

BIENVENIDOS – WILLKOMMEN

Tapas gehören in Spanien zum täglichen Leben und sind kalte & warme Speisen in köstlicher Vielfalt.

Ihren Ursprung finden die Tapas in Spanien – direkt aus Andalusien. Aus einem Stück als "Deckel" über das Sherry- bzw. das Weinglas gelegt wurde, um das wunderbare Aroma im Glas zu bewahren, entstand die heutige Tapas-Kultur.

Wählen Sie aus Fisch-, Fleisch-, Meeresfrüchten-, Käse- oder reinen Gemüse-Tapas Ihre kulinarischen Top 2 oder 3 oder mehr... und genießen Sie ein Stück spanische Lebensfreude, ein gutes Glas Wein, anregende Gespräche mit Freunden oder Fremden und vergessen Sie die Zeit!

BUEN PROVECHO

TAPAS FRÍAS – KALTE TAPAS

Ración/
Portion

Aceitunas negras y verdes

con hierbas ⁽¹⁴⁾

schwarze & grüne Oliven in Kräutern eingelegt

22. 5,90 €

Aceitunas rellenas de queso ^(3, 9, k)

grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse

24. 5,90 €

Aceitunas rellenas de almendras ^(et)

grüne Oliven gefüllt mit Mandeln

26. 5,90 €

Queso Manchego ^(3, 9, g, k)

Manchego-Käse

30. 8,90 €

Plato especial de queso ^(3, 9, g, k)

Auswahl an spanischen Käsespezialitäten
(Riconante-Käse, Manchego-Käse, Cabrales-
Blauschimmelkäse)

35. 15,80 €

Jamón Serrano ^(3, 12)

Serrano-Schinken, reserva,
14 Monate gereift

36. 9,50 €

Plato de salami y jamón ^(3, 4, 7, 11, 12, f, k)

Auswahl an Salami- & Schinken-spezialitäten
(Chorizo, Salchichon, Serrano-Schinken)

38. 15,80 €

*Zu allen Tapas servieren wir
ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Allioli.*


TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS


Ración/
Portion


Croquetas de arroz (3, k)
frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan
43. 6,90 €

Tortilla de verduras (a, g, k)
Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons
47. 7,70 €

Tortilla de espinacas y salmón (a, c, g, k)
Kartoffelomelett mit Spinat & Lachs
49. 7,70 €

Papas arrugadas con Mojo  (3, 13, i, 11)
kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo –
rot & grün
51. 6,90 €

Judías con tomate y piñones  (13)
Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten &
Pinienkernen
55. 6,90 €

Batatas al ajo, pimiento y chile  (3)
Süßkartoffelspalten mariniert mit Knoblauch,
Paprika & Chili
59. 7,70 €

Chorizo al vino tinto (3, 7, 9, 12, i)
Mini-Chorizo im Rotweinsud
61. 7,90 €

Albóndigas de carne (3, a, g, k, 11, n)
Fleischbällchen vom Rind in pikanter
Tomatensauce
41. 8,90 €

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

Ración/
Portion

Pimientos Padrón
gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz
63. 8,70 €

Queso de cabra con miel y tomat (9, i, k)
lauwarmer Ziegenkäse mit Honig &
Tomatenmarmelade
65. 9,20 €

Ciruelas con tocino (3, 12, 13, i)
Backpflaumen im Speckmantel
69. 8,90 €

Berenjena rellena al horno (3, 12, k, 11)
gebackene Auberginen mit Tomaten,
Schinkenwürfeln & Bergkäse gratiniert
71. 9,20 €

Patatas de la Tia Carmen (3, 12, k, 11)
Kartoffelscheiben mit Baconstreifen
gebacken in Bechamelsauce
73. 9,20 €

Champiñones rellenos (i)
Champignons mit einer Füllung aus Hackfleisch,
Tomaten, Knoblauch & Rotwein gegart
75. 9,20 €

**Champiñones rellenos de espinacas y
queso de cabra** (13, g, e1, i, k)
Champignons gefüllt mit Blattspinat
& Ziegenkäse überbacken
77. 9,20 €

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

Ración/
Portion

Escalivada ^(3, i)

mediterrane tomatisierte Gemüsepfanne der
Saison

79. 8,70 €

Pechuga de pollo con chorizo ^(3, 4, 7, 9, 12, f)

zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo &
Kirschtomaten gebraten

81. 9,20 €

Pollo en salsa de albaricoque ^(13, i)

zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce
mit Vanille

83. 9,20 €

Pollo al Pueblo

kleine Hähnchenkeulen geschmort in einer
herzhaften Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch &
frischen Tomaten

