

La TRINGA

Geteilte Freude ist doppelte Freude, das gilt auch beim Essen.

Lassen Sie sich von uns durch die kulinarische Vielfalt nach dem Prinzip der Tapas führen, die bei uns aber weit über den spanischen Tellerrand hinaus reicht.

Um den optimalen Genuss unserer kleinen Delikatessen zu entdecken, können Sie sich gerne etwas von unserem Servicepersonal zusammenstellen lassen.

Unsere Empfehlung ist 3 Tapas pro Person.

Appetizer

Alioli | Knoblauchcreme

4

Mojo | Paprika Dip

3

Mojo verde | Kräuter Dip

4

Oliventapenade | grün

4

Hummus | Kichererbsen | Sesam | Olivenöl

6

Aceitunas | gemischte Oliven

6

Fisch

- Boquerones en vinagre** | Sardellen | Essig | Knoblauch
8
- Avocado- Tatar** | Garnelen | Kirschtomaten | Apfel | Kresse | Koriander
16
- Jakobsmuschel Carpaccio** | Tomaten- Jalapeño Chutney | Kresse
13
- Boquerones de la Vera** | sanft gegart | mojo verde | Pimentón | Knoblauch- Chips
10
- Boquerones fritos** | frittierte Sardellen
7
- Gambas al ajillo** | Garnelen | Knoblauch | Chilli
10
- Chipirones** | gebratene Baby Calamares | Kirschtomaten
11
- Chipirones fritos** | frittierte Baby Calamares | Pimentón | Thymian
11
- Pinchitos de dorada** | Doraden- Spieße | mojo verde
13

Fleisch

- Black Angus Rinder Carpaccio** | Parmesan | Rucola
16
- Dátiles con bacon** | mojo | Knoblauch- Chips
8
- Albóndigas** | Rinderhackfleischbällchen | Tomatensoße
7
- Chorizo** | Sherry | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln
8
- Pollo a la parrilla** | Hähnchenbrust gegrillt | Paprika
8
- Neuseeländisches Lammfilet** | Beerensoße | Zucchini | gebratener Romana Salat
14
- Neuseeländische Lammkoteletts** | Taboulé
13
- Ibérico Secreto** | geheimes Filet | schwarze Knoblauchmayonnaise | Rucola
14
- Black Angus Roastbeef** | Chilliöl | Hummus
14

Vegetarisch

Taboulé | Petersilie | Weizenschrot | Tomate

7

Ensalada de lentejas | Beluga Linsen | Walnuss | Granatapfel

7

Bunte Bete Carpaccio | Erdfrucht- Marinade | Ziegenkäse

10

Papas arrugadas | Runzelkartoffeln | mojo

6

Hausgemachte Käsetortilla | mojo

8

Pimientos de padrón | Bratpeperoni | Meersalz

6

Higos al horno | Ofenfeigen | Ziegenkäse | marinierte Zwiebeln | Orangensoße

9

Queso de cabra | Ziegenkäse | Orangensoße | Thymian | Knoblauch

7

Champiñones al ajillo | Knoblauch- Chips

7

Pisto al horno | Ofengemüse | Manchego Käse

7

Falafel | Joghurt- Minzsoße

6

Salate

Wildkräuter Salat

7

Baby Calamares | Wildkräuter Salat | Sonnenblumenkerne

16

Roastbeef | Wildkräuter Salat | Sesam

18

Ziegenkäse Crostini | Wildkräutersalat | Apfel | gemischte Nüsse

15

Schinken & Käse

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken werden nach alter Tradition in Steinhäusern gereift.
Die Prozentzahl bezieht sich auf die Herkunft der Rasse.

Jamón de Recebo | 70% Ibérico | 36 Monate gereift
15

Jamón de Bellota | 100% Ibérico | 40 Monate gereift
22

•
Queso Manchego | Kuh & Schafsmilch | Nüsse | Trauben
10

Dessert

Crema Catalana | Karamellschicht
6

Churros | Zimt | Zucker | Schokosoße
6

Apfelkuchlein | Vanilleeis
7

Schokofondant | Beerensoße | Vanilleeis
8

Heiße Getränke

Americano	3
Capuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Espresso	2
Doppelter Espresso	4
Espresso Macchiato	2,5
Carajillo Veterano	5
Tee	3
Cola Cao heiße Schokolade	4

