

Entrantes y Embutidos | Vorspeisen und Schinken

1. Aceitunas rellenos de anchoa Grüne Oliven mit Sardellenfüllung	3,00 Euro
2. Alioli Mojo verde Mojo rojo con pan (a, c, g,) Alioli Mojo grün Mojo rojo mit Brot	3,50 Euro
03. Tomate rallado con pan Geriebene Tomate mit Brot (a, c, g,)	3,50 Euro
04. Pan Catalán con Jamón Serrano Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano (a, g, m)	6,50 Euro
05. Tapas mixtas con Jamón Serrano, Chorizo, Sobrasada y Queso Manchego Tapas mix Teller (Serrano Schinken, Chorizo, Paprikawurst und Käse Manchego) 10 uds. (a, g, m)	11,00 Euro
06. Tapas mixtas ibérico con paletilla reserva, chorizo, salchichón y Queso Manchego Tapas mix Teller Ibérico Spanisches Spezial mit iberischen Schinken, Paprikawurst, und Käse Manchego (a, g, m)	18,00 Euro
07. Tapa Ensaladilla rusa Spanische Kartoffelsalat mit Thunfisch (a, c, g,)	5,00 Euro
08. Pan con tomate Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl (a, c, g,)	6,00 Euro
09. Jamón Serrano Serrano Schinken 12 Monate gereift luftgetrocknet	10,00 Euro
10. Jamón Ibérico Bellota Iberico Reserva Pata Negra 36 Monate gereift	20,00 Euro
11. Cesta de pan Brotkorb	4,00 Euro

Tapas Teller Variation mit 5 unsere Tapas (wird von der Küche zusammengestellt)

12. Plato pequeño de tapas variadas a nuestro estilo de la casa Kleiner gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses	28,50 Euro
13. Plato grande de tapas variadas a nuestro estilo de la casa Großer gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses (für 2 P.)	46,00 Euro

Tapas Vegetarianas | Vegetarische Tapas Seite 1

- | | |
|---|-------------------|
| 14. Asado de Verduras mit Brot
Gebackene Gemüse mit Brot (a, c, g,) | 5,00 Euro |
| 15. Tabla de queso (Manchego)
Manchego Käse Teller | 9,00 Euro |
| 16. Tabla de queso variados
Spanische Käseplatte | 14,00 Euro |

- | | |
|--|------------------|
| 17. Patatas arrugadas con Mojo verde y rojo
Kleine Kartoffeln mit Schale Canarische Art Mojosaucen | 8,00 Euro |
|--|------------------|



- | | |
|--|------------------|
| 18. Croquetas de champiñones (4. Uds.)
Hausgemachte Krokette mit Champignons | 8,50 Euro |
|--|------------------|



- | | |
|---|------------------|
| 19. Croquetas de espinacas (4. Uds.)
Hausgemachte Krokette mit Spinat | 9,00 Euro |
|---|------------------|



- | | |
|--|------------------|
| 20. Tortilla española para (4. Personen)
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c) | 8,00 Euro |
|--|------------------|



22 cm

- | | |
|--|------------------|
| 21. Tortilla española para (6. Personen)
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c) | 9,50 Euro |
|--|------------------|



25 cm

- | | |
|--|------------------|
| 22. Tortilla española con cebolla
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel)(c) | 9,00 Euro |
|--|------------------|