87. 9,20 €

Quiñones morcilla con gambas ^(i, j)

gebratene spanische Blutwurst mit
Chili-Ingwer-Birnen & zwei Riesengarnelen

85. 10,50 €

Dos medallones de cerdo, gratinado

con queso ^(a, i, k, ll)

Schweinemedallions in Rotweinjus mit Tomaten
& Blauschimmelkäse überbacken

91. 10,50 €

Pinchitos de cordero con romero

Gebratene Spießchen vom Lammrücken mit
Champignons & Tomaten

93. 10,90 €

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

Ración/
Portion

Lomo de cordero en costra de

hierbas ^(g, i, k, ll, n)

Gebratener Lammrücken in Kräuterkruste mit
Zwiebel-Senf-Chutney

89. 13,20 €

Mejillas de cerdo Iberico guisadas ^(3, 13, i)

Bäckchen vom Iberico-Schwein geschmort mit
Äpfeln, Chili & Weißwein-Apfelmost-Sud

97. 12,40 €

Tapas de Pescado –

Tapas mit Fisch

Ración/
Portion

Mejillones con salsa de vino blanco y

verduras ^(a, b, c, i, j)

Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud

101. 8,90 €

Boquerones fritos ^(c, ll)

frittierte Sardellen

105. 9,20 €

Calamares a la romana ^(b, k, ll)

gebackene Tintenfischringe mit Allioli

107. 9,20 €

Salmón a la mostaza ^(13, c, e1, i, ll, n)

Lachs mit Senf, Honig & Ingwer
auf Spinat „katalanische Art“

111. 10,70 €

TAPAS DE PESCADO – TAPAS MIT FISCH

Ración/
Portion

Filete de fletán con chile, limón y tomate (b, c, i, j, l1)

Filet vom Heilbutt gebraten mit Chili & Limette
auf Tomatenragout

113. 10,50 €

Gambas al ajillo (j)

6 Riesengarnelen gebraten in Knoblauch-Olivenöl

109. 12,50 €

PAN ESPECIAL

Pan con tomate (13, i, l1)

Stangenbrot mit Tomaten bestrichen

5 Stück 122. 4,90 €

Pan con ajo (4, 9, k, l1)

Knoblauchbrot

5 Stück 123. 4,90 €

SALSAS ESPECIALES

Mojo rojo (3, 13, i, l1)

pikante Sauce mit Paprika, Chili & Knoblauch

127. 3,70 €

Mojo verde (i, l1)

Sauce mit Petersilie, Koriander & Kräutern

128. 3,70 €

Allioli (k)

Knoblauchmayonnaise

129. 3,70 €

SALSAS ESPECIALES – BESONDERE DIPS & SAUCEN

Salsa de almendras con tomate y aceitunas (13, 14, e1, i)

Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten &
Oliven

124. 3,90 €

Romesco-Dip (13, e1, i)

Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote,
Mandeln & Rotweinessig

125. 3,90 €

Guacamole fresco

Avocado-Dip mit Tomatenwürfeln
verfeinert

126. 3,90 €

Plato de 4 salsas variadas (13, 14, e1, i, k, l1)

4 kleine Schalen mit verschiedenen Dips &
Saucen (Mandel-Dip, Romesco-Dip,
Avocado-Dip & Allioli) mit einem
Brotkorb

130. 8,90 €

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff Benzoesäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Nitritpökelsalz, 13 geschwefelt, 14 geschwärzt

Allergene: a Sellerie/ - erzeugnisse, b Weichtiere/ - erzeugnisse, c Fisch/ - erzeugnisse, d Sesam/ - erzeugnisse, e Schalenfrüchte/ - erzeugnisse: e1 Mandeln, e2 Walnüsse, e3 Cashewnüsse, e4 Haselnüsse, e5 Pecannüsse, e6 Paranüsse, e7 Pistazien, e8 Macadamianüsse, f Soja/ - erzeugnisse, g Eier/ - erzeugnisse, h Lupine/ - erzeugnisse, i Schwefeldioxid/Sulfite, j Krebstiere/ - erzeugnisse, k Milch/ - erzeugnisse, l glutenhaltiges Getreide: l1 Weizen, l2 Roggen, l3 Gerste, l4 Dinkel, l5 Hafer, l6 Kamut, m Erdnüsse/ - erzeugnisse, n Senf/ - erzeugnisse

Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung
übernommen wird. Bei dem Produkt kann es zu
Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene
Allergene haben.