

Ensaladas

- 01. Ensalada Mixta** **8,00 Euro**
Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke
- 02. Ensalada de Tomate y Cebolla** **8,50 Euro**
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 03. Ensalada Cesar con pollo** **12,50 Euro**
Salat mit frischem Parmesan, Cherrytomaten und Hähnchenbrust

Alle Salate mit Olivenöl

Entrantes y Embutidos

Vorspeisen und Schinken

- 04. Aceitunas rellenos de anchoa** **3,50 Euro**
Grüne Oliven mit Sardellenfüllung
- 05. Pan Catalán / Jamón Serrano** **7,50 Euro**
Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano (a, g, m)
- 06. Tapas mixtas Jamon Serrano** **13,00 Euro**
Tapas mix Teller (Serrano Schinken, Chorizo, Paprikawurst und Käse Manchego) (a, g, m)
- 07. Tapas mixtas Jamon ibérico** **21,00 Euro**
Tapas mix Teller Ibérico Spanisches Spezial mit iberischen Schinken, Paprikawurst, und Käse Manchego (a, g, m)
- 08. Pan con tomate** **6,50 Euro**
Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl (a, c, g,)
- 09. Pan con Ajo** **7,50 Euro**
Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, dazu eine kleine Portion Alioli (a, c, g,)
- 10. Jamón Serrano** **10,00 Euro**
Serrano Schinken 12 Monate gereift luftgetrocknet (150 Gramm)
- 11. Jamón Ibérico Bellota** **20,00 Euro**
Iberico Reserva Pata Negra 36 Monate gereift (150 Gramm)
- 12. Cesta de pan** **4,00 Euro**
Brotkorb

Salsas und Soßen

- 13. Mojo verde** **4,00 Euro**
- 14. Mojo rojo** **4,00 Euro**
- 15. Alioli** **4,00 Euro**
- 16. Tomate rallado con pan** **4,00 Euro**
- 17. Hausgemachte Chilisauce** **4,00 Euro**
- 18. Ketchup** **1,00 Euro**
- 19. Mayo** **1,00 Euro**

Tapas Teller Variation mit

5 unsere Tapas (wird von

der Küche

zusammengestellt)

- 20. Plato pequeño de tapas variadas a nuestro estilo de la casa** **28,50 Euro**
Kleiner gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses (für 1 P.) 5 Tapas
- 21. Plato grande de tapas variadas a nuestro estilo de la casa** **46,00 Euro**
Großer gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses (für 2 P.) 8 Tap



Tapas Vegetarianas

Vegetarische Tapas

22. Asado de Verduras mit Brot 7,00 Euro
Gebackene Gemüse mit Brot (a, c, g,)
23. Tabla de queso (Manchego) 9,00 Euro
Manchego Käse Teller
24. Tabla de queso variados 14,00 Euro
Spanische Käseplatte
25. Pinchos moruno de verdura 8,00 Euro
Maurischer Spieß mit Gemüse
26. Patatas arrugadas con Mojos 8,50 Euro
Kleine Kartoffeln mit Schale Canarische Art mit Mojos
27. Croquetas de champiñones 9,00 Euro
Hausgemachte Krokette mit Champignons 4 St.
28. Croquetas de espinaca 9,50 Euro
Hausgemachte Krokette mit Spinat
29. Tortilla española 9,50 Euro
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c)
30. Tortilla española con cebolla 10,50 Euro
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel(c))
31. Tortilla española espinaca 11,50 Euro
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spnat (c))
32. Patatas brava 7,00 Euro
Kartoffeln mit hausgemachter scharfer sauce
33. Champiñones al ajillo con pa 7,00 Euro
Frische Champignons in Knoblauchöl mit Brot
34. Pimientos del padrón 7,50 Euro
Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz
35. Berengena frita con miel 8,50 Euro
Frittierte Auberginen mit Honig

Tapas de carne / Tapas

Fleisch

36. Croquetas de jamón ibérico 9,50 Euro
Hausgemachte Krokette mit Iberischen Schinken
37. Croquetas de pollo 9,00 Euro
Hausgemachte Krokette mit Hähnchen (a,g)
38. Dátiles con tocino (6 uds.) 7,00 Euro
Datteln im Speckmantel mit Mandeln (h)
39. Tapa albóndigas salsa cremoso 7,00 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce mit Brot
40. Tapa albóndigas salsa tomate 7,00 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesauce mit Brot
41. Tapa albóndigas picante 7,00 Euro
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatechilisauce mit Brot
42. Chorizo iberico frito 7,00 Euro
Gebratene spanische Paprikawurst vom Ibérico-Schwein mit Brot
43. Chorizo borracho 7,50 Euro
Betrunkene Paprikawurst
44. Tapa ternera en salsa 7,50 Euro
Tapa Gulaschsuppe Spanische Art mit Brot (Rindfleisch)
45. Pollo al ajillo 7,00 Euro
Hähnchen mit Knoblauchöl
46. Pollo al curry 7,00 Euro
Hähnchen mit Curry
47. Pinchos moruno de pollo 8,00 Euro
Maurischer Spieß mit Hähnchenfleisch

