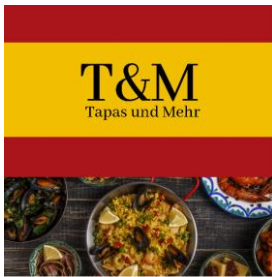




# Speisekarte Tapas und Mehr

## Kalte Tapas

1. Aceitunas rellenos de anchoa Grüne Oliven mit Sardellenfüllung	2,50 Euro
2. Alioli con pan (a, c, g,) Alioli mit Brot	3,00 Euro
3. Humos con pan	3,50 Euro
4. Tomate rallado con pan Geriebene Tomate mit Brot (a, c, g,)	3,00 Euro
5. Pan Catalán con Jamón Serrano Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano (a, g, m)	6,00 Euro
6. 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)	10,00 Euro
7. 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)	17,00 Euro
8. Tapa pincho de tortilla española Tapa Spanischer Tortilla (Kartoffel mit Ei) 1. Stück (c)	4,00 Euro
9. Tapa Ensaladilla rusa Spanische Kartoffelsalate und (a, c, g,)	4,00 Euro
10. Asado de Verduras mit Brot Gebackene Gemüse mit Brot (a, c, g,)	4,50 Euro
11. Pan con tomate Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl (a, c, g,)	5,50 Euro
12. Tabla de queso (Manchego) Manchego Käse Teller	8,50 Euro
13. Tabla de queso variados Spanische Käseplatte	13,50 Euro
14. Cesta de pan Brotkorb	3,00 Euro



## Warme Tapas

15. Croquetas de jamón ibérico bellota (4 uds.)  
Hausgemachte Krokette mit Iberischen Bellotaschinken

8,50 Euro



16. Croquetas de pollo (4. Uds.)  
Hausgemachte Krokette mit Hähnchen (a,g)

8,00 Euro

17. Croquetas de champiñones (4. Uds.)  
Hausgemachte Krokette mit Champignons

8,00 Euro

18. Tortilla española para (4. Personen)  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c)



Klein

7,50 Euro

19. Tortilla española para (6. Personen)  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c)



Groß

9,00 Euro

20. Tortilla española con cebolla  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel)(c)



Klein

8,00 Euro

21. Tortilla española con cebolla  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel) (c)



Groß

10,50 Euro

22. Tortilla española con espinaca  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spinat) (c)



Klein

9,50 Euro

23. Tortilla española con espinaca  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spinat) (c)



Groß

11,00 Euro



**24. Dátiles con tocino (6 uds.)**

Datteln im Speckmantel mit Mandeln (h)



