

# carta

de vinos y de tapeo

## Weine glasweise

und **tapas**

„Keine Philosophie ist tiefer als eine Tomate“

“No philosophy is deeper than a tomato”

MANUEL VICENT

**Otoño** Herbst

2021

# Glasweise Por copas / By the glass

IT'S NOT SANGRÍA AREA

## Vinos **blancos** Weissweine White wines

### **Raimún Verdejo 2020**

90% Verdejo, 10% Sauvignon Blanc / Bodegas Sinforiano / V.T. Castilla y León / 13%  
Vol

Trocken, leicht, erfrischend. Fruchtaromen von Aprikose, Williamsbirne, grünem  
Apfel. Am Gaumen, Maracuja und Litschi

Glas 1/8 **4,60** / Flasche bottle **26,40**

### **Blanc del Terrer 2019**

100% Macabeo / Vinyes del Terrer / D.O. Tarragona / 13,50% Vol

Helle Früchte, Anis und weißer Pfeffer steigen in die Nase und werden von einer  
zarten Mineralität ergänzt, die an eine frische Meeresbrise denken lässt. Schließlich  
wachsen die Reben nur zwei Kilometer entfernt von der Mittelmeerküste. Am  
Gaumen treten die mineralischen Noten noch weiter in den Vordergrund und  
verleihen dem Wein seine unverwechselbare Persönlichkeit.

Glas 1/8 **4,90** / Flasche bottle **27,40**

## **Cava D.O.** Cava Sparkling wine

### **Cygnus Albireo BIO Brut**

35% Parellada, 35% Xarel·lo und 30% Macabeo / Umesufan3 / 11,5% Vol / D.O. Cava  
/ 90 Punkte Peñín

Ein eleganter und frischer Cava mit Noten nach weisser Frucht (Traube und Apfel)  
kombiniert mit einem angenehmen und langen finalen Aroma der Röstnoten seiner  
Reifung. Komplex, delikat, geschmackvoll / Green apple, grapefruit, green herbs.

Fine persistent bubbles.

Glas 1/8 **4,80** / Flasche Bottle **27,40**

# Vinos **tintos** Rotweine Red wines

## **Artuke 2019**

95% Tempranillo, 5% Viura / Bodegas y Viñedos Artuke / 13,5% Vol / 90 Punkte  
Parker

Einige der Weinreben, die die Trauben liefern, wurden 1902 gepflanzt, während andere ist 2005 angebaut wurden. Artuke wird mithilfe der traditionellen Methode der Kohlensäuremischung hergestellt, die sowohl typisch als auch historisch für La Rioja ist. Sobald die Trauben in die interzelluläre Gärung eintreten, werden sehr aromatische Weine erhalten.

Kirschrot mit violetten Rändern. In der Nase schöneausgeprägte Fruchtaromen. Dunkle Beeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Kirsche, dazu immer eine sehr frische Note. Im Mund explodieren die Frucht-Aromen förmlich, dazu eine feine Säure und etwas Balsamik

Glas 1/8 **4,70** / Flasche Bottle **26,40**

## **Dehesa del Carrizal MV 2016**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Tempranillo / 8 Monate Französische Eiche /  
Vino de Pago D.O. Dehesa del Carrizal / 14% Vol

Reife schwarze Beeren (Brombeeren, Moosbeeren, Blaubeeren), Gewürze, und Röstaromen vom Fassausbau. Am Gaumen scheint jede Rebsorte ihre Arbeit hervorragend erledigt zu haben. Der Merlot sorgt für saftige Kirschfrucht, der Syrah steuert Kräuterwürze bei, der Tempranillo liefert zarte florale Noten, während der Cabernet Sauvignon das alles in ein solides Tannin Gerüst bettet

Glas 1/8 **5,30** / Flasche bottle **29,40**

## **Terrer d'Aubert 2016**

80% Cabernet Sauvignon, 20% Garnacha tinta / 14 Monate Barrique / Vinyes del  
Terrer / D.O. Tarragona / 14% Vol

