

# Tapas vegetarianas

---

## *Vegetarische Tapas*

Patatas Bravas con Aioli Frittierte Kartoffelecken mit Alioli	4,90
Champinones al ajillo Gebratene Champignons in Knoblauchöl	4,60
Champinones rellenos de espinacas Champignons mit Spinat gefüllt	5,90
Patatas Bravas Frittierte Kartoffelecken mit scharfer Tomatensauce	4,90
Tortilla espanola Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln	5,70
Pisto manchego Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebeln	5,50
Espinacas con ajo Spinat mit Knoblauch	4,80
Queso feta con Espinacas Schafskäse mit Spinat	6,30

# Tapas de pescado y carne

---

## Tapas mit Fisch und Fleisch

Calamares a la andaluza Tintenfischringe auf andalusische Art	5,40
Chipirones a la plancha Gegrillte Mini-Calamares	6,50
Boquerones fritos Frittierte Sardellen	4,80
Gambas al ajillo Garnelen in heißem Knoblauchöl	9,90
Gambas a la Plancha Gegrillte Garnelen	9,80
Pollo y gamba pincho en un crujiente Hühner- und Gambaspieß im Knuspermantel	6,90
Pollo al ajillo con champinones Hähnchen in Knoblauch mit frischen Champignons	6,40
Brocheta de Salmón Lachsspieß gegrillt	7,40
Albondigas con tomate Kleine Fleischbällchen in Tomatensauce	4,90
Chorizo fritos Gebratene spanische Paprikawurst	5,40
Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel mit Mandeln gefüllt	4,90
Brocheta de cordero con salsa de romeo Lammfilet Spieß in Rosmarinsauce	7,80

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Tapas frias

---

## *Kalte Tapas*

Jamon Serrano Spanischer Schinken	7,40
Ensalada de alcachofas con queso feta Artischockensalat mit Schafskäse	5,50
Queso Manchego Käse aus der Region La Mancha	5,20
Boquerones en vinagre Marinierte Sardellen	5,40
Andalusische Oliven Gemischte Oliven	3,00
Pan y Aioli Brot und Aioli	2,50
Pan Brot	1,50

# Sopas y ensaladas

---

## *Suppen und Salate*

Sopa de pescado Mediterrane Fischsuppe	10,40
Ensalada pequena Kleiner gemischter Salat	5,50
Ensalada de Pollo Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen	10,60
Ensalada con cordero Gemischter Salat mit Lammspießen	13,40
Ensalada con gambas Gemischter Salat mit gegrillten Gambas	13,60

# Carne

---

## Fleisch

Rumpsteak 200 g / 300 g	18,90 / 22,90
Chuletas de cordero Lammkotelette gegrillt	17,90
Filete de cordero Lammfilet in Rosmarinsauce	19,50
Rollo de pollo lieno de datiles Hähnchenroullade gefüllt mit Datteln in Senfsauce	15,90

## Guarniciones a elejir Beilagen zur Wahl

Zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl:

Verdura  
Gemüse

Patatas Bravas  
Kartoffelecken

Espinacas con Ajo  
Blattspinat mit Knoblauch

Ensalada  
Kleiner gemischter Salat

# Pescado

---

## Fisch

Calamares a la plancha Calamares gegrillt	14,60
Salmon a la plancha Lachsfilet vom Grill	16,90
Dorada a la plancha Dorade vom Grill	16,40

## Guarniciones a elejir Beilagen zur Wahl

Zu jedem Gericht servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl:

Verdura  
Gemüse

Patatas Bravas  
Kartoffelecken

Espinacas con Ajo  
Blattspinat mit Knoblauch

Ensalada  
Kleiner gemischter Salat

# Paella

---

## Paella

Ab zwei Personen, Preis pro Person

Paella de carne Paella mit Fleisch	16,90
Paella de pescado Paella mit gemischten Fisch	17,90
Paella mixta Paella mit Fleisch und Fisch	17,20

