

## 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 Brot, einer Scheibe Schinken oder Käse, die 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 3 oder 5 oder 7... und genießen Sie ein Stück spanische Lebensfreude, ein gutes Glas Wein, anregende Gespräche mit Freunden oder Fremden und vergessen Sie die Zeit!

## Buen provecho

## Kalte Tapas

Portion

**Aceitunas negras y verdes  
con hierbas** <sup>(14)</sup>

schwarze & grüne Oliven in Kräutern  
eingelegt

22. 5,90 €

**Aceitunas rellenas de queso** <sup>(K)</sup>  
grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse

24. 5,90 €

**Aceitunas rellenas de almendras** <sup>(e1, K)</sup>  
grüne Oliven gefüllt mit Mandeln

26. 5,90 €

**Queso Manchego** <sup>(K)</sup>  
Manchego-Käse

30. 8,90 €

**Plato especial de queso** <sup>(K)</sup>  
Auswahl an spanischen Käsespezialitäten  
(Riconante-Käse, Manchego-Käse, Cabrales-  
Blauschimmelkäse)

35. 15,80 €

**Jamón Serrano** <sup>(3, 7)</sup>  
Serrano-Schinken, reserva,  
14 Monate gereift

36. 9,50 €





**Jamón de Pata Negra** <sup>(3, 7)</sup>  
Pata Negra-Ibericoschinken der  
Spitzenklasse, 18 Monate gereift

37. 15,80 €

**Plato especial de salami y jamón** <sup>(3, 4, 7)</sup>  
Auswahl an Salami- & Schinken-  
spezialitäten (Chorizo, Salchichon, Serrano-  
Schinken)

38. 15,80 €

## Warme Tapas

	Portion	
<b>Croquetas de arroz</b> <small>(3, g, k, l)</small> frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan	43.	6,90 €
<b>Tortilla de verduras</b> <small>(g, k)</small> Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons	47.	7,70 €
<b>Tortilla de espinacas y chorizo</b> <small>(3, 7, g, k)</small> Kartoffelomelett mit Spinat & Chorizo	49.	7,70 €
<b>Papas arrugadas con Mojo</b>  <small>(l, i, 7)</small> kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo – rot & grün	51.	6,90 €
<b>Judías con tomate y piñones</b>  <small>(7, i, l)</small> Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen	55.	6,90 €
<b>Batatas al ajo, pimiento y chile</b>  <small>(3)</small> Süßkartoffelspalten mariniert mit Knoblauch, Paprika & Chili	59.	7,70 €
<b>Chorizo al vino tinto</b> <small>(3, 7, l3, i)</small> Mini-Chorizo im Rotweinsud	61.	7,90 €
<b>Albóndigas de carne</b> <small>(3, a, g, k, l, n)</small> Fleischnällchen in pikanter Tomatensauce	41.	8,90 €
<b>Pimientos Padrón</b>  gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz	63.	8,70 €

## Warme Tapas

	Portion	
<b>Queso de cabra con miel y tomate</b> <small>(7, k, i)</small> lauwarmer Ziegenkäse mit Honig & Tomatenmarmelade	65.	9,20 €
<b>Ciruelas con tocino</b> <small>(3, l)</small> Backpflaumen im Speckmantel	69.	8,90 €
<b>Berenjena rellena al horno</b> <small>(3, 7, k, l)</small> gebackene Auberginen mit Tomaten, Schinkenwürfeln & Bergkäse gratiniert	71.	9,20 €
<b>Patatas de la Tia Carmen</b> <small>(3, l, k)</small> Kartoffelscheiben mit Baconstreifen gebacken in Bechamelsauce	73.	9,20 €
<b>Champiñones rellenos</b> <small>(4, 7, l3, k, l)</small> Champignons mit einer Füllung aus Hackfleisch, Tomaten, Knoblauch & Rotwein gegart	75.	9,20 €
<b>Champiñones rellenos de espinacas y queso de cabra</b> <small>(l3, k, l)</small> Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken	77.	9,20 €

