



Alle unsere Produkte haben hausgemachte Qualität & gibt es für Sie auch TO GO in authentischen Tonschalen oder in recyclebaren Pappverpackungen zum mitnehmen.

TAPAS FRIAS

KALTE TAPAS

- 1  PAN CON ALIOLI ^g 3,10
Brot mit hausgemachter Alioli
- 2  ACEITUNAS ^{2, 4, 5, 7} 3,90
Spanische Oliven
- 3 JAMÓN SERRANO ² 8,50
Spanischer luftgetrockneter Serranoschinken
von der Keule geschnitten
- 4  QUESO MANCHEGO ^{a, g} 5,90
Spanischer Schafskäse aus La Mancha
- 5 ENTRADA MIXTA (2 Pers.) ^{2, 4, 5, 7, g} 14,50
Spanische Oliven, Manchego Käse und luftgetr.
Serranoschinken von der Keule geschnitten mit Brot
- 6 BOQUERONES EN VINAGRE ^d 5,50
In Essig eingelegte Sardellen
- 7 MEJILLONES A LA VINAGRETA 6,50
Muscheln in Vinagrette aus Paprika, Zwiebeln, Essig,
Knoblauch & Olivenöl

SAUCEN

Unsere Saucen sind alle hausgemacht!

- SALSA ALIOLI ^g 1,50
Mit Milch
- SALSA BRAVA 1,50
Aus Weinlikör, Majo, frisch gepresster Orangensaft
-  SALSA MOJO ROJO 1,50
Aus Paprika, Chili, Essig, Olivenöl, Kümmel und Knoblauch

KALTE TAPAS & SAUCEN

TAPAS CALIENTES

HEISSE TAPAS

- 10 **CHIPIRONES PANADOS** ⁿ 5,90
Panierte kleine Tintenfische
- 11 **BOQUERONES FRITOS** 5,90
In feinem Mehl geschwenkte, frittierte Sardellen
- 12 **POLLO AL AJILLO** 6,90
Hähnchenkeulen in Knoblauchsauce aus hausgemachtem Fond
- 13  **CHAMPIGNONES AL AJILLO** 4,90
Champignons mit frischen Kräutern in Knoblauch gebraten,
abgelöscht mit Weißwein
- 14 **PINCHO MORUNO** 4,90
2 kleine marinierte Schweinefleischspießchen
- 15 **ALBONDIGAS** ^{a, g} 5,90
kleine Hackfleischbällchen in Tomatensauce
(aus Schweine- und Rinderhack)
- 16 **DATILES CON BACON** ² 5,90
Datteln im Speckmantel mit Mandelkern
- 17 **RABAS FRITAS** ^{a, c, d, n} 5,50
Panierte Calamarisstreifen
- 18 **GAMBAS AL AJILLO** ¹⁰ 7,90
Garnelen in Knoblauchöl, leicht pikant
- 19  **TORTILLA ESPAÑOLA** ^c 5,90
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln
- 20  **PATATAS BRAVAS** 4,90
Frittierte Kartoffelecken mit separater Salsa nach Wahl
- 21  **QUESO DE CABRA CON MIEL** 7,50
Gebakener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen

TAPAS CALIENTES

HEISSE TAPAS

- 22 BROCHETAS DE PAVO 5,90
2 Putenspieße mit Honig-Senfmarinade und Sesam
- 23  PATATAS DE BONIATO 5,50
Frittierte Süßkartoffelpommes mit hausgemachter
Salsa nach Wahl
- 24  ESPINACA CON MANCHEGO ^{g, 2} 4,90
Blattspinat mit frischem Knoblauch
und Manchegokäse gratiniert
- 25 EMPANADAS ^b 6,90
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, Oliven & Zwiebeln
- 26  PIMIENTOS DE PADRÓN 5,90
Frisch gebratene grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz
- 27 CHORIZO AL VINO BLANCO ^{b, d, 2, 4} 5,90
Mittelscharfe Paprikawurst mit Weißwein abgelöscht
- 28  VERDURA MIXTA 5,90
Buntes Grillgemüse

PAELLA SPEZIALITÄTEN

Unsere Paellas werden à la minute und erst ab 2 Personen zubereitet!
Wartezeit von etwa 45-60 Minuten

- 30 PAELLA DE MARISCO ⁿ p.P. 17,90
Reisgericht mit Meeresfrüchten
- 31 PAELLA MIXTA ⁿ p.P. 14,90
Reisgericht mit Meeresfrüchten und Fleisch

Alle Preise verstehen sich in €, inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.

*Die Liste der aller gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie auf der Rückseite.*

TELLERGERICHTE

SEGUNDO PLATO

Unsere Tellergerichte haben eine etwas längere Wartezeit als unsere Tapas.