In der Nase mit dem Duft von Cassis, Waldbeeren und leicht vegetabilen Noten, die von geröstetem Holz und ein wenig Kräuterwürze ergänzt werden. Ein Wein mit Charakter und grossem Lagerpotenzial / Mineral, juicy, elegant

Glas 1/8 **6,40** / Flasche bottle **35,40**

# Jerez D.O. Jerez-Xérès-Sherry

## **Fino** La Janda

100% Palomino Fino / Bodegas Álvaro Domecq / sehr trocken / 93 Punkte Peñín  
Sehr blass goldene Farbe. Im Duft mit zartem Aroma nach Meereseis, Jod und  
grünen Mandeln. Prägnante Art mit großer Persönlichkeit und Körper / Pale yellow  
colour, firm fresh aromas. Fino is light, but elegant and long.

Glas 1/16 **2,70** / Flasche Bottle **26,40**

## **Oloroso** Tradición V.O.R.S. 30 Years

100% Palomino fino / Bodegas Tradición / sehr trocken / **98** Punkte Peñín  
Rauchige Specknoten, Gewürze, Zedernholz, Tabak, etwas Vanille, Cognac, Mokka,  
sehr breiter Körper. Füllt den Gaumen, langer Nachhall von Mokka und Nuss  
(**Jamón ibérico, Geschmortes, Wild, alte Käse**).

Glas **4cl 7,30** / Flasche Bottle **80,40**

## **Palo Cortado** Tradición V.O.R.S. 30 Years

100% Palomino fino / Bodegas Tradición / sehr trocken / **97** Punkte Peñín  
Spitze Nase, etwas Vanille, Mandel, Paprika, sehr feine Struktur. Am Gaumen sehr  
breit (aber immer fein strukturiert). Salzige Aromen. (Foie gras, Trockenfrüchte,  
**luftgetrocknetes Fleisch, Jamón ibérico, Pasteten**).

Glas **4cl 9,30** / Flasche Bottle **95,40**

## **Cream** Tradición V.O.S. 20 Years

Palomino Fino, Pedro Ximénez / Bodegas Tradición / Süß / 92 Punkte Parker  
45 Jahre alter trockener Oloroso mit einem jungen fruchtintensiven Pedro Ximénez  
vermählt. Von Zitrusfrüchten über Feigen, Pflaumen, getrocknete Früchte bis hin zu  
Zimtrinde und Gewürznelken hält er ein imposantes Aromenpanorama bereit.

Glas **4cl 6,20** / Flasche Bottle **67,40**

## **Pedro Ximénez Viña 98**

100% Pedro Ximénez / Bodegas Álvaro Domecq / 10 Jahre reife / Sehr süß  
Die P.X.-Trauben werden sehr reif gepflückt und in der Sonne getrocknet, so dass  
sie zu Rosinen werden und anschließend vinifiziert. Im Glas zeigt er sich in einer  
sehr dunklen, fast undurchsichtigen Farbe und gibt im Bouquet anregende Aromen  
von Rosinen, getrockneten Feigen und Datteln, sowie einem Hauch Kaffee und  
Lakritze preis. / Deep mahogany colour and intense raisin aromas. On the palate it  
is full bodied, harmonious and with a long finish.

Glas 1/16 **2,90** / Flasche Bottle **27,40**

# Otros

**Bier Estrella Galicia** 5,5% Vol / Flasche Bottle 33cl **3,90**

**Alhambra Reserva 1925** 6,4% Vol / Flasche Bottle 33cl **4,20**

**Bier Estrella Galicia** mit **Fino La Janda** / 34cl **4,70**

**Orujo Blanco** Abadía da Cova Tresterbrand aus Galizien 39% Vol / Glas 2cl **2,90**

**Orujo Blanco añejo** Tresterbrand Barrique aus Galizien 39% / Glas Vol 2cl **4,50**

**Licor de Hierbas** Abadía da Cova Kräuter-Likor aus Galizien 31% Vol / Glas 2cl **2,90**

**Duque de Veragua** Brandy de Jerez Gran Reserva 30 Jahre 38% Vol / Glas 2cl **12,90**

**Carlos I** Brandy Reserva Extra Old 40% Vol / Glas 2cl **7,90**

**Stiegl** Freibier **Alkoholfrei** 330ml **2,90**

**Espresso** **2,60**

Altenrieder **Saft** 250ml **Marille / Karotten-Apfel** **3,70**

**Makava** Iced Tea BIO 330ml **3,70**

Vöslauer **Prickelnd** 330ml **2,70** / Mit frisch gepresster **Zitrone** **3,40**

