

Tapas	€
Aceitunas negras, verdes o mixtas 🌿	3,00
Schwarze, grüne oder gemischte Oliven	
Aceitunas rellenas de guindilla 🌿	3,50
Oliven gefüllt mit Peperoni	
Albóndigas con salsa de tomate	6,00
Fleischbällchen, Tomatensauce	
Ensalada de pollo con alcachofas	3,50
Hähnchensalat, Artischocken	
Pollo al curry	5,00
Hähnchen, Currysauce	
Pollo y gambas	5,50
Hähnchen, Shrimps	
Pollo a la miel	5,00
Hähnchen, Honig, Pinienkerne	
Fabada, chorizo, bacon	4,50
Asturische Bohnen, Chorizo, Speck	
Cordero al anís	6,50
Lammfleisch in Anis	
Cordero "diablo" picante	6,50
"Teufelslamm" scharfes Lammfleisch	

Ensaladilla rusa	3,80
Kartoffelsalat, Thunfisch, Gemüse	
Porción de tortilla 🌱	3,20
Kartoffelomelett	
Pimientos de padrón 🌱	6,00
Kleine grüne Paprikaschoten	
Champiñones al ajillo 🌱	4,50
Champignons, Knoblauch, Chili	
Garbanzos en salsa picante con almendras 🌱 ²	4,50
Kichererbsen, pikante Mandelsauce	
Rollitos de berenjena con queso de oveja 🌱	6,00
Auberginenröllchen, Schafskäse, Pesto	
Ensalada de queso 🌱	5,00
Käsesalat	
Champiñon con espinacas y queso 🌱	5,50
Gefüllter Champignon, Spinat, Käse	
Estofado de carne	6,00
Rindfleisch, Gemüse, Pilze	
Rollitos de carne en tocino con salvia	5,50
Hackfleischröllchen im Speckmantel, Salbei, pikante Sauce	

Tapas mit Fisch

Boquerones en vinagre	4,50
Marinierte Sardellenfilets	
Boquerones fritos	6,00
Gebackene Sardellen	
Pulпитos en salsa picante	5,50
Kleine Tintenfische, scharfe Sauce	
Salpicón de pulpo	5,00
Pulposalat	
Calamares a la romana	6,00
Gebackene Tintenfischringe	
Gambas en salsa rosa y rúcula	5,00
Gambas, Cocktailsauce, Rucola, Dill	
Camarones cubirtos con patatas	4,50
Garnelen im Kartoffelmantel	
Buñuelos de pescado	4,50
Gebackene Fischbällchen	
Mejillones en salsa de tomates picantes	4,50
Muscheln, pikante Tomatensauce	
Puntillas de calamar	5,00
Kleine gebackene Calamaris	

Tapasspezialität

Chistorra a la parrilla	6,00
Kleine Paprikawurstchen	
Queso Manchego 	4,80
Manchegokäse	
Pinchitos morunos	8,50
Zwei maurische Fleischspieße mit Hähnchen und Rind, pikante Sauce	
Dátiles en tocino	6,50
Datteln im Speckmantel	
Croquetas de pollo o de espinacas 	4,00
Kroketten mit Hähnchen oder Spinat	
Croquetas de Jamón Ibérico	4,50
Kroketten mit Iberico-Schinken	
Papas con corteza de sal 	5,00
Kleine Kartoffeln, Dip	
Queso frito con mojo canario 	6,90
Kanarischer Ziegenkäse, Mojo	
Buñuelos de queso 	4,00
Gebackene Käsebällchen	
Higado de pollo en nata de jerez	4,50
Hähnchenleber, Sherrysahne	
Gambas al ajillo	9,90
Garnelen in heißem Knoblauchöl	

Tapasvariation

Tapas variadas für 2-3 Personen

42,00

Tapas mit Fleisch, Fisch und vegetarisch - auf Platten
Schinken- & Salamispezialitäten, marinierte Sardellen-
filets, Manchego-Käse, Datteln im Speckmantel,
Pimientos de padrón, Kroketten, Oliven und Tagestapas

Schinken & Wurst

Jamón Consorcio Serrano Reserva

Serrano aus traditioneller spanischer Herstellung;
streng kontrolliert; 18 Monate gereift

8,50

Jamón ibérico de bellota

Schinken vom freilaufenden schwarzen iberischen
Schwein; mit Eicheln gefüttert; 36 Monate gereift

23,00

Duo de jamón

Schinkenvariation von Serrano- und Bellota-Schinken

16,50

Tabla de salami

Salamivariation (Chorizo, Salchichon, Lomo, Fuet)

