



# Tapas

## raffinierte Appetithäppchen aus Spanien

Eine Tapa (spanisch „Deckel“, „Abdeckung“) wird üblicherweise zu Wein oder Bier gereicht. Der Ursprung der Tapa-Kultur in Spanien ist auf den Brauch zurückzuführen, dass damals die Wirte dort ein Stück Brot auf das Wein- oder Sherryglas legten, um lästige Fliegen fernzuhalten.

Heutzutage erfreuen sich die Tapas enormer Beliebtheit weit über die Grenzen Spaniens, da sie die idealen Begleiter einer geselligen Runde mit Bier, Wein oder einem Gläschen Sherry sind.



## PAN, SALSAS Y TAPAS FRIO

### Brot, Saucen und kalte Tapas

<b>Alioli con pan</b> Knoblauchdip mit Brot	3,20 €
<b>Mojo picon</b> Die traditionelle kanarische Sauce - rot pikant	3,40 €
<b>Mojo verde</b> Die traditionelle kanarische Sauce - grün	3,40 €
<b>Mojo blanco</b> Die traditionelle kanarische Sauce - weiß mild	3,20 €
<b>Aceitunas</b> <sup>6,7</sup> Grüne und schwarze Oliven aus Spanien	3,99 €
<b>Queso Manchego</b> <sup>6,7</sup> Würziger Käse aus einem Milchmix von spanischen Kühen, Ziegen und Schafen, 6 Monate gereift	5,20 €
<b>Queso de oveja marinar</b> <sup>10</sup> Marinierter Schafskäse, einfach köstlich	4,99 €
<b>Pan con tomate y manchego</b> <sup>6,7</sup> – delicioso Gebackene Brotscheiben mit Manchego und Tomaten	5,20 €
<b>Pan con tomate y Serrano</b> <sup>6,7</sup> – delicioso Gebackene Brotscheiben mit Serrano und Tomaten	5,20 €
<b>Jamon Serrano</b> Luftgetrockneter Bergschinken von weißen Schweinen	5,90 €
<b>Boquerones en vinagre</b> Marinierte Sardellen in Essig und Knoblauchöl	4,20 €

## TAPAS VEGETARIAN

### Vegetarische Tapas

**Queso de oveja frito con miel** <sup>10</sup> 5,99 €

Panierter Schafskäse mit Honig

**Queso de oveja con huevo frito** <sup>10</sup> 6,50 €

Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperonis, Oliven und Spiegelei

**Tortilla patatas** 5,30 €

Bauernomlette nach spanischer Art mit Kartoffeln und Zwiebeln

**Pimientos de Padrón** 4,99 €

Kleine grüne spanische Peperonis mit Meersalz

**Croquetas Espinacas con salsa blanca** 5,20 €

Spinatkroketten mit Dip

**Patatas bravas** 4,20 €

Frittierte Kartoffelschiffchen mit Dip

**Patatas con queso de oveja** 4,99 €

Frittierte Kartoffelschiffchen mit feingeriebenem Schafskäse

**Sherry-Champiñones** 4,99 €

In Kräuter-Knoblauch-Butter gebratene frische Wiesenchampignons, mit Sherry abgelöscht

**Verdura a la Plancha con almendras** 6,99 €

Frisches Gemüse der Saison in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebraten, mit weißen Mojo und gerösteten Mandeln

**Esparragos verdes en tempura** 5,99 €

Grüner Spargel im Tempurateig gebacken mit weißen Mojo serviert



## ENSALADAS

### Salate

**Ensalada „Mixta“** 5,90 €

Kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette

**Ensalada de Tomate** 5,60 €

Erfrischender Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

**Ensalada „Mixta“ con Manchego** <sup>6.7</sup> 6,80 €

Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Manchegokäse

**Ensalada „Mixta“ con pollo plancha y sesàmo** 14,90 €

- muy grande

Großer gemischter Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenfilets, Sweet Chilli und Sesam

**Ensalada „Mixta“ con datteln** <sup>6.7</sup> 6,80 €

Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette und Datteln im Speckmantel

**Ensalada „Mixta“ con oveja** 6,80 €

Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette, serviert mit geriebenem Schafskäse

**Ensalada Tinto y Blanco** 6,80 €

Rucola-Tomaten-Salat mit geriebenem Manchego



## TAPAS DE CARNE

### Fleischtapas

**Datiles con bacon** <sup>6,7</sup> 4,99 €

Mit Mandeln gefüllte Datteln im Speckmantel

**Chorizo con miel** <sup>2,6,7</sup> 5,20 €

Die würzige spanische Paprikawurst in Honig gebraten

**Albondigas** <sup>7</sup> 6,80 €

Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce

**Pincho a la Plancha** 6,60 €

Zwei Fleischspießchen vom Schweinefilet nach maurischer Art

**Lomo de Cerdo Iberico** 7,80 €

Zarte Schweinelende vom Iberico-Schwein mit Kräuterbutter gebraten an Rucola-Salat