**Coca Cola / Light / Zero** 33cl **2,90**

# Olivenöl frühe Ernte / Olive oil early harvest

Valdenvero extra vergine, limitierte Auflage von Mühle Colival, ist eine Mischung aus Valdepeñas und Envero (optimaler Reifegrad der Olive). Tatsächlich handelt es sich um frühe Ernte, die Anfang Oktober und Anfang November geerntet wurden. Es handelt sich also um ein frisches Saisonprodukt. Sie sind EVOO-kalt extrahiert, hochfruchtig und sehr ausgewogen in Bitterkeit und Juckreiz. / Our early harvest olive oil is made during the beginning of October and November. It is a fresh seasonal product that cannot be found at other times of the year.

## **Valdenvero Picual 2020 VEGAN**

Mittelhohe grüne Frucht, Aromen von Olivenblättern, Tomaten und Mandeln. Noten von Apfel und Artischocke. Mittlere Bitterkeit und mittlere Würzigkeit.

Portion **3cl 2,60** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

## **Valdenvero Coupage 2020 VEGAN**

Grüner Frucht, Aromen von Gras, Mandeln und Äpfeln sowie Noten von Olivenblättern und Tomaten. Im Mund sehr angenehm, mit einem bitteren und würzigen Licht, sehr ausgewogen und nuancenreich, aromatische Komplexität.

Portion **3cl 2,60** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

## **Sierra Prieta Picual und Cornicabra 2020 BIO VEGAN**

Aus reiferen Oliven (November und Dezember). Reife Frucht, Noten von Olivenblättern und Tomaten. Leicht bitter und scharf.

Portion **3cl 2,40** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **14,90**

## **Cortijo La Reina 2020 BIO VEGAN**

Zarte Frucht, frisch, bitter und würzig mit Anklängen von grüner Mandel, Apfel und Banane. Komplex und ausgewogen.

Portion **3cl 2,60** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

# Tapas

werden von 17 bis 22 Uhr serviert. Last orders at 9:50 pm

## **Olivas** de Campo Real VEGAN<sub>O</sub>

Grün und knackig / Olives from Campo Real, Madrid  
2,90

## **Pan con tomate** VEGAN<sub>AH</sub>

Mit hausgemachter Tomaten und Olivenöl Sauce (Tumaca) / With fresh tomato and olive oil sauce (Tumaca)  
2,40

## **Käse** Teller VEG<sub>G</sub> Assortment of cheeses

**Pequeño 45g** 7,50 **Grande 75g** 12,50

## **Gildas** Baskenland 4 St<sub>DO</sub>

Spieße mit Sardellen, Guindilla (Pfefferoni) aus Navarra und Gordal Oliven /  
Anchovy, Olive and Pepper Skewers  
8

## Lomos de **anchoa** del Cantábrico<sub>ADH</sub>

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer. Dazu pan con tomate / Anchovies with  
roasted bread and Fresh Tomato and Olive Oil Sauce  
13

# Kalte Suppe

## **Salmorejo Cordobés**<sub>ACO</sub>

Kalte Tomatensuppe mit Jamón Ibérico de Bellota und Ei / Creamy cold tomato soup  
with acorn-fed pure breed Ibérico Ham and boiled Egg. Córdoba, Andalucía  
8,50

## Das Ibérico Schwein →

Die Schweine verbringen bis auf die ersten drei Monate ihre gesamte Lebenszeit in freier Bewegung auf den Feldern und in den Wäldern der **Dehesa**. Dort ernähren sich die Schweine von dem, was die mediterranen Waldlandschaften Salamancas hervorbringen, vor allem **Eicheln** (bellotas), Trockenfrüchte und Gräser. Diese natürliche, nährstoff- und aromareiche Ernährung macht das Fleisch der Schweine einzigartig in Geschmack und Textur. Die feine **Marmorierung** des Muskelfleisches ist Ausdruck der besonderen Ernährung und der agilen Lebensweise der Schweine in Freiheit. Die **48 Monate** ihrer Reifung verbringen die Schinken in Mogarraz (Sierra de Francia, **Salamanca**). Dort finden die Schinkenmeister ein ideales Mikroklima für die erste Reifephase der Schinken vor. Durch die feuchte Luft bildet der Schinken sein einzigartiges, ausgewogenes Bouquet aus und festigt seine komplexe Aromastruktur.