Alkoholfrei Getränke

Coca-Cola ^{1 10}	0,2l	3,5
Coca-Cola Zero ^{1 9}	0,2l	3,5
Fanta ^{1 3}	0,2l	3,5
Sprite	0,2l	3,5
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	3,5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	3,5
Thomas Henry Tonic Water ³	0,2l	3,5
Apfelsaft Schorle	0,4l	4
Ananassaft Schorle	0,4l	4,5
Orangensaft Schorle	0,4l	4
Maracujasaft Schorle	0,4l	4,5
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,2l	3
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75l	7
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25l	3
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75l	7

Apfelwein

Possmann Apfelwein sauer	0,33l	4
-----------------------------------	-------	---

Bier

Bitburger Pils Fass	0,25l	3
Bitburger Pils Fass	0,4l	4
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,5
Estrella Galicia	0,33l	3,5
Licher 1854 Kellerbier	0,33l	3,5
Benediktiner Weizen	0,5l	5
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	5
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	5
Cava Dignitat Brut Nature	0,1l	6
Cava Dignitat Brut Nature	0,75l	34
Cava Aperol [™] Orange Soda	0,2l	7,5
Hugo Cava Holunder Minze Limette Soda	0,2l	7,5
Lillet Berry Wild Berry Tonic Beere	0,2l	8,5
Lillet Olga Ginger Ale Orange Minze Gurke	0,2l	8,5
Tinto de Verano Rotwein Sprite Zitrone	0,3l	7
Red La Trinca Cava Cranberry [™] Minze Soda	0,2l	7,5
Pastis 51 [®]	3cl	5

Aperitif

Cocktails

Caipirinha Limette Rohrzucker Cachaça	10
Mojito Rum Limette Minze Soda Zucker	10
Mai Thai zwei Rum Sorten Apricot Brandy ¹⁾ Ananas Zitrone	10
Whisky Sour Bourbon ¹⁾ Eiweiß Limette Zucker	10
Amaretto Sour Apfelsaft Orange Limette	10

Kräuter

Patxarana Schlehenlikör	4cl	5
Tunel Hierbas Kräuterlikör süß	4cl	4,5
Tunel Hierbas Kräuterlikör trocken	4cl	4,5
Averna	4cl	6
Ramazotti	4cl	6

Likör

Licor 43 ¹⁾	4cl	5,5
Orochata ¹⁾	4cl	5,5
Sambuca	2cl	3,5

Grappa

Grappa la Trentina Barrique	2cl	4
Berta Grappa „TRE SOLI TRE“	2cl	15

Gin 4cl

Gin Mare • Spanien Rosmarin Olive Basilikum	7,5
BCN Gin • Spanien Fenchel Feige Pinienkerne	6,5
Friedrichs dry Gin • Deutschland Himbeere Granatapfel	8
Ferdinand's Quinca • Deutschland Quitte Schlehe Rose	8
Ferdinand's Dry • Deutschland Kamille Lavendel Holunder	8
The Duke • Deutschland Zitrone Koriander	8
Monkeys 47 • Deutschland Zitrone Rose herbe Frucht	8
Copperhead Black Batch • Belgien Ceylon Tee Holunder	12,5
Mansfeld • Luxemburg Vanille Rose Zimt Kardamon	12,5
Bobby's • Niederlande Nelke Zitronengras Hagebutte	9,5
Death's Door • USA Fenchel Mandel Zitrusöl	9,5
Smuggler's • England Wacholder Kräuter	7,5
Tanqueray No.10 • England Angelikawurzel Koriander	8,5
Hendrick's • England Gurkenextrakt Zitrus	8,5
MOM • England Beeren Wacholder	9,5
Sabatini • Italien Koriander Salbei Olive	9,5
Thomas Henry Tonic Water ^{100l}	3,5

Shots

La Trinca Shot süß- sauer	2cl	3
Tequila Jose Cuervo Silver oder Gold	2cl	3,5
Tequila Cuervo 1800 Anejo	2cl	7
Wodka Grey Goose	2cl	5

Whiskey

Johnnie Walker Red Label 11	4cl	7,5
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre 11	4cl	9,5
Glenmorangie 10 Jahre 11	4cl	7,5
Lagavulin 16 Jahre 11	4cl	9,5

Sherry

Osborne Pedro Ximenez süß	5cl	4
Sandeman Medium Dry halb trocken	5cl	4
La Gitana Manzanilla trocken	5cl	4

Brandy

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	4cl	6
Conde de Osborne Solera Gran Reserva	4cl	8,5
Gran Duque de Alba Solera Gran Reserva	4cl	8,5
Torres 20 Jahre Imperial	4cl	11

Weißwein 0,2l

• **El Coto** • Viura • Rioja

6,5

Eine Coupage von Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, kombiniert mit der Rioja Alta- Traube. Eine perfekte Kombination aus Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten.