5,50 Euro

**25. Tapa albóndigas en salsa de tomate cremoso**

Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce mit Brot



6,00 Euro

**26. Tapa albóndigas en salsa de tomate**

Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesauce mit Brot



6,00 Euro

**27. Patatas bravas**

Kartoffeln mit hausgemachter scharfer sauce



5,50 Euro

**28. Champiñones al ajillo con pan**

Frische Champignons in Knoblauchöl mit Brot



5,50 Euro

**29. Pimientos del padrón**

Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz



6,50 Euro

**30. Chorizo iberico frito con pan**

Gebratene spanische Paprikawurst vom Ibérico-Schwein mit Brot



6,00 Euro



31. Berengena frita con miel  
Frittierte Auberginen mit Honig



7,00 Euro

32. Espárragos verde a la plancha  
Gegrillter grüner Spargel



8,50 Euro

33. Tapa ternera en salsa con pan  
Tapa Gulaschsuppe Spanische Art mit Brot (Rindfleisch)

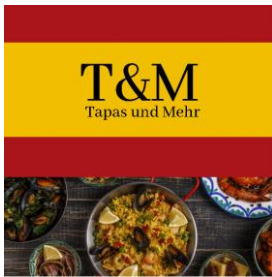
6,00 Euro

34. Huevos rotos con chorizo y patatas fritas caseras  
Frittiertes Ei mit Chorizo und hausgemachte Pommes (c)

6,50 Euro

35. Pollo al ajillo  
Hähnchen mit Knoblauchöl

6,50 Euro



## Tapas Fisch/Meeresfrüchte Warm

36. Boquerones fritos  
Kleine frittierte Sardellen (d)



8,00 Euro

37. Calamares a la romana  
Calamares-Ringe mit Aioli



8,00 Euro

38. Muslitos del mar (4 piezas)  
Gebackene Schneekrabbenschere mit Aioli (4 Stück)



8,00 Euro

39. Filete de Salmon a la plancha  
Gegrillte Lachsscheibe mit grünem Spargel



15,00 Euro

40. Calamares plancha al ajillo  
Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch



10,00 Euro

41. Calamares en salsa de tomate  
Gegrillte Tintenfische mit Tomatensauce



10,00 Euro

42. Chipirones al ajillo (a, g, h, m)  
Kleine gegrillte Tintenfische mit Knoblauchöl



10,00 Euro



43. Filete de merluza y gamba frita marinera  
Seehechtfilet mit Gamba gebraten auf Tomaten-Anissauce

15,00 Euro



44. Pulpo a la Gallega  
Krake In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika

14,00 Euro



45.2 Thunfischfilets

13,00 Euro



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

12,00 Euro



47. Gambas al Ajillo  
Fünf Gambas in einer Knoblauch-Weissweinsauce

9,50 Euro



48. Caballitos de Gamba

5,50 Euro



49. Salpicón de marisco  
Meeresfrüchtesalat mit Kraken und Meeresfrüchte

6,50 Euro



## Hauptgerichte

50. Albóndigas en salsa de tomate Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce	9,50 Euro
51. Albóndigas en salsa de tomate cremoso Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce	9,50 Euro
53. Berenjenas rellenas con carne picada y Bechamel al horno Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch und Bechamel in Ofen	9,00 Euro
54. Ternera en salsa Gulaschsuppe nach Spanischen Art	9,50 Euro
55. Medallones de Solomillo de ternera con salsa de champiñones con nata Rindfleisch-Medallions mit Champignonsauce und Sahne (a, c, g)	17,00 Euro
56. Chuletillas de Cordero Lammkotelettes aus der Lammkrone	20,00 Euro
57. Dorada de espalda Dorade in Ofen	18,00 Euro
58. Parilla de verduras Vegetarische gegrillte Gemüse Variation	11,00 Euro
59. Espaguetis con Gambas al ajillo Spaghettis mit Gambas und Knoblauch-Weissweinsauce	15,50 Euro
60. Espaguetis con Verduras Spaghetti mit Gemüse	13,50 Euro

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



## Paellas

Reispfannen ab 2 Personen

Wir bereiten alle Paellas mit Arroz Bomba zu

61. Paella vegetariana Vegetane Paella mit Frischem Gemüse	pro Person	12,00 Euro
62. Paella con pollo Paella mit Hühnchen (Reispfanne Spanische Art mit Hühnchen)	pro Person	14,00 Euro
63. Paella alicantina con conejo y pollo Paella mit Kaninchen und Hühnchen	pro Person	17,00 Euro
64. Paella de Marisco con Gambas y calamar Paella mit Garnelen und Tintenfisch	pro Person	20,00 Euro
65. Paella de Bagavante Paella mit Hummer und Meeresfrüchte	pro Person	22,00 Euro

## Ensaladas

66. Ensalada Mixta Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke	6,50 Euro
67. Ensalada de Tomate y Cebolla Tomatensalat mit Zwiebeln	7,00 Euro
68. Ensalada Mixta con Atún Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	10,50 Euro

Alle Salate mit Olivenöl und Dressing

## Postres / Nachspeisen

69. Pan de Calatrava	5,00 Euro
70. Torrijas de Murcia	5,00 Euro
71. Flan de huevo Hausgemachter Karamelpudding	4,50 Euro
72. Tocino de cielo sobre tarta de queso	6,00 Euro





## Kinderteller

73. Spaghetti Bolognese	7,00 Euro
74. Spaghetti mit Tomatensauce	5,50 Euro
75. Nuggets mit Pommes (hausgemacht)	6,00 Euro
76. Hamburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, m, n)	5,00 Euro
77. Cheeseburger mit Pommes (hausgemacht) (a, c, g, m, n)	5,50 Euro
78. Hamburger (a, c, m, n)	3,00 Euro
79. Cheeseburger (a, c, g, m, n)	3,50 Euro
80. Pommes	3,50 Euro

### Soßen:

81. Mayonnaise / Ketchup (m)	0,50 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



## Flaschenbiere

82. Holsten / Astra	0,33 l	1,50 Euro
83. Holsten / Astra	0,5 l	2,50 Euro
84. Becks	0,33 l	3,00 Euro
85. Oetinger	0,5 l	2,50 Euro
86. Warsteiner	0,33 l	3,00 Euro
87. Corona	0,33 l	3,50 Euro

88.