**Alitas de pollo con salsa blanco** 5,99 €

Leicht pikant oder mild gewürzte, frittierte Chicken Wings

**Filetes de pollo plancha** 5,99 €

Gebratene Hähnchenfilets, leicht pikant, serviert auf eingelegten Paprikastreifen und weißem Mojo

**Pincho de cordero picada** 6,90 €

Ein Lammhackspieß nach maurischer Art, serviert mit Rosmarinkartoffeln und weißem Mojo, pikant

**Chuletas de cordero** 7,80 €

Zwei gegrillte Lammkotletts mit Mojo verde serviert

**Pollo encontra verdura** 7,80 €

Gebratene Hähnchenfilets mit frischem Gemüse der Saison, mit Balsamico abgelöscht und weißer Mojo serviert



## TAPAS DE PESCADO

### Fischtapas

**Chipirones** 5,99 €

Babycalamaris in würzigem Knoblauch-Olivenöl gebraten

**Calamares** 5,99 €

Leicht mehlierte und frittierte Tintenfischringe mit Aioli serviert

**Rabas a la Romana** 5,99 €

Leicht panierte Tintenfischstreifen nach andalusischer Art

**Gambas al ajillo** 7,20 €

Geschälte Garnelen mit frischem Knoblauch, Chili und Olivenöl

**Muslitos del mar** 4,99 €

Frittierte Krebsscheren mit Zitrone serviert

**Gambas con patata** 6,90 €

Fünf frittierte Garnelen im Kartoffelnetz mit Alioli serviert

**Pincho de Gambas** 7,20 €

In würzigem Knoblauch-Kräuter-Tomaten-Olivenöl gebratener Gambas-Spieß mit Alioli

**Mejillones** 7,20 €

In Olivenöl gebratene Grünschalmuscheln mit Weißwein und Mojo verde abgeschmeckt, einfach köstlich

**Boquerón en tempura** 5,90 €

Sardellenfilets in leichtem Tempurateig mit Zitrone und Aioli serviert



### **Lagostino rebozado**

Garnelen im leichten Bierteig, mit Zitrone und Aioli

5,99 €

### **Chipirones rebozados**

Leicht mehlierte und frittierte Baby-Calamaris mit Aiolo und Zitrone

5,99 €

### **Bacalao rebozado**

Leicht panierte Kabeljaustücke mit weißem Mojo serviert

5,99 €



## **DULCES**

### **Nachspeisen**

#### **Crema Catalan**

Die berühmte spanische Vanille-Nachspeise mit flambierter Zuckerkruste

4,99 €

#### **Crema Catalan Eis**

5,99 €

#### **Copa caramelo salado**

Gesalzenes Karamelleis mit Schokoladenhaube und Salzmandeln

5,99 €

#### **Copa helada de „Requesón con Miel“**

Quarkeis mit Honig und Mandeln in einer Tonschale serviert

5,99 €

#### **Churros con caramel <sup>2</sup>**

Spanisches frittiertes Spritzgebäck mit Caramelsauce

5,99 €



#### **Nützliche Info:**

Das für unsere Speisen verwendete Olivenöl ist ausschließlich ein „Extra-Virgin“ Olivenöl aus Spanien. Es ist das qualitativ beste Öl, so dass sich die besten Ergebnisse bei der Zubereitung erzielen lassen.

Sollten Sie einmal Lust auf Paella haben, so sprechen Sie uns bitte an. Wir fertigen diese gerne auf Vorbestellung (ab 6 Personen) an.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn es mal etwas länger dauern sollte. Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet. Vielen Dank!

## WEINKARTE

### UNSERE WEISSWEINE

#### Tinto y Blanco, Bodegas Hermanos Rubia

Unser Hauswein - Tempranillo/Garnacha - jung, leicht und frisch, mit einer hellgelben Farbe.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,30 € / 3,99 €  
Karaffe 0,5 l 8,99 €

#### Evaristo I aus der La Mancha

100% Airén, strohgelb mit hellgrünen Reflexen und mit feinen Aromen nach grünen Äpfeln und Aprikosen, ausgewogen und fruchtig im Mund

Glas 0,1 / 0,2 l 2,50 € / 4,90 €  
Flasche 0,75 l 15,90 €

#### Cuatro Rayas Sauvignon Blanc

Ein sehr ausgewogener Wein mit frischen Zitrus- und Grapefruitnoten. Dieser Wein besticht durch Frische, lebhaft Aromen von Johannis- und Stachelbeeren sowie seinem energischen Charakter.

Glas 0,1 / 0,2 l 3,10 € / 5,60 €  
Flasche 0,75 l 19,20 €

#### Cuatro Rayas Verdejo

Ein einzigartiger Weißwein mit hellgoldener Farbe. Besonders rund, kräftig und mit sehr viel Frische. Seine Aromen erinnern an reifen Pfirsich, Zitronengras und Aprikose.