14,00

Brot

Pan de ajo 🌿

Knoblauchbrot 3,00

Pan con tomate 🌿

Tomatenbrot 3,00

Suppe

Crema de calabaza

Kürbiscremesuppe 7,00

Sopa de letenjas con carne de vaca

Linsensuppe mit Rindfleisch 7,50

Zwischendurch

Queso de cabra gratinado con ensalada de tomates y rúcola

Gratiniertes Ziegenkäse mit Tomaten-Rucola-Salat 11,00

Ensalada con pechuga de pollo de maíz

Bunter Salat mit Maispouardenbrust 12,50

Aus dem Meer

Salmón con verdura mediterránea

Lachs auf Mediterranem Gemüse 19,80

Steak - dry aged Pommern-Rind

Bistec de carne

Best Cut - Hüftsteak	200g	15,00
----------------------	------	-------

Solomillo de carne

Filetsteak	180g	23,00
------------	------	-------

Entrecot

Entrecôte	350g	24,00
-----------	------	-------

Beilagen **Bitte wählen Sie individuell.**

Mediterranes Gemüse	5,00
---------------------	------

Rosenkohl-Pastinaken	5,00
----------------------	------

Patatas bravas – spanische Kartoffeln	5,00
---------------------------------------	------

Kartoffelstampf	5,00
-----------------	------

Pfeffersauce	3,00
--------------	------

Fleisch

Pechuga de pollo de maíz con verdura mediterránea

Maispoulardenbrust auf Mediterranem Gemüse	18,50
--	-------

Jabalí con coles de Bruselas, chirivía, puré de patatas y panceta

Wildschweinbraten mit Rosenkohl-Pastinaken, Kartoffel-Speckpürée	21,00
---	-------

Pechuga de pato „moruno“ con col, patatas al romero

Entenbrust „Maurisch“ auf Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln	19,50
---	-------

Paella & Fideuá (ab 2 Personen)

Die Paella ist ein spanisches Nationalgericht. Der Begriff Paella kommt aus dem Katalanischen und stammt vom lateinischen Wort Patella, das eine große Platte bezeichnet. Die Pfanne zum Zubereiten der Paella wird als Paellera bezeichnet. Die Fideuá ist ein typisches Nudelgericht der valencianischen Küche. Sie ist eine Variante der Paella, bei der man anstatt Reis, kleine Hartweizennudeln verwendet.

Paella o fideuá marinera pro Pers. 14,90

Fischpaella, Fisch, Meeresfrüchte

Paella o fideuá de carne pro Pers. 14,90

Fleischpaella, Kaninchen, Hähnchen, Ente

Paella o fideuá de pato pro Pers. 14,90

Paella, zartes Entenfleisch

Paella o fideuá mixta pro Pers. 14,90

Gemischte Fisch- und Fleischpaella

Auf Wunsch würzen wir diese Spezialitäten für Sie pikant !

Dessert

Crema catalana 5,00

Katalanische Creme – die Creme Brûlée Spaniens

Pudín asado – leche frita 7,00

Gebratener Pudding, Früchte, Vanilleeis

Postre helado de chocolate blanco y almendras 7,50

Weißes Schokoladen-Mandel-Parfait

Weisswein offen

Hauswein	0,2	6,00
Oveja Blanca, Muskateller, Uclés	0,2	6,60
Basa, Rueda	0,2	7,00

Rotwein offen

Hauswein	0,2	6,00
Diablillo, Rioja	0,2	6,60
Oveja Tinta, Uclés	0,2	6,60

Roséwein

Mesta, Uclés	0,2	6,40
	0,75	24,00
Protos, Ribera del Duero	0,75	25,00

Weisswein

Angelillo, Rueda		24,00
Basa, Rueda		26,00
El Coto blanco, Rioja		24,00
Monjardin Chardonnay, Navarra		22,00
Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, Rueda		22,00
Martin Codax, Albariño, Rías Baixas		27,00
Waltraud, Riesling, Penedès		29,00
Oveja Blanca, Muskateller, Uclés		24,00

Rotwein

Navarra, Priorat

Onix Classic, Priorat	27,00
+ 7 ,Priorat	65,00

Toro, Ribera del Duero

Prima, Toro	32,00
"G,, Dehesa Gago, Toro	39,00
Almirez, Toro	36,00
Servivo, veganer Biowein ohne zugefügte Sulfite, Rib.d.Duero	26,00
Gazur, Ribera del Duero	26,00
Protos, 6 Monate Eiche, Ribera del Duero	27,00
Condado de Haza, Ribera del Duero	35,00
Pesquera, Crianza, Ribera del Duero	49,00

Diverse Anbaugebiete

Val Conde Dulce, Crianza, Utiel Requena (lieblich)	22,00
Oveja Tinta, Uclés	24,00
Almuedre, Alicante	21,00
Chateldon, Cabernet Sauvignon, Reserva, Penedès	29,00

Weintipp: GAZUR Telmo Rodriguez 26,00
Ribera del Duero

Der Telmo Rodriguez "Gazur" glänzt mit einem schönen Granat-Kirschrot. Im Glas präsentiert er sich mit frischem Duft von Früchten, Kräutern und Gewürzen, sowie feinen Reifenoten. Im Mund ist er weich, frisch und fruchtig, im Abgang anhaltend elegant und sauber.