## Warme Tapas

	Portion
<b>Escalivada</b> <sup>V</sup> tomatisierte mediterrane Gemüsepfanne der Saison	79. 8,70 €
<b>Pechuga de pollo con chorizo y tomate</b> <sup>(3, 7)</sup> zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten gebraten	81. 9,20 €
<b>Pollo en salsa de albaricoque con vainilla fresca</b> <sup>(7, 13)</sup> zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce mit Vanille abgeschmeckt	83. 9,20 €
<b>Pollo al Pueblo</b> <sup>(3, f, l)</sup> kleine Hähnchenkeulen geschmort in einer herzhaften Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch & frischen Tomaten	87. 9,20 €
<b>Quiñones morcilla con langostinos</b> <sup>(6)</sup> gebratene spanische Blutwurst mit Chili-Ingwer-Birnen & zwei Riesengarnelen	85. 10,50 €
<b>Dos medallones de cerdo, gratinado con queso</b> <sup>(a, k)</sup> Schweinemedaillons in Rotweinjus mit Tomaten & Blauschimmelkäse überbacken	91. 10,50 €
<b>Pinchitos de cordero con romero</b> <sup>(a)</sup> Gebratene Spießchen vom Lammrücken mit Champignons & Tomaten	93. 10,90 €

## Warme Tapas

	Portion
<b>Lomo de cordero en costra de hierbas y con chutney de cebolla y mostaza</b> <sup>(13, l1, k, n)</sup> Gebratener Lammrücken in Kräuterkruste mit Zwiebel-Senf-Chutney	89. 13,20 €
<b>Mejillas de cerdo Iberico guisadas</b> <sup>(i)</sup> Bäckchen vom Iberico-Schwein geschmort mit Äpfeln, Chili & Weißwein-Apfelmost-Sud	97. 12,40 €
<b>Tapas de Pescado – Tapas mit Fisch</b>	
	Portion
<b>Mejillones con salsa de vino blanco y verduras</b> <sup>(a, b, c, i)</sup> Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud	101. 8,90 €
<b>Boquerones fritos</b> <sup>(c, l1)</sup> frittierte Sardellen	105. 9,20 €
<b>Calamares a la romana con allioli</b> <sup>(b, k, l1)</sup> gebackene Tintenfischringe mit Allioli	107. 9,20 €
<b>Salmón a la mostaza, miel y espinacas a la catalana</b> <sup>(c, e1, n)</sup> Lachs mit Senf, Honig & Ingwer auf Spinat „katalanische Art“	111. 10,70 €



## Tapas mit Fisch

Portion

**Filete de fletán con chile, limón y tomate** (6, k)  
Filet vom Heilbutt gebraten mit Chili &  
Limette auf Tomatenragout  
113. 10,50 €

**Gambas al ajillo** (6)  
6 Riesengarnelen gebraten in Knoblauch-  
Olivenöl  
109. 12,50 €

## Pan especial

**Pan con tomate** (4, k, l, i)  
Stangenbrot mit Tomaten bestrichen  
122. 4,90 €

**Pan con ajo** (k, l)  
Knoblauchbrot  
123. 4,90 €

## Salsas especiales – Besondere Dips & Saucen

**Mojo rojo**  
pikante Sauce mit Paprika, Chili &  
Knoblauch  
127. 3,70 €

**Mojo verde**  
Sauce mit Petersilie, Koriander & Kräutern  
128. 3,70 €

**Allioli** (k)  
Knoblauchmayonnaise  
129. 3,70 €

## Besondere Dips & Saucen

Portion

**Salsa de almendras con tomate y  
aceitunas** ✓ (3, 13, eL, i)  
Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten &  
Oliven  
124. 3,90 €

**Romesco-Dip** ✓ (7, 13, 14, eL, i)  
Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote,  
Mandeln & Rotweinessig  
125. 3,90 €

**Guacamole fresco** ✓ (7)  
Avocado-Dip mit Tomatenwürfeln verfeinert  
126. 3,90 €

**Plato de 4 salsas variadas** (3, 4, 7, 11, 13, 14, eL, k)  
4 kleine Schalen mit verschiedenen Dips &  
Saucen (Mandel-Dip, Romesco-Dip,  
Avocado-Dip & Allioli) mit einem Brotkorb  
130. 8,90 €

In unserer Speisekarte finden Sie frische  
Salate, mediterrane Hauptgänge &  
leckere Desserts. Oder probieren Sie  
doch unser hausgemachtes Eis von den  
**EISMATROSEN**®.

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