



## Ensaladas

**01. Ensalada Mixta** 9,00 Euro  
Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke

**02. Ensalada de Tomate y Cebolla** 9,00 Euro  
Tomatensalat mit Zwiebeln

**03. Ensalada Mixta con Atún** 11,50 Euro  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

**04. Ensalada Cesar con pollo** 14,50 Euro  
Salat mit frischem Parmesan, Cherrytomaten und Hähnchenbrust

**05. Ensalada de queso de cabra** 14,50 Euro  
Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Nüsse und Waldfrüchte Essig  
Alle Salate mit Olivenöl

## Entrantes y Embutidos | Vorspeisen und Schinken

**06. Aceitunas rellenos de anchoa** 4,50 Euro  
Grüne Oliven mit Sardellenfüllung

**07. Pan Catalán / Jamón Serrano** 7,50 Euro  
Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano

**08. Tapas mixtas Jamon Serrano** 15,00 Euro  
Tapas mix Teller (Serrano Schinken, Chorizo, Paprikawurst und Käse Manchego) (a, g, m)

**09. Tapas mixtas Jamon ibérico** 23,00 Euro  
Tapas mix Teller Ibérico Spanisches Spezial mit iberischen Schinken, Paprikawurst, und Käse Manchego

**10. Pan con tomate** 6,50 Euro  
Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl (a, c, g,)

**11. Pan con Ajo** 7,50 Euro  
Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, dazu eine kleine Portion Alioli (a, c, g,)

**12. Jamón Serrano** 12,00 Euro  
Serrano Schinken 12 Monate gereift luftgetrocknet (150 Gramm)

**13. Jamón Ibérico Bellota** 22,00 Euro  
Iberico Reserva Pata Negra 36 Monate gereift (150 Gramm)

**14. Cesta de pan** 4,00 Euro  
Brotkorb

## Salsas und Soßen

**15. Mojo verde** 4,00 Euro

**16. Mojo rojo** 4,00 Euro

**17. Alioli** 4,00 Euro

**18. Tomate rallado con pan** 4,00 Euro

**19. Hausgemachte Chilisauce** 4,00 Euro

**20. Ketchup** 1,00 Euro

**21. Mayo** 1,00 Euro

## Tapas Teller Variation mit 5 oder 8 unsere Tapas

### (wird von der Küche zusammengestellt)

**22. Plato pequeño de tapas variadas a nuestro estilo de la casa** 33,00 Euro

Kleiner gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses (für 1 P.) 5 Tapas

**23. Plato grande de tapas variadas a nuestro estilo de la casa** 52,00 Euro

Großer gemischter Tapas-Teller nach Art des Hauses (für 2 P.) 8 Tap

## Recomendaciones de la Casa –

### Empfehlungen des Hauses

Pulpo a la gallega

Gambas al ajillo

Pincho de gambas con pulpo

Berenjenas frita con miel

Queso brie rebozado con miel

Medallones de ternera

Chuletillas de cordero



### Tapas Vegetarianas / Vegetarische Tapas

- 24. Asado de Verduras mit Brot 8,00 Euro**  
Gebackene Gemüse mit Brot (a, c, g,)
- 25. Tabla de queso (Manchego) 11,00 Euro**  
Manchego Käse Teller
- 26. Tabla de queso variados 16,00 Euro**  
Spanische Käseplatte
- 27. Pinchos moruno de verdura 8,00 Euro**  
Maurischer Spieß mit Gemüse
- 28. Patatas arrugadas con Mojos 8,50 Euro**  
Kleine Kartoffeln mit Schale Canarische Art mit Mojos
- 29. Croquetas de champiñones 9,00 Euro**  
Hausgemachte Krokettten mit Champignons 4 St.
- 30. Croquetas de espinaca 9,50 Euro**  
Hausgemachte Krokettten mit Spinat
- 31. Tortilla española Stück 5,00 Euro**  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei) (c)
- 32. Tortilla española con cebolla 5,50 Euro**  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zwiebel(c)
- 33. Tortilla española espinaca 5,50 Euro**  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Spnat (c)
- 34. Tortilla española calabacin 5,50 Euro**  
Spanische Tortilla (Kartoffel mit Ei und Zucchini)
- 35. Patatas brava 8,00 Euro**  
Kartoffeln mit hausgemachter scharfer sauce
- 36. Champiñones al ajillo con pa 8,00 Euro**  
Frische Champignons in Knoblauchöl mit Brot
- 37. Pimientos del padrón 8,00 Euro**  
Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz
- 38. Berengena frita con miel 9,50 Euro**  
Frittierte Auberginen mit Honig
- 39. Verduras rebozadas 9,00 Euro**  
Panierte Gemüse mit Romesco Soße
- 40. Queso brie rebozado con miel 9,00 Euro**  
Panierte Briekäse mit Honig