- 40 **CHIPIRONES CON VERDURA** ^{g,c} 11,90
Kleine gegrillte Tintenfische (natur) mit buntem Grillgemüse
- 41 **GAMBAS A LA PLANCHA** 16,90
Gegrillte Riesengarnelen mit Salatbouquet
- 42 **SALMÓN A LA PLANCHA** 16,90
Lachsfilet vom Grill auf Gemüsebett
- 43 **POLLO (HAUPTGERICHT)** 12,90
Ausgelöste Hähnchenkeule gegrillt mit Gemüse
- 44 **ENSALADA SERRANO** 11,90
Tomatensalat mit luftgetrocknetem Serranoschinken an einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette
- 45 **ENSALADA GAMBAS** 13,90
Knackiger Lollo Rosso & Lollo Bianco mit Gambas, Manchego-Käse an einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette

POSTRES

DESSERTS

- 50 **CREMA CATALANA** ^g 4,90
Aufgeschlagene Milch mit Ei und flambierter Zuckerschicht
- 51 **CRÊPE DE HELADO** ^{a,g,c} 5,50
Hausgemachter Pfannencrêpe mit Vanilleeis und Karamellsauce
- 52 **CRÊPE DE CREMA CATALANA** ^{a,g,c} ... 5,50
Hausgemachter Pfannencrêpe mit Dessertcreme aus Ei, Milch und karamelisierter Zuckerschicht
- 53 **CHURROS CON CHOCOLATE** ^{c,g} ... 4,90
Iberisches Spritzgebäck in Öl frittiert & separater Schokolade

BEBIDAS

SOFTGETRÄNKE

WASSER FLASCHE	0,25L	2,10
WASSER FLASCHE	0,75L	5,70
COCA COLA ^{1,12}	0,20L	2,50
COCA COLA LIGHT ^{1,9,12}	0,20L	2,50
SPRITE, FANTA ^{1,4}	0,20L	2,50
FASSBRAUSE	0,33L	2,90
MARACUJASAFT-/ oder RHABARBERSAFT.....	0,30L	2,90
MARACUJASCHORLE-/ oder RHABARBERSCHORLE.....	0,30L	2,80
APFELSCHORLE	0,33L	2,90

THOMAS HENRY' S

BITTER LEMON ^{4,11}	0,20L	3,20
GINGER ALE ¹	0,20L	3,20
TONIC WATER ¹¹	0,20L	3,20

KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFE CREMA	2,70
ESPRESSO	2,20
ESPRESSO DOBLE	3,30
CAPPUCCINO ^g	2,90
Espresso und heißer Milchschaum	
CORTADO ^g	2,50
Kleiner kräftiger Milchkaffee	
CARAJILLO	3,70
Espresso mit einem Schuss Brandy	
TÉ	2,70
Verschiedene Sorten - sprechen Sie uns an	

CERVEZAS

BIERE

SAN MIGUEL VOM FASS	0,20L	2,30
SAN MIGUEL VOM FASS	0,30L	2,90
ESTRELLA GALICIA	0,33L	3,20
alkoholfrei		
ESTRELLA GALICIA	0,33L	3,20
ESTRELLA DAMM	0,33L	3,20
SCHÖFFERHOFER	0,50L	4,20
SCHÖFFERHOFER	0,50L	4,20
alkoholfreies Weizen		

APERITIVO

SANGRIA	0,25L	4,70
Hausgemachte Sangria mit frischem Obst	1,00L	16,50
CAVA	0,10L	4,50
TINTO DE VERANO	0,25L	4,20
Rotwein mit Zitronenlimonade und Orange		
WERMUT SPRITZ	0,25L	6,50
Honigrum, Sodawasser, Wermut Blanco & Maracujasaft		
APEROL SPRITZ	0,25L	6,50
Aperitif-Cocktail aus Cava, Aperol & Sodawasser		
GIN T	0,25L	10,90
mit 4cl GinMare & 0,2l Henry's Tonic		
HUGO alkoholfrei	0,25L	6,50
Henry's Ginger Ale, Sodawasser & Holunderblütensyrup		

DIGESTIVO

VODKA CON CARAMELO	2cL	2,80
Vodka mit Karamelgeschmack		
HIERBAS TÚNEL	2cL	2,80
Mallorquinischer Anislikör - süß / halbtr. / trocken		
ANIS DE MONO	2cL	2,80
Katalanischer Anisschnaps		
ORUJO	2cL	3,50
Galicianischer Tresterbrand		
RON MIEL	2cL	2,80
Kanarischer Honigrum		
DON PAPA	2cL	5,70
Honigrum		
BOTUCAL RESERVA	2cL	5,70
Rum		
CARLOS I	2cL	4,90
Spanischer Brandy		
CARDENAL MENDOZA	2cL	5,20
Spanischer Brandy		
GRAN DUQUE D' ALBA	2cL	5,50
Spanischer Brandy		
43 CON ESPRESSO	7cL	4,50
2cl licor 43 mit Eis und Espresso		