20 cm

TAPAS UND MEHR

23. Tortilla española con cebolla **11,00 Euro**
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel (c))



25 cm

24. Tortilla española con espinaca **10,00 Euro**
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spinat (c))



20 cm

25. Tortilla española con espinaca **11,50 Euro**
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spinat (c))



25 cm

26. Patatas bravas **6,50 Euro**
Kartoffeln mit hausgemachter scharfer sauce



27. Champiñones al ajillo con pan **6,50 Euro**
Frische Champignons in Knoblauchöl mit Brot



28. Pimientos del padrón **7,00 Euro**
Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz



29. Berengena frita con miel **8,00 Euro**
Frittierte Auberginen mit Honig



30. Espárragos verde a la plancha **9,50 Euro**
Gegrillter grüner Spargel



Tapas con carne | *Tapas mit Fleisch*

31. Croquetas de jamón ibérico bellota(4 uds.) 9,50 Euro
Hausgemachte Krokette mit Iberischen Bellotaschinken



32. Croquetas de pollo (4. Uds.) 9,00 Euro
Hausgemachte Krokette mit Hähnchen (a,g)



33. Dátiles con tocino (6 uds.) 6,50 Euro
Datteln im Speckmantel mit Mandeln (h)



34. Tapa albóndigas en salsa de tomate cremoso 6,50 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce mit Brot



35. Tapa albóndigas en salsa de tomate 6,50 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesauce mit Brot



36. Tapa albóndigas en salsa picante) 6,50 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatechilisauce mit Brot



37. Tapa albóndigas en salsa al curry 6,50 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Currysauce mit Brot



TAPAS UND MEHR

38. Chorizo iberico frito con pan

Gebratene spanische Paprikawurst vom Ibérico-Schwein mit Brot

6,50 Euro



39. Tapa ternera en salsa con pan

Tapa Gulaschsuppe Spanische Art mit Brot (Rindfleisch)

6,50 Euro

40. Pollo al ajillo

Hähnchen mit Knoblauchöl

7,00 Euro

41. Pollo en salsa de tomate

Hähnchen mit Tomatensauce

7,00 Euro

42. Pollo al curry

Hähnchen mit Curry

7,00 Euro

43. Conejo con tomate

Kaninchen in Tomatensauce

9,00 Euro



Tapas de pescado / Tapas Fisch und Meeresfrüchte

44. Boquerones fritos

Kleine frittierte Sardellen (d)

9,00 Euro



45. Calamares a la romana

Calamares-Ringe mit Aioli

9,00 Euro



46. Muslitos del mar (4 piezas)

Gebackene Schneekrabbenschere mit Aioli (4 Stück)

8,50 Euro



47. Calamares plancha al ajillo

Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch

12,00 Euro



48. Calamares en salsa de tomate

Gegrillte Tintenfische mit Tomatensauce

12,00 Euro



49. Pulpo a la Gallego

Krake In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika

16,00 Euro



50. Chipirones al ajillo (a, g, h, m)

Kleine gegrillte Tintenfische mit Knoblauchöl

16,00 Euro

TAPAS UND MEHR

51. Mejillones al vapor porcion pequena tapa
Miesmuscheln" Natur " in Weißwein gedämpft

13,00 Euro



52. Gambas al Ajillo
Garnelen in einer Knoblauch-Weissweinsauce

12,00 Euro



53. Gambas a la plancha
Garnelen vom Grill

14,00 Euro

54. Caballitos de Gamba

7,00 Euro



Hauptgerichte

55. Albóndigas en salsa de tomate Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce	10,00 Euro
56. Albóndigas en salsa de tomate cremoso Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce	10,00 Euro
57. Berenjenas rellenas con carne picada y Bechamel al horno Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch und Bechamel in Ofen	10,00 Euro
58. Ternera en salsa Gulaschsuppe nach Spanischen Art	10,00 Euro
59. Medallones de Solomillo de ternera con salsa de champiñones con nata Rindfleisch-Medallions mit Champignonsauce und Sahne (a, c, g)	18,00 Euro
60. Chuletillas de Cordero Lammkotelettes aus der Lammkrone	21,00 Euro
61. Dorada de espalda Dorade in Ofen	19,00 Euro
62. Parilla de verduras Vegetarische gegrillte Gemüse Variation	12,50 Euro
63. Thunfischfilets	14,00 Euro
64. Filete de merluza y gamba a la vasca Seehechtfilet mit Gamba gebraten auf Tomaten-Anissauce	15,50 Euro
65. Filete de Salmon a la plancha Gegrillte Lachsscheibe mit grünem Spargel	15,50 Euro
66. Pechuga de Pollo en salsa Menier Hähnchenbrust mit Sauce Menier (knoblauch, Butter und Lemonsauce)	15,50 Euro