• **Joaquín Rebolledo** • Godello • Valdeorras

7

Aus der autochthonen Rebsorte Godello. Im Bouquet frische Noten von Blumen und grünem Apfel. Wunderbar ausbalanciert, mild und weich.

• **Reina de Castilla** • Verdejo • Rueda

8

Intensive Aromen von tropischen Früchten, reifer Ananas und Mango mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Vollmundig und Frisch, ein äußerst ausdrucksstarker und schmackhafter Wein.

• **Nekeas** • Chardonnay • Navarra

8,5

Ausbau 6 Monate in Barrique aus Allier Eiche. Opulente Aromen von reifen Äpfeln, Honig und frischer Butter. Konzentriert, kräftig, weich und sanft wie ein Burgunder.

• **La Trucha** • Albariño • Galizien

10

Knackig, frisch, fruchtig mit Aromen von Zitronen, frischen Limetten und Aprikosen, mit einem Hauch von Meersalz, Jasmin und Mineralität. Bei diesem Wein schmecken Sie das Meer.

Rotwein 0,2l

- **Verema** • Tempranillo • Rioja 6,5
Intensive Aromen nach reifen, roten Beeren mit einem Hauch von Kakao. Weich, samtig und rund. Ausgebaut 3 Monate im Barrique Fass.

- **Paso a Paso** • Tempranillo • La Mancha 7
Aus 100% Tempranillo Trauben. Intensives Aroma von reifen Schwarzkirschen mit einem Hauch von Cassis, Veilchen und Schokolade. 7 Monate im Barrique Fass gereift.

- **Fuego** • Garnacha • Aragonien 8
Aus alten Garnacha Rebstöcken der Sierra de Pardos. Kräftige Aromen von dunklen Kirschen und ein Hauch von Rauchigkeit. Weiches Tannin, endloses Finale.

- **Solar de Libano** • Tempranillo • Rioja 8
Intensive Aromen von reifen Beeren, Kirschen mit einer feinen Röstaromatik und einem zarten Hauch von Kakao und Gewürzen. 18 Monate im Barrique gereift.

- **Lynus de Infante** • Tempranillo • Ribera del Duero 9
Ausbau über 6 Monate in Eichenfässern. Opulentes Aroma nach Brombeeren, Waldbeeren und Vanille. Kräftige Fruchtfülle mit endlosem Finish.

Roséwein 0,2l

• **Tütü** • Garnacha • Navarra 6,5
Ästhetische Aromen von tänzelnden Waldbeeren.
Ausdrucksstark, filigran mit verspieltem Körper
und friedlichem Finale. Ein extravaganter Rosé.

• **Nekeas** • Cabernet Sauvignon • Navarra 7
Frisches Bouquet mit duftigen Aromen von Erdbeeren,
roten Johannisbeeren, einem Hauch von Rosen und
süßen Kirschen. Frisch und kräftig, mit einem langen Abgang.

Roséwein 0,75l

• **Tütü** • Garnacha • Navarra 25
Ästhetische Aromen von tänzelnden Waldbeeren.
Ausdrucksstark, filigran mit verspieltem Körper
und friedlichem Finale. Ein extravaganter Rosé.

• **Twenty Twelve** • Cabernet Sauvignon • Mallorca 39
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot, Syrah und
Manto Negro Trauben. Opulente, kraftvolle Aromen von reifen
Kirschen und Himbeeren mit Mallorca typischen Mineralität.

Weißwein 0,75l

- **Es Fangar 2012 White** • Mallorca 32
Cuvée aus Macabeo, Verdejo und Muscat Trauben. Leicht und fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten

- **Es Fangar Sa Fita Blanco** • Mallorca 45
Cuvée aus Chardonnay, Muskat und Prensal Blanc. Frisch, mit blumigen Aromen von tropischen Früchten und einem Hauch von Karamell und Honig.

- **Es Fangar Lo Cortinell** • Mallorca 59
Ein super Chardonnay von der Insel. Feine Fruchtaromen von reifen gelben Früchten, exotischen Früchten und einem Hauch von wilden Blumen. Zarte Röstaromen durch Barrique.

- **Reina de Castilla Sauvignon Blanc** • Rueda 30
Betörende Aromen von reifen Stachelbeeren und exotischen Früchten, mit einem Hauch von frischen Kräutern. Kann mit hochwertigen Sancerre Weinen aus Frankreich spielend mithalten.