**Our Jamón Ibérico de Bellota comes from Mogarraz** (Sierra de Francia, Salamanca, D.O. Guijuelo). Jamón ibérico is characterized by its long aging period (48 months), rich red color, ample marbling, and complex, sweet, nutty flavor. Iberian Ham must be sourced from the meat of only one breed of pig: Black Iberian Pigs. This breed is unique in its genetic ability to produce oleic acid-rich, exceptionally marbled meat.

## Tablas de ibéricos Selections

Gemischter Teller **IBÉRICOS DE BELLOTA** D.O. Guijuelo AGH

**Jamón** Ibérico de bellota 48 M. gereift, **Chorizo** ibérico de bellota, **Salchichón** ibérico de bellota, **Cecina** de León (geräuchertes Rindfleisch), **Käse**. Dazu **pan con tomate** / Assortment of hand sliced acorn-fed pure breed Ibérico ham, cold meats (Chorizo and Salchichón) and soft cheeses, served with toasted bread and fresh tomato and olive oil sauce

**Pequeño** 13,90 **Grande** 18,90

Gemischter Teller **SECRETO** D.O. Guijuelo AH

**Ibéricos de Bellota: Jamón, lomo, secreto, lomito, secreto, chorizo, salchichón.**

Ibérico Schwein **Pastete**, Cecina de León (geräuchertes Rindfleisch), **gereifte Käsesorten**. Dazu pan con tomate

/ Assortment of hand sliced acorn-fed pure breed Ibérico ham, Iberian pork cold meats (Loin and Presa) and hard cheeses, served with toasted bread and fresh tomato and olive oil sauce

24,90

**Jamón ibérico de bellota** D.O. Guijuelo AH

48 M. gereift. Handgeschnitten. Dazu pan con tomate / Hand sliced acorn-fed pure breed Ibérico ham served with toasted bread and fresh tomato and olive oil sauce

**Pequeño 40g** 16,90 **Grande 80g** 24,90



# Tostas

A *tosta* is a slice of toasted bread with our imported delicacies

## VEGAN

### **Artischockenherzen und Romesco** sauce VEGAN<sup>AEH</sup>

Mit einer leicht scharfen Paprika und Mandeln-Sauce / Artichoke Hearts and a light spicy Pepper and Almond Romesco Sauce

5,40

### **Tumaca Sauce, Piquillo** Paprikaschoten und **Avocado**

VEGAN<sup>ADH</sup>

Fresh tomato sauce, Piquillo Peppers D.O. Piquillo de Lodosa and Avocado

4,90

## **DEL MAR** Vom Meer From sea

### **Salmorejo** Cordobés, **Ventresca** von weißem Thunfisch und **Schnittlauch**-Olivenöl<sup>ACHO</sup>

Kalte Tomaten Cremesuppe mit Thunfisch-Bauchfleisch / Creamy cold tomato soup with White Tuna Belly Filets

6,40

### Matrimonio: **Boquerones, Anchoas** und trockene **Tomaten**<sup>ADO</sup>

In Olivenöl und in Essig eingelegte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer / Anchovies and White Marinated Anchovies and Dried Tomato

6,50

### **Hummus, Boquerones** und **schwarzen Oliven**<sup>ADHO</sup>

In Essig eingelegte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Kichererbsen-Hummus / White marinated anchovies with Chickpeas-Hummus and „Black-Olive-Oil“

5,40

**Anchoas** del Cantábrico, **Ziegenkäse** und trockene  
**Tomaten** in Olivenöl ADGO

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Olivenöl / With anchovies, goat-milk-  
cheese and dried tomatoes