Zu allen Hauptspeisen servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl:
frische Pommesecken, gem. Salat, Salzkartoffeln, Knoblauchkartoffeln

Pasta

67. Espaguetis con Gambas al ajillo Spaghettis mit Gambas und Knoblauch-Weissweinsauce	16,50 Euro
--	-------------------

Paellas**Reispfannen ab 2 Personen**

Wir bereiten alle Paellas mit Arroz Bomba zu

68. Paella vegetariana Vegetarische Paella mit Frischem Gemüse	pro Person	13,00 Euro
69. Paella con pollo Paella mit Hühnchen (Reispfanne Spanische Art mit Hühnchen)	pro Person	15,00 Euro
70. Paella alicantina con conejo y pollo Paella mit Kaninchen und Hühnchen	pro Person	17,00 Euro
71. Paella de Marisco con Gambas y calamar Paella mit Garnelen und Tintenfisch	pro Person	20,00 Euro
72. Paella de Bagavante Paella mit Hummer und Meeresfrüchte	pro Person	22,00 Euro

Ensaladas

73. Ensalada Mixta Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke		7,00 Euro
74. Ensalada de Tomate y Cebolla Tomatensalat mit Zwiebeln		7,50 Euro
75. Ensalada Mixta con Atún Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei		11,00 Euro

Alle Salate mit Olivenöl

Postres / Nachspeisen**Alle unsere Nachtische sind Hausgemacht**

76. Pan de Calatrava (Karamellierter Biskuitpudding)	5,50 Euro
77. Torrijas de Murcia (Armer Ritter)	5,50 Euro
78. Flan de huevo (Karamelpudding)	5,00 Euro
79. Tocino de cielo sobre tarta de queso	6,00 Euro
80. Crema catalana	6,00 Euro
81. Tarta de chocolate con nata (Schokoladenkuchen mit Sahne)	6,50 Euro
82. Tarta de naranja con nata (Orangenkuchen mit Sahne)	6,50 Euro

Kinderteller

83. Spaghetti Bolognese	7,00 Euro
84. Spaghetti mit Tomatensauce	6,00 Euro
85. Nuggets mit Pommes (hausgemacht)	6,00 Euro
86. Hamburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, m, n)	6,00 Euro
87. Cheeseburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, g, m, n)	6,50 Euro
88. Hamburger (a, c, m, n)	4,00 Euro
89. Cheeseburger (a, c, g, m, n)	4,50 Euro
90. Pommes	3,00 Euro

Mehr Speisen (Für Erwachsene)

91. Spaghetti Bolognese	9,00 Euro
92. Spaghetti mit Tomatensauce	8,00 Euro
93. Nuggets mit Pommes (hausgemacht)	8,50 Euro
94. Hamburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, m, n)	7,50 Euro
95. Cheeseburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, g, m, n)	8,00 Euro
96. Hamburger (a, c, m, n)	5,50 Euro
97. Cheeseburger (a, c, g, m, n)	6,00 Euro
98. Pommes	4,50 Euro

Soßen:

99. Mayonnaise (m)	0,50 Euro
100. Ketchup (m)	0,50 Euro
101. Hausgemachte Chilisauce	2,50 Euro

ALLERGENE

- a) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Eggs and products thereof
- d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and products thereof
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Peanuts and products thereof
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soy and products thereof
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Milk and products thereof
- h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Nuts and products thereof
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Celery and products thereof
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and products thereof
- k) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sesame and products thereof
- m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Molluscs and products thereof
- n) Schwefeldioxid und Sulfite, in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l / Sulphur dioxide and sulphites, with more than 10mg/kg or 10mg/l