Rioja

Diablillo, Tempranillo	24,00
Viña Herminia, Crianza	29,00
Viña Herminia, Reserva	33,00
Rioja Vega, Tinto	22,00
Rioja Vega, Crianza	26,00
El Coto Crianza	25,00
Coto de Imaz, Reserva	31,00
Coto de Imaz, Gran Reserva	44,00
Marqués de Cáceres, Reserva	41,00
El Puntido	89,00

Mallorca

Jose Ferrer, Crianza	29,00
AN 2, Joven (Anima Negra)	43,00
Anima Negra	86,00

Weintipp:

Servivo natural 26,00

veganer Biowein ohne zugefügte Sulfite

Ribera del Duero

100% Tempranillo. Dunkles Kirschrot mit violetten Tönen. In der Nase großzügig und mit intensiven Brombeer- und Himbeeraromen. Am Gaumen frisch und gut balanciert. Sehr fruchtig mit leichten Schokoladentönen. Ein wunderbarer, charaktvoller und dennoch leicht zu trinkender Tischbegleiter.

Softdrinks

	l	
Cola ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7}	0,3	3,00
Orangenlimo ^{1,2} , Zitronenlimo ¹	0,3	3,00
Bitter Lemon ^{1,2,5} , Tonic ^{1,5,6} , GingerAle ^{1,2}	0,3	3,20
Holunderlimo ^{1,2}	0,3	3,00
Eistee Pfirsich ^{1,2}	0,3	3,00
Mineralwasser	0,25	3,00
Mineralwasser, still	0,25	3,00
Orangensaft	0,3	3,50
Apfelsaft ^{1,2}	0,3	3,50
Apfelschorle	0,3	3,00
Bananensaft	0,3	3,50
Kirschnektar	0,3	3,50
Tomatensaft, Fl.	0,2	3,50
Vitamalz ² , Fl.	0,33	4,50
Mineralwasser, Fl.	0,75	7,00
Mineralwasser, still, Fl.	1,00	7,00

Heisse Getränke

Tasse Kaffee		2,50
Cappuccino		3,80
Latte Macchiato		4,50
Café con leche - Milchkaffee		4,50
Cortado – Espresso mit Milchschaum		2,50
Carajillo – Kaffee mit Brandy		5,00
Espresso		2,20
Glas Tee		3,50
Heiße Schokolade		4,00

Bier

Pils, vom Fass	0,3	4,30
Radler ^{1 2 3}	0,3	4,30
San Miguel, Fl.	0,33	5,00
Desperados	0,33	5,00
Weizenbier Hefe, Fl.	0,5	5,50
Berliner Weiße, rot oder grün	0,33	5,00
Somersby Apple Cider	0,33	5,00
Pils, alkoholfrei, Fl.	0,33	4,30
Weizenbier, alkoholfrei, Fl.	0,5	5,50

Sherrys ^{5cl}

je 6,00

Amontillado – halbtrocken bis trocken, haselnussig
Manzanilla la Gitana – leicht, trocken, salzig
Fino “Los Amigos” – trocken, leicht mandelig
Fino Gran Barquero – trocken, mandelig
Oloroso Gran Barquero – trocken, walnussig
Tío Pepe – extra trocken, feinsalzig
Pedro Ximénez Gran Barquero – süß, nach Rosinen

Aperitive & Mixgetränke

Campari ² Orange, Soda	4cl	8,00
Martini rojo, blanco	5cl	6,00
Gin tonic ^{1,5,6}	0,2l	8,00
Wodka Lemon ^{1,2,5} , Orange, Tonic ^{1,5,6}	0,2l	8,00
Aperol Spritz	0,2l	7,00
Caipirinha	0,2l	8,00

Cavas

Cava	0,1	5,00
Cava Llopart Reserva Brut Nature	0,75	39,00
Cava Llopart Reserva Brut Rosé	0,75	39,00
Cava Cautiu Brut Imperial	0,75	29,00
Cava Cautiu Brut Rosé	0,75	29,00

Sangria

im Glas ^{1,2}	0,2l	5,50
im Krug ^{1,2}	1,3l	22,00

Spirituosen 2 cl

Hierbas Dulces Siurell	3,00
Hierbas Secas Siurell	3,00
Hierbas Ibicencas	3,50
Licor « 43 » ²	3,00
Orujo Martin Codax	3,50
Marc de Cava	3,50
Osborne ²	3,00
Brandy 103 ²	3,00
Carlos I ²	3,50
Lepanto	3,50
Gran Duque de Alba ²	3,50
Cardenal Mendoza	3,50
Ponche Caballero ²	3,00
Baileys	3,00
Amaretto	3,00
Wodka	3,50
Bacardi	3,00
Williams Birne	3,50
Fernet Branca	3,00
Branca Menta	3,00
Underberg	3,00
Averna (4cl)	5,50
Ramazzotti (4cl)	5,50
Tequila blanco	3,50
Tequila marrón	3,50
Asbach	3,00
Remy Martin VSOP	3,50
Grappa	4,00
Sambuca	3,00
Jack Daniels (4 cl)	5,50
Jim Beam (4 cl)	5,50
Johnnie Walker ² (4 cl)	5,50
Four Roses (4 cl)	5,50
Aalborg Aquavit	3,50
Malteser Kreuz	3,00
Muli 68	3,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff – Benzoesäure

2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig

4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig

6 Antioxydationsmittel

7 mit Phosphat



vegetarisch