Liebe Gäste,  
wir bereiten unsere Paella ausschließlich frisch zu.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Paella nur bei entsprechender

**Vorbestellung**  
anbieten.

# Postres

---

## *Desserts*

Flan de espanol Spanischer Karamelpudding	4,80
Crema catalana Hausgemachte katalanische Creme	4,90
Carpaccio de piña Ananas Carpaccio mit Vanilleeis	6,30
43 Licor Zabaione con helado de vainilla 43er Liqueur mit Vanilleeis	7,80
Warmer Schoko-Brownie mit Vanilleeis	6,60



# Getränke

---

## Bebidas

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,2 l	2,10
Fanta	0,2 l	2,10
Sprite	0,2 l	2,10
Sünner Malz	0,33 l	2,50
Fritz Bio-Apfelschorle	0,2 l	2,20
Fritz Melonenbrause	0,2 l	2,20
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	2,50
Rhababerschorle	0,2 l	2,20
Apfel-/Orangensaft	0,2 l	2,30
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,80
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,80
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,80
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	2,80
Apollinaris	0,25 l / 0,75 l	2,00 / 5,90

### Warme Getränke

Cafe crema	2,10
Capuccino	2,40
Café con leche (mit Milch)	2,50
Latte Macchiato	2,70
Cafe Solo (Espresso)	2,00
Cortado (Espresso mit Milch)	2,10
Carajillo (Espresso mit Brandy)	3,90
Doppelter Espresso	3,80
Tee (Darjeeling, Pfefferminztee, Früchtetee)	2,00

# Getränke

---

## Bebidas

### Biere

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2 l	1,70
Gaffel Kölsch vom Fass	0,3 l	2,50
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33 l	2,90
Schuss, Radler, Alster, Kölsch-Cola	0,2 l	1,70
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 l	3,50
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	3,50
Jever Pils	0,33 l	2,80
San Miguel	0,33 l	2,60

### Spirituosen

Tequila Gold	2 cl	3,50
Osborne Sherry fino	4 cl	3,80
Orujo	4 cl	3,90
Licor 43	4 cl	3,40
Hierbas (süß/trocken)	4 cl	3,90
Anis (süß/trocken)	4 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	3,50
Cynar	4 cl	3,50
Absolut Vodka	4 cl	4,40
Jack Daniels	4 cl	4,50

# Getränke

---

## Bebidas

### Brandy

Gran Duque d' Alba	4 cl	7,20
Cardenal Mendoza	4 cl	7,20
Carlos F	4 cl	6,70
Veterano	4 cl	3,80
Magno	4 cl	4,20

### Longdrinks

Vodka Lemon	4 cl	6,50
Bacardi Cola	4 cl	6,50
Jack daniels Cola	4 cl	6,50
Campari Orange	4 cl	5,50
Campari Soda	4 cl	5,00
Martini Bianco	5 cl	4,20
Gin Tonic	4 cl	6,50
Moscow Mule	4 cl	7,80
(Absolut Vodka + Spice Ginger Ale + Gurke)		

# Weinkarte

## Rotwein

Sangre de Toro 0,75 l / 24,00

Catalanischer Garnacha | trocken  
Würzige Noten mit Waldbeeraroma.  
Passt hervorragend zu aromatischen Tapas,  
kurz gebratenem Fleisch und Eintöpfen.

Viña Martina 0,75 l / 23,00

halbtrocken  
Junger Wein von angenehmem Geschmack.  
Mild, frisch und aromatisch

Marques de Riscal Reserva 0,75 l / 38,00

Tempranillo aus der Region Rioja | trocken  
Traditionelles Bukett der Rioja Alavesa mit  
Akzenten von Vanille. Passt hervorragend zu  
Fleischgerichten und aromatischen Tapas.

Puerta Vieja Crianza 0,75 l / 22,00

Tempranillo aus der Region Rioja | trocken  
harmonisch und ausgewogen. Passt hervorragend  
zu Fleischgerichten und Käse.