Glas 0,1 / 0,2 l 3,10 € / 5,60 €  
Flasche 0,75 l 19,20 €

### UNSERE ROSÉWEINE

#### Tinto y Blanco, Bodegas Hermanos Rubia

Unser Hauswein - Tempranillo/Garnacha - erinnert an frische Früchte, in einer herrlichen Erdbeerfarbe, trocken und mild.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,30 € / 3,99 €  
Karaffe 0,5 l 8,99 €

#### Gran Cartel Rioja

Bouquet aus Tempranillo und Garnacha. Ein quirliger, frischer, blumiger und würziger Wein - ideal für jede Speise.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,99 € / 5,60 €  
Flasche 0,75 l 19,20 €

### UNSERE ROTWEINE

#### Tinto y Blanco, Bodegas Hermanos Rubia

Unser Hauswein - Tempranillo/Garnacha - erinnert an reifes Obst, mit Brombeer- und Himbeeraromen, trocken und mild.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,30 € / 3,99 €  
Karaffe 0,5 l 8,99 €

#### La Cigala, Rioja, Bodegas Riojanas

100% Tempranillo, mit seiner glänzend rubinroten Farbe und mit seinen Aromen reifer Früchte ist er ausgewogen am Gaumen, lang und elegant im Abgang.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,70 € / 4,99 €  
Flasche 0,75 l 16,99 €

#### Don Ramon, D.O. Campo de Borja, Bodegas Aragonesas

Erinnert an trockene Früchte, Nüsse und Sherry. Kräftig und körperreich mit einer herrlichen rubinroten Färbung, fruchtigem Bouquet und typisch spanischen Geschmack.

Glas 0,1 / 0,2 l 2,99 € / 5,60 €  
Flasche 0,75 l 19,20 €

## GETRÄNKEKARTE

### Bier

Peters Kölsch 0,2 l / 0,3 l / 0,4 l	1,80 €	2,50 €	3,30 €
Estrella 0,2 l Fl.			2,30 €
San Miguel vom Faß 0,25 l / 0,5 l		2,90 €	5,50 €
Helles Weizen 0,5 l			3,90 €
Alkoholfreies Weizen 0,5 l			3,90 €
Schöffelhofer Grapefruit <sup>2,6</sup> 0,33 l			3,10 €
Alkoholfreies Pilz 0,33 l			2,90 €

### Softdrinks

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Coca Cola <sup>1,2,4</sup>	2,30 €	2,90 €	4,30 €
Coca Cola Light <sup>1,2,4,5</sup>	2,30 €	2,90 €	4,30 €
Fanta <sup>2,4,6</sup>	2,30 €	2,90 €	4,30 €
Sprite <sup>2,4,6</sup>	2,30 €	2,90 €	3,30 €
Wasser / Apfelschorle	2,30 €	2,90 €	4,30 €
Flasche Morelli Wasser 0,75 l - sparkling oder naturale			6,40 €
Vio Schorle Direktsaft 0,33 l			3,50 €
Heimische Früchte - Johannisbeere oder Rhabarber			
Fassbrause 0,33 l			2,90 €

### Prosecco

Prosecco 0,1 l			2,90 €
Prosecco-Aperol 0,1 l / 0,2 l		3,60 €	6,00 €
Flasche Prosecco 0,7 l			19,20 €

### Sangria 0,5 l / 1 l

Hausgemacht nach spanischer Art, einfach süffig	9,70 €	15,99 €	
---	--------	---------	--

### Spirituosen 2 cl

Averna 2 / Ramazotti			2,60 €
Sambuca			2,60 €
Grappa			2,60 €
Linie Aquavit			2,60 €

## Die besten Kurzen Spaniens (2 cl)

After Work Wodka Caramel - eisgekühlt Der neueste Hit Spaniens			2,60 €
Herbas de Mallorca dulches Der traditionelle Likör mit Anis und Kräutereextrakten, süß			2,60 €
Ron miel Artemi Der beliebteste Honigrum Spaniens - warm serviert			2,80 €
Soto fino - Sherry 5 cl Der feine Aperitif und ideale Essensbegleiter zu Fisch			3,90 €
Brigadier Der milde spanische Brandy, der in keiner Bodega fehlen darf			2,80 €
Carlos I - Solera gran Reserva Der 10jährige Brandy aus Jerez, besonders mild im Geschmack			4,20 €
Cardenal Mendoza Der elegante weiche Brandy, einer der besten Europas			4,60 €
Cuarenta y tres, Licor 43 con leche / con Espresso Spaniens sanfte Versuchung mit den 43 Geheimzutaten, serviert mit Milch oder mit Espresso			4,20 €

### Heiße Getränke

Espresso			2,40 €
Carajillo Espresso mit Brigadier Brandy			3,50 €
Tasse Kaffee Crema			2,40 €
Cappucino			3,00 €
Latte Macchiato			3,80 €
Tee - diverse Sorten			2,40 €
Tee Ron miel Schwarzer Tee mit unserem Honigrum			3,90 €

<sup>1</sup>Koffeinhaltig <sup>2</sup>Farbstoff <sup>3</sup>Chininhaltig <sup>4</sup>Süsstoff <sup>5</sup>Phenylalinquelle <sup>6</sup>Antioxidationsmittel <sup>7</sup>Konservierungsstoffe <sup>8</sup>Stabilisator <sup>9</sup>Geschwärzt <sup>10</sup>Milcheiweiß