

# carta

de vinos y de tapeo

Weine glasweise

und **tapas**

„Ninguna filosofía es más profunda que un  
tomate“

„Keine Philosophie ist tiefer als eine Tomate“

“No philosophy is deeper than a tomato”

MANUEL VICENT

**Invierno** Winter

2022

Wir heizen die Terrasse nicht.  
Im Winter, wenn es kalt ist, sitzen wir drinnen (und sparen Energie und CO2)

# Glasweise Por copas / By the glass

IT'S NOT SANGRÍA AREA

## Vinos **blancos** Weissweine White wines

### **Nora Albariño 2021**

100% Albariño / Bodegas Viña Nora / D.O. Rías Baixas, Condado de Tea / 13% Vol  
Die Trauben stammen aus 10 bis 20 Jahre alten Weinbergen auf Schwemmland von Granitsteinen. Wegen der Niederschläge und Luftfeuchtigkeit kommend vom atlantischen Klima werden die Reben auf Granitsäulen (paralleles) erbaut, wodurch die Sonneneinstrahlung erhöht wird, und Pilzkrankheiten vermieden werden. Frischer und ehrlicher Weißwein, mit reifen weißen Früchten und floralen Noten. Der Gaumen ist agil, mit einem gewissen Volumen und einem langen Abgang.

Glas 1/8 **5,30** / Flasche bottle **31,90**

### **Aucalá Blanco 2020**

100% Garnacha blanca / 50 Jahre alte Reben / Serra & Barceló / D.O. Terra Alta / 14% Vol  
Blasses Goldgelb. Zitrus- und Steinfruchtaromen sowie subtile, florale Noten von Pfirsich- und Mandelblüten in der Nase. Energische Frische und Würze und eine seidige, Garnacha-typische Textur am Gaumen. Ein äußerst vielfältiger Begleiter zu Sommergerichten und ein perfekter Aperitif

Glas 1/8 **5,40** / Flasche bottle **31,90**

## **Rosado Rosé**

### **Pardevalles Rosado 2021**

100% Prieto Picudo / D.O. Tierra de León / 13,5% Vol  
Erdbeerfarben, sauber und leuchtend, in der Nase intensiv und frisch mit Aromen nach Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, kräftig und wohlschmeckend, leicht prickelnd aufgrund noch verbliebener Kohlensäure.

Glas 1/8 **5,30** / Flasche bottle **31,90**

# **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

Glas 1/8 **5,10** / Flasche Bottle **29,90**

# **Vinos tintos Rotweine Red wines**

## **Convento Oreja Roble 2021**

100% Tempranillo / 4 M Barrique / D.O. Ribera del Duero / 14,5% Vol

In der Nase sind Noten von Gewürzen, Kaffee und Vanille wahrzunehmen, auch ein  
Hauch roter Früchte, am Gaumen ist er angenehm samtig frisch mit einem langen  
Abgang

Glas 1/8 **5,20** / Flasche Bottle **29,90**

## **Aucalá Tinto 2021**

86% Garnacha tinta, 14% Cariñena / 50 Jahre alte Reben / 5 Monate Barrique /  
Serra & Barceló / D.O. Terra Alta / 15% Vol

Rubinrote Farbe. An der Nase florale Noten und fruchtig-frische Aromen von  
Waldbeeren, schwarzen und roten Kirschen sowie eine ausgeprägte Mineralität. Am  
Gaumen saftig und frisch, mit mundfüllender Frucht und samtener Textur

Glas 1/8 **5,70** / Flasche Bottle **33,90**

## **Jarrarte Crianza 2018**

95% Tempranillo 5% Graciano / 12 Monate Barrique / Bodega Abel Mendoza / D.O.  
Rioja / 14,50% Vol

Ein süffiger Rotwein mit Aromen von frischen roten Früchten, Noten von Veilchen  
und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er trocken, frisch und angenehm.

Ein ausgewogener Wein mit einer glycerischen Süße und angenehmen Tanninen.

Der Abgang ist umhüllend und leicht mineralisch.