Marques de Caceres Crianza 0,75 l / 36,00

Tempranillo aus der Region Rioja | trocken  
Harmonisch und klassisch, komplexes Fruchtaroma,  
kraftvoll im Geschmack. Passt hervorragend zu kurz  
gebratenem Fleisch und traditionellen Tapas.

## Weißwein

Marques de Riscal Blanco 0,75 l / 28,00

Verdejo aus der Region Rueda | trocken  
Anhaltendes Aroma von Blumen, fruchtig-frisch,  
leichte Gewürznote. Passt hervorragend zu Fisch,  
Geflügel und Gemüse.

Albariño Martin Codax 0,75 l / 27,00

Albarino aus der Region Rias Baixas, Galizien | trocken  
Leicht, angenehm und säuerlich. Erinnert an frische  
Äpfel und passt hervorragend zu Fisch, Geflügel,  
Reisgerichten und weichem Käse.

Castillo del Monjardin 0,75 l / 23,00

Chardonnay aus der Region Navarra | trocken  
Komplexes, kraftvolles und doch seidiges  
Aroma. Passt hervorragend zu Fisch, weißem Fleisch,  
Gemüse und weichem Käse.

Viña Selenia 0,75 l / 27,00

halbtrocken  
Ein halbtrockener Weißwein, zart, leicht, fruchtig und  
süß.

Viña Sol 0,75 l / 18,00

Penedes, eine katalonische Weißweinrebsorte |  
halbtrocken  
Passt hervorragend zu Fisch, Reisgerichten und  
sommerlichen Salaten.

# Weinkarte

## Roséwein

Preferido Rosado 0,75 l / 17,00

Garnacho-Tempranillo aus der Region Rioja | trocken  
Mit Blumen- und Kräutearoma. Passt hervorragend  
zu Fisch an Soßen, Gemüse und frischem Käse.

Viña Selená 0,75 l / 27,00

Ein halbtrockener Roséwein, zart, leicht, fruchtig und  
süß.

## Sangria und Sekt

Sangria

Sommerlich-frisch und nach hauseigenem Rezept  
frisch zubereitet.

0,25 l / 5,60      0,5 l / 10,20      1,0 l / 19,00

Sekt

Cava 0,1 l / 4,50

Cava 0,75 l / 23,00

Aperol Spritz 0,2 l / 5,50

## Offene Weine

Faustino Rivero Ulecia Tinto

Tempranillo aus der Region Rioja | trocken  
Aroma von roten Beerenfrüchten.  
Passt hervorragend zu Fleisch und Käse.

0,1 l / 3,00      0,25 l / 5,20  
0,5 l / 9,00

Faustino Rivero Ulecia Blanco

Rioja | trocken

Frisch mit dezenteren Fruchtaromen.

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten,  
Fisch und weißem Fleisch.

0,1 l / 3,00      0,25 l / 5,20  
0,5 l / 9,00

Faustino Rivero Ulecia Rosado

Rioja | trocken

Frisch mit dezenteren Fruchtaromen.

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten,  
Fisch und weißem Fleisch.

0,1 l / 3,00      0,25 l / 5,20  
0,5 l / 9,00

Castillo del Monjardin Blanco

Chardonnay aus der Region Navarra | trocken

Komplexes, kraftvolles und doch seidiges Aroma.

0,1 l / 3,90      0,25 l / 8,50  
0,5 l / 15,00

Viña Selená blanco

Ein halbtrockener Weißwein, zart, leicht,  
fruchtig und süß.

0,1 l / 3,80      0,25 l / 8,80  
0,5 l / 17,80

Viña Selená rosado

Ein halbtrockener Roséwein, zart, leicht,  
fruchtig und süß.

0,1 l / 3,80      0,25 l / 8,80  
0,5 l / 17,80

Viña Martina tinto

Junger Rotwein von angenehmem Geschmack.  
Mild, frisch und aromatisch

0,1 l / 3,60      0,25 l / 8,0  
0,5 l / 15,00