## Spanische Flaschenbiere

88. San Miguel	0,33 l	3,50 Euro
89. Estrella Damm	0,33 l	3,50 Euro
90. Estrella Galicia	0,33 l	3,00 Euro

## Rotwein

91. Emilio Moro (Tempranillo 2020) Resalso	Trocken	0,75 l Flasche	25,00 Euro
Alkoholgehalt: 14 % Vol.			
92. Pata Negra (Gran Reserva 2013 Valdepeña)	Trocken	0,75 l Flasche	20,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
93. Pata Negra (Tempranillo Valdepeña)	Trocken	0,75 l Flasche	17,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
94. Sangre de Torro (2019 Catalunya)	Trocken	0,75 l Flasche	20,00 Euro
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.			
95. Emilio Moro (Tempranillo 2020) Resalso	Trocken	Glas	7,00 Euro
Alkoholgehalt: 14 % Vol.			
96. Pata Negra (Gran Reserva 2013 Valdepeña)	Trocken	Glas	5,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
97. Pata Negra (Tempranillo Valdepeña)	Trocken	Glas	4,00 Euro
Alkoholgehalt: 13 % Vol.			
98. Sangre de Torro (Catalunya)	Trocken	Glas	5,00 Euro
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.			

Alle unsere Weine enthalten Sulfite



## Weißwein

99. Viña San Juan (2019 La Mancha) Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.	Trocken	0,75 l Flasche	18,00 Euro
100. Otoñal (2020 Rioja) Alkoholgehalt: 12 % Vol.	Trocken	0,75 l Flasche	20,00 Euro
101. Viña San Juan (2019 La Mancha) Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.	Trocken	Glas	4,50 Euro
102. Otoñal (2020 Rioja) Alkoholgehalt: 12 % Vol.	Trocken	Glas	5,00 Euro

## Rosado Wein

103. Viña San Juan (2019 La Mancha) Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.	Trocken	0,75 L Flasche	18,00 Euro
104. Torres De Casta (2020 Catalunya) Alkoholgehalt: 13 % Vol.	Trocken	0,75 L Flasche	20,00 Euro
105. Viña San Juan (2019 La Mancha) Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.	Trocken	Glas	4,50 Euro
106. Torres De Casta (2020 Catalunya) Alkoholgehalt: 13 % Vol.	Trocken	Glas	5,00 Euro

## Sommer Weine / Vinos de verano

107. Weißweinschorle Weißwein trocken mit Mineralwasser (medium)	Klein	0,2 l	5,00 Euro
108. Weißweinschorle Weißwein trocken mit Mineralwasser (medium)	Groß	0,4 l	7,00 Euro
109. Tinto de verano Rotwein mit Brause und Orange	Klein	0,2 l	5,00 Euro
110. Tinto de verano Rotwein mit Brause und Orange	Groß	0,4 l	7,00 Euro
111. Sangría		0,4 l	5,50 Euro

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

## Licores chupitos / Schnaps

112. Hierbas Mezcladas (Tunel)	30%	0,2 cl	3,00 Euro
113. Hierbas secas (Tunel)	40%	0,2 cl	3,00 Euro
114. Hierbas dulces (Tunel)	22%	0,2 cl	3,50 Euro
115. Licor 43	31%	0,2 cl	3,50 Euro
116. Brandy 103	30%	0,2 cl	3,50 Euro
116. Jägermeister	35%	0,2 cl	3,50 Euro
117. Jägermeister	35%	0,4 cl	4,50 Euro



118. Kümmerling 35% 0,2 cl 2,50 Euro

## Alkoholfreie Flaschenbiere

119. Franziskaner Hefe Weißen 0,5 l 3,50 Euro

120. Veltins 0,33 l 2,50 Euro

121. Estrella Galicia 0,33 l 2,50 Euro

## Softdrinks

122. Cola / Fanta / Sprite / Spezi Klein 0,2 l 3,00 Euro

123. Cola / Fanta / Sprite / Spezi Groß 0,4 l 4,00 Euro

124. Orangensaft / Apfelsaft / Multivitaminsaft 0,2 l 2,50 Euro

125. Stilles Wasser Klein (Bismarck) 0,2 l 2,50 Euro

126. Stilles Wasser Groß (Bismarck) 0,4 l 3,00 Euro

127. Stilles Wasser Flasche (Bismarck) 0,75 l 4,50 Euro

128. Medium Wasser Klein (Bismarck) 0,2 l 2,50 Euro

129. Medium Wasser Groß (Bismarck) 0,4 l 3,00 Euro

130. Medium Wasser Flasche (Bismarck) 0,75 l 4,50 Euro

## Heiße Getränke

131. Espresso 2,50 Euro

132. Doppelte Espresso 3,50 Euro

133. Cortado 3,00 Euro

Espresso mit einem Schuss Milch

134. Capuccino mit geschäumter Milch 4,00 Euro

## Tee

135. Spanische Orange 2,50 Euro

136. Kamille 2,50 Euro

137. Marokkanische Minze 2,50 Euro

138. Minze Ingwer 2,50 Euro

139. Türkischer Apfel 2,50 Euro

140. Salbei 2,50 Euro

141. Pfefferminz 2,50 Euro