Glas 1/8 **7,20** / Flasche Bottle **41,90**

# Jerez D.O. Jerez-Xérès-Sherry

## **Fino** La Janda

100% Palomino Fino / Bodegas Álvaro Domecq / sehr trocken / 93 Punkte Peñín  
Sehr blassgoldene 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 2,90** / Flasche Bottle **28,90**

## **Manzanilla** La Jaca

100% Palomino Fino / Bodegas Álvaro Domecq / sehr trocken  
Strohgelb, knochentrocken, mit durchaus pikanter Säure zeigt sich dieser  
Manzanilla ohne Kompromisse. Sein leichtes Salzaroma mischt sich mit  
interessanten Holztönen / The aroma has olive-coloured notes, smooth and fragrant,  
light, fresh and very tasty.

Glas **1/16 2,90** / Flasche Bottle **28,90**

## **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 **82,90**

## **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 **97,90**

## **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 **69,90**

## Pedro Ximénez Viña 98

100% Pedro Ximénez / Bodegas Álvaro Domecq / 10 Jahre reife / Sehr süß  
Im Glas zeigt er sich in einer sehr dunklen, fast undurchsichtigen Farbe und gibt im Bouquet anregende Aromen von Rosinen, getrockneten Feigen und Datteln / Deep mahogany colour and intense raisin aromas. On the palate it is full bodied, harmonious and with a long finish.

Glas 1/16 **3,20** / Flasche Bottle **29,90**

## Pedro Ximénez 1730

100% Pedro Ximénez / Bodegas Álvaro Domecq / 10 Jahre reife / Sehr süß / 17% Vol Mahagonifarben. Große Tiefe und Intensität. Die Nase nimmt Aromen von Rosinen wahr, gefolgt von Noten von Karamell, exotischen Hölzern und Vanille. Am Gaumen warm und seidig. / Very dark mahogany color, is very perfumed, showing fresher fruit aromas than in your average P.X. The nose mixes raisins and roasted coffee with a clear note of nutmeg and cloves in a dense, velvety, lively, clean palate.

Glas **4cl 6,20** / Flasche Bottle **69,90**

## 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% Vol / Glas 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**

**Veragua** Brandy de Jerez Solera Reserva 38% Vol / Glas 2cl **7,90**

**Stiegl** Freibier **Alkoholfrei** 330ml **3,40**

**Espresso** **2,70**

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

Vöslauer **prickelnd** 330ml **3,40** / Mit frisch gepresster **Zitrone** **3,90**

**Coca Cola / Zero** 33cl **3,40**

# Olivenöl frühe Ernte / Olive oil early harvest

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.

## **Valdenvero Picual 2021 VEGAN** Valdepeñas, Ciudad Real

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

Portion **3cl 3,10** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

## **Valdenvero Coupage 2021 VEGAN** Valdepeñas, Ciudad Real

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 3,10** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

## **Valdenvero Arbequina 2021 VEGAN** Valdepeñas, Ciudad Real

Harmonisches, duftendes und ausgewogenes Öl mit intensiv grüner Frucht, Aromen von Gras, Mandeln, **Äpfeln** und **Tomaten**, mit wichtigen Noten von **Nüssen**.

Portion **3cl 3,10** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

## **Sierra. Prieta 2021 BIO VEGAN** Valdepeñas, Ciudad Real

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

Portion **3cl 2,70** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **14,90**

## **Cortijo La Reina 2021 BIO VEGAN** Córdoba

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

Portion **3cl 3,10** (inkl. Brot) / Flasche Bottle **15,90**

# Tapas

werden von 17 bis 22 Uhr serviert. Last orders at 21:45

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

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

## **Gordal Oliven** mit Belona **Mandeln** VEGAN<sub>OE</sub>

Gordal Olives mit Belona Almonds from Córdoba  
3,40

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

Mit hausgemachter Tomaten- und Olivenöl Sauce / With fresh tomato and olive oil sauce  
3,20

## Gesalzene **Belona Mandeln** aus Córdoba VEGAN<sub>H</sub>

Angebaut in den fruchtbarsten Böden des Guadalquivir-Tals / Belona Almonds from Córdoba  
3,20

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

**Pequeño 45g** 8,50 **Grande 75g** 13,50

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

Spieße mit in Essig eingelegten Sardellen, Guindilla (Pfefferoni) aus Navarra und Gordal Oliven / Anchovy, Olive and Pepper Skewers  
8,50

## Lomos de **anchoa** del Cantábrico 5 St<sub>ADH</sub>

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

13

## Das Ibérico Schwein →

Die Schweine verbringen bis auf die ersten drei Monate ihre gesamte Lebenszeit in freier Bewegung auf den Feldern 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 Bouquet aus und festigt seine komplexe Aromastuktur.