Flaschenbier

102. Holsten	0,33 l	1,80 Euro
103. Warsteiner	0,33 l	3,00 Euro
104. Corona	0,33 l	4,00 Euro

Spanische Flaschenbier

105. San Miguel	0,33 l	4,00 Euro
106. Estrella Damm	0,33 l	4,00 Euro
107. Estrella Galicia	0,33 l	4,00 Euro

Hefeweizen vom Fass

108. König Ludwig	0,5 l	5,50 Euro
-------------------	-------	-----------

Fassbier

109. Estrella Galicia vom Fass	0,3 l	4,50 Euro
110. Estrella Galicia vom Fass	0,5 l	5,50 Euro
111. San Miguel vom Fass	0,3 l	4,50 Euro
112. San Miguel vom Fass	0,5 l	5,50 Euro
113. Warsteiner	0,3 l	3,50 Euro
114. Warsteiner	0,5 l	5,00 Euro

Alkoholfreie Flaschenbier

115. König Ludwig Hefeweizen	0,5 l	5,00 Euro
116. Warsteiner	0,33 l	3,00 Euro
117. Estrella Galicia	0,33 l	4,00 Euro

Alkoholische Getränke

Aperitivo

118. Aperol Spritz	0,4 l	7,50 Euro
119. Cuba Libre (Rum mit Cola)	0,4 l	6,50 Euro
120. Vodka Cola	0,4 l	6,50 Euro
121. Whisky Cola	0,4 l	6,50 Euro
122. Gin Tonic	0,4 l	6,50 Euro
123. Caipirinha	0,4 l	6,50 Euro
124. Mojito	0,4 l	6,50 Euro
125. Alsterwasser	0,3 l	4,00 Euro
126. Alsterwasser	0,5 l	5,00 Euro

Rotwein

127. Emilio Moro (Tempranillo 2020) Resalso	Trocken	0,75 l Flasche	28,00 Euro
Alkoholgehalt: 14 % Vol.			
128. Pata Negra (Gran Reserva 2013 Valdepeña)	Trocken	0,75 l Flasche	22,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
129. Pata Negra (Tempreanillo Valdepeña)	Trocken	0,75 l Flasche	19,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
130. Sangre de Torro (2019 Catalunya)	Trocken	0,75 l Flasche	20,00 Euro
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.			
131. Emilio Moro (Tempranillo 2020) Resalso	Trocken	Glas	7,50 Euro
Alkoholgehalt: 14 % Vol.			
132. Pata Negra (Gran Reserva 2013 Valdepeña)	Trocken	Glas	6,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
133. Pata Negra (Tempreanillo Valdepeña)	Trocken	Glas	5,50 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
134. Sangre de Torro (Catalunya)	Trocken	Glas	6,00 Euro
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.			

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Weißwein

135. Viña San Juan (La Mancha)	Trocken	0,75 l Flasche	25,00 Euro
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.			
136. Otoñal (Rioja)	Trocken	0,75 l Flasche	27,00 Euro
Alkoholgehalt: 12 % Vol.			
137. Mar de Frades (Albariño)	Trocken	0,75 l Flasche	35,00 Euro
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.			
138. Viña San Juan (La Mancha)	Trocken	Glas	6,50 Euro
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.			
139. Otoñal (Rioja)	Trocken	Glas	7,00 Euro
Alkoholgehalt: 12 % Vol.			
140. Mar de Frades (Albariño)	Trocken	Glas	8,00 Euro
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.			

Rosado Wein

141. Viña San Juan (La Mancha) Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.	Trocken	0,75 L Flasche	24,00 Euro
142. Torres De Casta (Catalunya) Alkoholgehalt: 13 % Vol.	Trocken	0,75 L Flasche	26,00 Euro
143. Viña San Juan (La Mancha) Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.	Trocken	Glas	6,50 Euro
144. Torres De Casta (Catalunya) Alkoholgehalt: 13 % Vol.	Trocken	Glas	7,00 Euro