### Tapas de carne / Tapas Fleisch

- 41. Croquetas de jamón ibérico 9,50 Euro**  
Hausgemachte Krokettten mit Iberischen Schinken
- 42. Croquetas de pollo 9,00 Euro**  
Hausgemachte Krokettten mit Hähnchen (a,g)
- 43. Dátiles con tocino (6 uds.) 8,00 Euro**  
Datteln im Speckmantel mit Mandeln (h)
- 44. Tapa albóndigas salsa cremoso 8,50 Euro**  
Hackfleischbällchen in Tomatesahnesauce mit Brot
- 45. Tapa albóndigas salsa tomate 8,00 Euro**  
Hackfleischbällchen in Tomatesauce mit Brot
- 46. Tapa albóndigas picante 8,00 Euro**  
Hackfleischbällchen in Tomatechilisauce mit Brot
- 47. Chorizo iberico frito 8,50 Euro**  
Gebratene spanische Paprikawurst vom Ibérico-Schwein
- 48. Chorizo borracho 9,50 Euro**  
Betrunkene Paprikawurst
- 49. Chuletillas de cordero 15,50 Euro**  
Lammkoteletts
- 50. Medaillones de ternera con salsa de champiñones 16,50 Euro**  
Rindfleisch-Medaillons mit Champignonsauce und Sahne
- 51. Pincho de entrecot 15,50 Euro**  
Entrecôtspies mit Chimichurri
- 52. Pollo al ajillo 8,00 Euro**  
Hähnchen mit Knoblauchöl
- 53. Pollo al curry 8,00 Euro**  
Hähnchen mit Curry
- 54. Pinchos moruno de pollo 9,50 Euro**  
Maurischer Spieß mit Hähnchenfleisch
- 55. Pinchos moruno de cerdo 9,50 Euro**  
Maurischer Spieß mit Schweinefleisch



*Tapas de pescado /*  
*Tapas Fisch und Meeresfrüchte*

<b>56. Boquerones fritos</b>	<b>9,50 Euro</b>
Kleine frittierte Sardellen (d)	
<b>57. Muslitos del mar (4 piezas)</b>	<b>9,00 Euro</b>
Gebackene Schneekrabbenschere mit Aioli (4 Stück)	
<b>58. Calamares a la romana</b>	<b>10,50 Euro</b>
Calamares-Ringe mit Aioli	
<b>59. Calamares a la andaluza</b>	<b>14,00 Euro</b>
Andalusische Calamares-Ringe mit Wasabi-Mayonnaise	
<b>60. Calamares plancha al ajillo</b>	<b>15,00 Euro</b>
Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch	
<b>61. Pulpo a la Gallego</b>	<b>22,00 Euro</b>
Krake In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika	
<b>62. Gambas a la plancha</b>	<b>15,50 Euro</b>
Garnelen vom Grill	
<b>63. Caballitos de Gamba</b>	<b>12,00 Euro</b>
Panierte Garnelen mit Haus Dip	
<b>64. Pinchos de gambas al tocino</b>	<b>14,50 Euro</b>
Garnelenspieß in Speckmantel mit Mozzarella	
<b>65. Salmon mostaza y miel salsa</b>	<b>12,00 Euro</b>
Lacks auf Honigsenfsoße	
<b>66. Pincho de gambas y pulpo</b>	<b>14,50 Euro</b>
Garnelen- und Oktopusspieß mit Alioli	
<b>67. Gambas al ajillo</b>	
Garnelen in Knoblauchöl	

*Kinderteller*

<b>68. 5 Nuggets mit Pommes</b>	<b>9,50 Euro</b>
<b>69. Hackbällchen mit Pommes</b>	<b>10,00 Euro</b>

*Postres / Nachspeisen*

**Alle unsere Nachtische sind Hausgemacht**

<b>70. Flan de huevo</b>	<b>7,00 Euro</b>
(Karamelpudding)	
<b>71. Crema catalana</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>72. Coulan de chocolate</b>	<b>8,00 Euro</b>
(Lava Cakes mit Waldfrüchte)	
<b>73. Churros con Chocolate</b>	<b>8,00 Euro</b>

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 / Mossuls 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 10