**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.

Zusätzliche Portion Brot: 2,50

## 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 14,90 Grande 19,90**

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

**Ibéricos de Bellota: Jamón, lomo, lomo, 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

26,90

**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 17,90 Grande 80g 27,90**

## Regañás VEGAN <sup>A</sup>

La Regañá *Roldán* aus dem Guadalquivir Tal enthält mindestens 12% natives Olivenöl extra in seiner Zusammensetzung, hergestellt ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsstoffe. Bei Seefahrten in die Kolonien wurden die *Regañás* als Brotersatz mitgenommen. Aufgrund der Tatsache, dass die Regañá mit Olivenöl und Sesam angereichert ist, wurden sie während der gesamten Reise in gutem Zustand zum Verzehr gehalten.

50g 2,50

## Tostas Belegte Brötchen

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

Fast alle unsere *tostas* haben eine **glutenfreie** Variante. Sie können uns fragen / Almost all of our toasts have a **gluten-free** variant

## TOSTAS VEG

### 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

5,60

### Tumaca Sauce, Piquillo Paprikaschoten und Avocado

VEGAN <sup>AH</sup>

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

5,30

### Ziegenkäse aus León und Piquillo Paprikaschoten VEG

AGH

Goat Milk Cheese from León and Piquillo Peppers D.O. Piquillo de Lodosa

5,50

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

Matrimonio: **Boquerones, Anchoas** und trockene  
**Tomaten** ADO

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

7,90

**Hummus, Boquerones, Piquillo** Paprikaschoten und  
**Avocado** ADHO

In Essig eingelegte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer / White marinated  
anchovies with Chickpeas-Hummus, Piquillo Peppers D.O. Lodosa and Avocado

5,90

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

Sardellen in Olivenöl / With anchovies, goat-milk-cheese and dried tomatoes

6,70

**Artischockenherzen, Ventresca** von Thunfisch und  
**Oliven Dip** ABDHR

Artichoke Hearts from Navarre, White Tuna Belly from Bermeo and Oliven Dip

5,90

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

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

5,50

# TOSTAS DE TIERRA ADENTRO Aus dem Inland

## **Tumaca Sauce und Jamón Ibérico de Bellota** <sup>AH</sup>

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  
5,90

## **Cecina de León I.G.P. und San Simón Käse** <sup>AEGH</sup>

Geräuchertes Rindfleisch aus León, San Simón Weichkäse und Mandeln / Air cured  
beef with an intense smokey flavor, San Simón cheese and almonds  
5,70

## **Morcilla de León und pimientos del Piquillo** <sup>AGH</sup>

Blutwurst aus León und Piquillo Paprikaschoten / Iberian pork blood sausage with  
Piquillo peppers  
5,70

## Hausgemachte **Ibérico** Schwein **Pastete, Thymian**

### **Honig und Mandeln Leicht scharf** <sup>AGHO</sup>

Home-made acorn-fed Iberian Pork paste with Thyme-honey. Slightly spicy  
5,70

# **Nachspeise** Dessert

## Crema **Catalana** Katalonien <sup>ACGH</sup>

Mit Limette / With a touch of lime  
4,90

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

Wir danken Ihnen für Ihre **Reservierung** über unsere **Webadresse: ignacio.at**

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 bis 22 Uhr**  
**Sonntags, feiertags (und samstags von Juli und August) haben wir geschlossen**

**Speisen und Kaffee servieren wir von 17 bis 22 Uhr**

Das WLAN-Passwort lautet: *derbesterotwein*

Wir haben keinen Newsletter. Wir stören unsere Freunde und Kunden nicht gerne.

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!

 <b>-15%</b> ab 2 Flaschen Wein zum mitnehmen 	 <b>-20%</b> ab 6 Flaschen Wein zum mitnehmen 
--	--

