0.2 l 2.40	0.4 l 3.80
Maracuja, Traube, Ananas	0.2 l 2.60	0.4 l 4.00
SPEZI / WEISSES LIMO Paulaner	0.2 l 2.40	0.5 l 3.80
TAFELWASSER spritzig oder still	0.2 l 1.50 / 0.5 l 3.00 / 1 l 4.50	

★Bebidas Calientes★

CAFÉ SOLO	1.60
CAFÉ DOBLE	2.60
CAFÉ CORTADO	2.00
CAFÉ BOMBÓN - <i>Echt spanisch mit Milchmädchen!</i>	2.00
CAFÉ CON LECHE	2.80
CAFÉ CARAJILLO Cafe solo mit Brandy 103 Osborne	3.00
TÈ Tee diverse Sorten	2.00

★*Typisch spanisch...für danach oder dazwischen*★

ORUJO DE LA CASA Spanischer Grappa	2 cl	3.00
ANIS DEL MONO Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2 cl	3.00
HIERBAS Kräuter-Anisschnaps trocken / süß auf Eis	2cl	3.00
PACHARAN Schlehenlikör - <i>nicht nur für Damen</i> ★!	2 cl	3.00
TEQUILA weiß/gold	2 cl	3.00
LICOR 43 ...auch auf Eis	2 cl	3.00
SHERRY trocken / medium / süß	5 cl	4.00
VERMUT DE JEREZ Spanischer Wermut aus Jerez auf Eis mit Orange Oliven	6 cl	4.80

★*Brandys*★

103 OSBORNE Fundador, Solera, Pedro Domecq	4 cl	4.00
CARLOS I Solera Gran Reserva, Pedro Domecq	4 cl	6.50
CARDENAL MENDOZA Solera Gran Reserva	4 cl	6.50

★*Drinks*★

MOJITO Caney Rum Anejo, br. Zucker, Soda, Limette	0.2 l	8.50
CAIPIRINHA Chachaca, Zucker, Limette	0.2 l	8.00
CUBA LIBRE - Caney Rum Anejo, Cola, Limette	0.2 l	8.00
REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze	0.2 l	6.50
VERMUT TONIC Wermut, Indian Tonic Water, Orange	0.2 l	6.50
VERMUT LEMON Wermut, Bitter Lemon, Limette	0.2 l	6.50
GIN MARE Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	10.50
BOMBAY DRY GIN Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
WODKA ABSOLUT Bitter Lemon, Soda	0.2 l	7.50
CAMPARI Soda / Orangensaft	0.2 l	7.00
DON JUAN Likör 43, Orangensaft	0.2 l	7.00
LICOR 43 CON LECHE Likör 43, Milch	0.2 l	6.50
VIRGIN MOJITO - alkoholfrei		
Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
MADONNA - alkoholfrei		
Milch, Maracujasaft , Orange	0.2 l	5.00