5,70

**Kleine Sardinen** in Olivenöl, **Piquillo** Paprikaschoten  
und **Avocado** ADH

Small Sardines in olive oil, Piquillo Peppers D.O. Lodosa and Avocado

5,50

**Hummus, Kleine Sardinen** in Olivenöl und *Guindillas* ADHO

Sardines in olive Oil, Chickpeas-Hummus and Guindilla Green Chili from Navarre

5,40

**Artischockenherzen, Seeigel Kaviar** und **Schnittlauch**  
Olivenöl ABHR

Artichoke Hearts from Navarre and Sea Urchin Caviar from Bermeo, Vizcaya

6,90

**DE TIERRA ADENTRO** Aus dem Inland

**Cecina de León, Rabadán** Käse und Olivenöl mit  
**Basilikum-Olivenöl** AEGH

Geräuchertes Rindfleisch aus León und gereifter Roh-Schafskäse D.O. Arribes de  
Salamanca / Air cured beef with an intense smokey flavor, D.O. Arribes Sheep Milk  
Cheese and Basil Olive Oil

5,90

**Hummus, Cecina de León** und **Trüffel-Olivenöl** AEGH

Geräuchertes Rindfleisch aus León und Kichererbsen-Hummus / Air cured beef  
with an intense smokey flavor, Chickpeas-Hummus and Truffle Olive Oil

5,90

## **Salmorejo Cordobés und Jamón Ibérico de Bellota** ACO

Kalte Tomaten Cremesuppe mit Handgeschnittenem Ibérico de Bellota Schinken D.O. Guijuelo / Creamy cold tomato soup with Hand-sliced Acorn-fed pure breed Ibérico ham D. O. Guijuelo

5,70

## **Tumaca Sauce und Jamón Ibérico de Bellota** AH

Handgeschnittener Ibérico de Bellota Schinken D.O. Guijuelo mit Tomaten-Sauce / Hand-sliced Acorn-fed pure breed Ibérico ham D. O. Guijuelo and fresh tomato sauce

5,50

## **Steinpilz-Pastete, Jamón Ibérico de Bellota und Ei** ACEGH

Handgeschnittener Ibérico de Bellota Schinken D.O. Guijuelo / Penny Bun Paste, boiled Egg and Hand-sliced Acorn-fed pure breed Ibérico ham D. O. Guijuelo

6,50

## **Hausgemachter Ibérico Schwein Pastete, Thymian Honig und Mandeln Leicht scharf** AGHO

Home-made acorn-fed Iberian Pork paste with Thyme-honey. Slightly spicy

5,40

# **Nachspeisen** Desserts

## **Crema Catalana** Katalonien ACGH

Mit Limette / With a touch of lime

4,90

## **Rechupete-Glas** ACEGHN

Käsekuchen im Glas mit Tomatenmarmelade

4,50

**Den größten Teil des Sortiments erhalten Sie österreichweit exklusiv bei uns  
Besuchen Sie unseren neuen Online-Shop:  
[ignacio.at](http://ignacio.at)**

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Olivenöle Extra Vergine, sowie La Chinata D.O.P. und Sherry-Essig Reserva. Zusätzliche Portion Brot: 2,50

Wir können gerne auch Ihre Geburtstage, Feiern und Feste bei uns veranstalten. Wenden Sie sich mit Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen jederzeit an unser Personal. Gutscheine stellen wir Ihnen auch gerne aus.

Unsere Öffnungszeiten sind:

**Montag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr.**

**Sonntags, feiertags (und samstags von Juli und August) haben wir geschlossen  
Speisen und Kaffee servieren wir von 17:00 bis 22:00 Uhr.**

Auf Grund der gesetzlichen Rahmenbestimmungen, bitten wir Sie, Ihre Einkäufe MO-FR bis 21:00 Uhr und am Samstag bis 18:00 Uhr abzuschließen. Konsumation vor Ort ist davon natürlich nicht betroffen.

Für die Garderobe wird keine Haftung übernommen; zusätzlich zu den Ablagemöglichkeiten befinden sich Haken unter Ihrem Tisch. Danke für Ihr Verständnis!