Sommer Weine / Vinos de verano

145. Weißweinschorle Weißwein trocken mit Mineralwasser (medium)	Klein	0,2 l	6,00 Euro
146. Weißweinschorle Weißwein trocken mit Mineralwasser (medium)	Groß	0,4 l	7,50 Euro
147. Tinto de verano Rotwein mit Brause und Orange	Klein	0,2 l	6,00 Euro
148. Tinto de verano Rotwein mit Brause und Orange	Groß	0,4 l	7,50 Euro
149. Sangría (Rote Sangría)		0,4 l	6,50 Euro
150. Sangría Jarra (Krug)		1 l	15,00 Euro
151. Sangría Azul (Blaue Sangría)		0,4 l	7,50 Euro
152. Sangria Azul Jarra (Blaue Sangría Krug)		1 l	18,00 Euro

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Licores chupitos / Schnaps

153. Hierbas Mezcladas (Tunel)	30%	0,2 cl	3,50 Euro
154. Hierbas secas (Tunel)	40%	0,2 cl	3,50 Euro
155. Hierbas dulces (Tunel)	22%	0,2 cl	3,50 Euro
156. Licor 43	31%	0,2 cl	3,50 Euro
157. Orujo		0,2 cl	3,50 Euro
158. Ouzo		0,2 cl	3,50 Euro
159. Brandy 103	30%	0,2 cl	3,50 Euro
160. Jägermeister	35%	0,2 cl	3,50 Euro
161. Jägermeister	35%	0,4 cl	4,50 Euro
162. Kümmerling	35%	0,2 cl	2,50 Euro
163. Jack Daniel's		0,4 cl	5,00 Euro
164. Tequila		0,2 cl	3,50 Euro
165. Baileys		0,4 cl	4,00 Euro

Softgetränke

166. Coca-Cola	Flasche	0,33 l	3,50 Euro
167. Coca-Cola Zero	Flasche	0,33 l	3,50 Euro
168. Fanta	Flasche	0,33 l	3,50 Euro
169. Sprite	Flasche	0,33 l	3,50 Euro
170. Spezi	Flasche	0,33 l	3,50 Euro
171. Stilles Wasser	Flasche	0,25 l	3,00 Euro
172. Stilles Wasser	Flasche	0,75 l	5,00 Euro
173. Medium Wasser	Flasche	0,25 l	3,00 Euro
174. Medium Wasser	Flasche	0,75 l	5,00 Euro
175. Apfelschorle		0,2 l	3,00 Euro
176. Apfelschorle		0,4 l	4,00 Euro
177. Orangensaft		0,2 l	3,00 Euro
178. Orangensaft		0,4 l	4,00 Euro
179. Apfelsaft		0,2 l	3,00 Euro
180. Apfelsaft		0,4 l	4,00 Euro
181. Multivitaminsaft		0,2 l	3,00 Euro
182. Multivitaminsaft		0,4 l	4,00 Euro
183. Johannisbeersaftschorle		0,3 l	3,50 Euro
184. Rhabarberschorle		0,3 l	3,50 Euro
185. Hausgemachte Lemonade		0,4 l	3,50 Euro

Heiße Getränke

186. Espresso		2,50 Euro
187. Doppelte Espresso		3,50 Euro
188. Cortado		3,00 Euro
189. Capuccino mit geschäumter Milch		4,50 Euro
190. Latte Macchiato		4,50 Euro
191. Kaffee Tasse		3,00 Euro
192. Heiße Schokolade (Kakao)		3,00 Euro
193. Carajillo Alicantino (Alkoholhaltig)		3,50 Euro
194. Carajillo Catalan (Alkoholhaltig)		4,00 Euro
195. Doble Carajillo (Alkoholhaltig)		4,50 Euro

Tee

196. Spanische Orange		2,50 Euro
197. Kamille		2,50 Euro
198. Marokkanische Minze		2,50 Euro
199. Minze Ingwer		2,50 Euro
200. Türkischer Apfel		2,50 Euro
201. Salbei		2,50 Euro
202. Pfefferminz		2,50 Euro