- **Avancia Godello** • Valdeorras 55
Ausbau 6 Monate in französischem Barrique. Aromen von Honigmelone, exotischen Früchten und ein Hauch von Muskat. einer der besten Godellos, die Spanien je hervorgebracht hat. Jährlich werden nur 2400 Flaschen abgefüllt.

Weißwein 0,75l

• **La Trucha Albariño** • Galizien 35

Knackig, frisch, fruchtig mit Aromen von Zitronen, frischen Limetten und Aprikosen, mit einem Hauch von Meersalz, Jasmin und Mineralität. Bei diesem Wein schmecken Sie das Meer.

• **Botani Moscatel** • Malaga 39

100% Muskateller. Frisch, mit opulenten Aromen von tropischen Früchten und Mandarinen. Ehrlicher, sauberer Muskateller, mit einem sanften, fruchtigen und langem Finale.

• **Reina de Castilla Verdejo Selección** • Rueda 45

Intensive Aromen von tropischen Früchten, reifer Ananas und Mango, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Vollmundig und frisch, ein äußerst ausdrucksstarker und schmackhafter Wein.

• **Muñoz Chardonnay** • La Mancha 55

Ausgeprägter Körper, elegante dezente Obstaromen, frischer Apfel, reife Stachelbeere, Melone und andere exotische Früchte geben sich zu erkennen. Frische Fruchtigkeit wird von einem nussigen und rauchigen Ambiente überlagert.

• **Carlos Serres Viura & Tempranillo** • Rioja 28

Fruchtige Arome von grünen Äpfeln und reifen Pfirsichen, mit einem Hauch von weißen Blüten und frischen Kräutern.

Rotwein 0,75l

• **Tarima Hill** • Alicante

39

Aus der Monastrell Traube. Kräftige Aromen von roten, reifen Früchten, mit einem Hauch von Akazienblüten und Gewürzen. Ausgebaut 12 Monate im Barrique.

• **Alto Moncayo** • Campo de Borja

65

Aus 100 jährigen Garnacha Rebstöcken. Ausgebaut über 19 Monate im Barrique. Opulente Aromen von reifen Himbeeren, Brombeeren, dunkler Schokolade und Omas Rumtopf. Kraftvoll, muskulöses Finale. Einer der spektakulärsten Weine Spaniens.

• **Clio** • Jumilla

75

Aus den uralten Monastrell Reben. 24 Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche. Cuvée aus Monastrell und Cabernet Sauvignon. Bouquet reifer Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis. Langes, beinahe einminütiges Finale mit toller Frische.

• **El Nido** • Jumilla

180

Malolaktische Vergärung in neuer französischer und amerikanischer Eiche. 24 Monate Barrique in neuen Fässern. Tiefes Violett- Purpur. Aromen von reifen Früchten, Gewürzen, Rauch, Schokolade und Noten von Zedern Holz. Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Monastrell.

Rotwein 0,75l

• **Tramp** • Katalonien 32

Cuvée aus Syrah, Garnacha, Monastrell, Cabernet Sauvignon und Marcellan Trauben. Ausgebaut 12 Monate im großen Holz. Es wurden nur 6950 Flaschen abgefüllt. Der Name Tramp ist dem Hund des Weingutes gewidmet einem „Streuner“. Gewaltige und opulente Aromen von reifen, roten und schwarzen Früchten.

• **Es Fangar Elements** • Mallorca 59

Cuvée aus Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot und Syrah. Intensive Aromen von reifen Beeren, schwarzen Kirschen, Soler Orangen, dunkler Schokolade und frischen Kräutern. Unglaublich kraftvoll, mit einem grandiosen Finale.

• **Hombros Mencia** • Burbia 38

Hohe Intensität, mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen, die die Noten von Kaffee und Schokolade ergänzen. Ausgebaut 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche.

• **12 Volts** • Mallorca 30

Cuvée aus Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot. Ausgebaut 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche. Gewaltige Aromen feiner Rot- und Sauerkirschen. ein angenehmes Säurespiel. Das Holz hat die Tannine perfekt domestiziert und ist dabei nicht übermächtig.

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

1 | mit Farbstoff 2 | mit Konservierungsstoffen 3 | mit Antioxidationsmittel 6 | geschwärzt
8 | enthält Phenylalaninquelle 9 | mit Süßungsmitteln 10 | coffeinhaltig 11 | chininhaltig