Tapas de pescado / Tapas Fisch und Meeresfrüchte

- | | |
|--|-------------------|
| 48. Boquerones fritos | 9,50 Euro |
| Kleine frittierte Sardellen (d) | |
| 49. Muslitos del mar (4 piezas) | 9,00 Euro |
| Gebackene Schneekrabbenscherle mit Aioli (4 Stück) | |
| 50. Calamares a la romana | 9,00 Euro |
| Calamares-Ringe mit Aioli | |
| 51. Calamares plancha al ajillo | 14,00 Euro |
| Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch | |
| 52. Pulpo a la Gallego | 18,00 Euro |
| Krake in Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika | |
| 53. Gambas al Ajillo | 12,50 Euro |
| Garnelen in einer Knoblauch-Weissweinsauce | |
| 54. Gambas a la plancha | 14,50 Euro |
| Garnelen vom Grill | |
| 55. Caballitos de Gamba | 9,00 Euro |
| 56. Pichos de gambas al tocino | 12,50 Euro |
| Garnelenspieß in Speckmantel mit Mozzarella | |
| 57. Salmon a la espinaca | 9,50 Euro |
| Lachs auf Blattspinat | |

Paellas

Reispfannen ab 2 Personen

Wir bereiten alle Paellas mit Arroz Bomba zu

- | | |
|---|-------------------|
| 58. Paella vegetariana p.P. | 14,00 Euro |
| Vegetarische Paella mit Frischem Gemüse | |
| 59. Paella con pollo p.P | 16,00 Euro |
| Paella mit Hühnchen (Reispfanne Spanische Art mit Hühnchen) | |
| 60. Paella de conejo y pollo p.P | 18,00 Euro |
| Paella mit Kaninchen und Hühnchen | |
| 61. Paella de Marisco p.P | 21,00 Euro |
| Paella mit Garnelen und Tintenfisch | |
| 62. Paella de Senyoret p.P | 26,00 Euro |
| Schalenlose Meeresfrüchtepaella | |

Hauptgerichte

- | | |
|--|-------------------|
| 63. Albóndigas en salsa de tomate | 12,50 Euro |
| Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce | |
| 64. Albóndigas en salsa cremoso | 12,50 Euro |
| Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce | |
| 65. Ternera en salsa | 14,50 Euro |
| Gulaschsuppe nach Spanischen Art | |
| 66. Medallones de Solomillo de ternera con salsa de champiñones | 20,00 Euro |
| Rindfleisch-Medallions mit Champignonsauce und Sahne (a, c, g) | |
| 67. Chuletillas de Cordero | 21,00 Euro |
| Lammkotelettes | |
| 68. Parilla de verduras | 16,50 Euro |
| Vegetarische gegrillte Gemüse Variation | |
| 69. Filete de Salmon a la plancha | 18,00 Euro |
| Gegrillte Lachsscheibe | |
| 70. Pechuga de Pollo al Menier | 17,50 Euro |
| Hähnchenbrust mit Sauce Menier (Knoblauch, Butter und Lemonsauce) | |
| 71. Lomo a la pimienta | 17,50 Euro |
| Schweinlacks mit Pfeffersauce | |

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

Kinderteller

72. 5 Nuggets mit Pommes	8,50 Euro
73. Hamburger mit Pommes	10,00 Euro
74. Cheeseburger mit Pommes	11,50 Euro
75. Hamburger	7,50 Euro
76. Doppelten Cheeseburger	8,50 Euro

Postres / Nachspeisen

Alle unsere Nachtische sind Hausgemacht

77. Flan de huevo (Karamelpudding)	7,00 Euro
78. Crema catalana	7,50 Euro
79. Tarta de chocolate con nata (Schokoladenkuchen mit Sahne)	8,00 Euro
80. Churros con Chocolate	8,00 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 und sulphites, with more than 10mg/kg or 10m