

Tapas

Tapas sind kleine Vorspeisen „Häppchen“,
Zu denen meist ein Hauswein oder ein
trockener Jerez (Sherry) getrunken wird.

Das Wort Tapas bedeutet Deckel.
Die ersten Tapas waren Brotstücke, mit denen
man Weingläser abdeckte,
auch um Fliegen fern zu halten.

Zu Anfang (so heißt es) wurden die „Brotdeckel“
mit Oliven beschwert, um nicht fortgeweht zu werden.
Mit der Zeit seien die Beschwerungsmethoden immer
einfallsreicher und kunstvoller geworden.

Man wartet nicht, bis die Zeit zum Essen und
Trinken gekommen ist!
Für Tapas ist immer Zeit!

Neben verschiedenen Variationen von Tapas
bieten wir auch weitere Gerichte an.

~

Buen provecho!
Guten Appetit!

kalte Tapas

Alioli ^{2g}	2,50 €
Oliven ^h	3,00 €
Kapernäpfel ^{1x}	3,00 €
eingelegte Knoblauchzehen ^{5 8}	3,00 €
Linsensalat ²	3,00 €
gesalzene Mandeln	3,00 €
Ensaladilla rusa (<i>Kartoffelsalat mit Erbsen, Bohnen, Möhren & Mayonnaise</i>) ^g	4,00 €
roher Gemüsesalat ²	3,50 €
spanischer Käse ³	5,00 €
spanische Wurst	4,00 €
Serranoschinken	5,00 €
Paprikaschoten mit Ziegenkäse ⁵	5,00 €
Paprikaschoten mit weißem Thunfisch ⁵	5,00 €
spanischer Spargel mit Alioli & Mojo ^{1,2g}	6,00 €
Minipaprika gefüllt mit Frischkäse (<i>Kuh</i>) ⁶	4,50 €
Rote-Bete-Salat	4,00 €
Boquerones ² (<i>rohe Sardellen eingelegt in Olivenöl, Kräutern & Knob.</i>)	5,00 €
Sardellen in Salzlake ²	5,00 €
Pulpo (<i>Tintenfisch eingelegt in Olivenöl & Knoblauch</i>)	5,00 €
Shrimpsalat ¹	5,00 €
Forellencreme ^k	4,50 €
Thunfischsalat mit Mais ²	4,50 €
Flußkrebssalat ^{2g}	5,50 €
Ensalada mixta mit Thunfisch ^{v2}	11,00 €
Kichererbsensalat ²	4,50 €
Möhren mit Knoblauch und Kreuzkümmel	4,50 €
Olivensalat ²	5,00 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Flußkrebssen und dreierlei Dips ⁹	10,50 €

Enthaltene Allergene Nr: a-z siehe letzte Seite unserer innenliegenden Speinekarte

warme Tapas

Papas arrugadas mit Alioli ¹ (<i>Canarische Salzkartoffeln</i>) ⁹	3,00 €
Datteln im Speckmantel (<i>4 Stück</i>) ²	3,50 €
1/4 Tortilla mit Mojo (<i>spanisches Omelett mit kaltem Dip</i>) ^{5g}	4,50 €
1/2 Tortilla mit Mojo (<i>spanisches Omelett mit kaltem Dip</i>) ^{5g}	8,00 €
Albóndigas (<i>Fleischbällchen in Tomatensauce</i>) ^{9a}	4,50 €
Piri Piri Hähnchen (<i>scharf</i>)	4,00 €
Ziegenkäse mit Honig	6,50 €
Pimientos mit grobem Meersalz	6,00 €
gebratene Chorizo mit Honig oder Knoblauch	7,00 €
Spanische Blutwurst mit Knoblauch	8,00 €
Patatas importancia ^{a9}	6,50 €
Patatas bravas (<i>gebratene Kartoffeln in scharfer Tomatensauce</i>)	6,00 €
Gambas al ajillo (<i>in Öl und Knoblauch</i>)	12,00 €

Tellergerichte / Ration

Green Muscheln (<i>9 Stk.</i>)	14,00 €
Langostinos a la Plancha	22,00 €
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	12,00 €
Sobrassada mit Spiegelei (<i>spanische Schmierwurst, gebraten</i>) ^x	8,50 €
Empanadilla (<i>Blätterteigtasche mit Füllung nach Wunsch</i>) ^{59a}	11,00 €
Maurischer Spieß aus Schweinefilet auf Salat	12,00 €
Schnitzel aus der Schweinelende ^a	14,50 €
Spanische Muscheln in Tomaten oder Gemüsesud (<i>500g</i>)	15,00 €
Gambaspieß mit Salat und Alioli ⁹	15,00 €

Suppen

Fischsuppe ^u	12,50 €
Muschelsuppe ^u	12,00 €
Hühnersuppe ^u	5,50 €
Rindfleischsuppe ^u	5,50 €

Rotwein – Spanien

	Vaso 0,1l	Botella 0,75l
10 VINA VILANO TINTO ROBLE Ribera del Duero, Tempranillo rubinrot , kräftige Waldfrucht mit Vanille & Lakritz 4 Monate in amerikanischer Eiche gereift	3,00 €	18,00 €
20 VINA VILANO ROBLE Ribera del Duero, Tempranillo dunkelrot, vollmundig, bittere Schokolade , dunkle Früchte und Vanille 10 Monate in europäischer Eiche gereift	3,50 €	21,00 €
30 VINA VILANO CRIANZA Ribera del Duero, Tempranillo Gewürznote Pfeffer , Zimt und Vanille bestgewählte Trauben 14 Monate französische & amerikanische Eiche	-	29,00 €
50 CONDADO DE HAZA Crianza Ribera del Duero, Tempranillo von Alejandro Fernandez, ein besonderer Wein mit einem Boquet von Pflaume, Kirsche, Süßholz und feiner Touch von Espresso, Am Gaumen geschliffene Tannine mit großer Wucht und harmonischem Nachklang mind. 15 Monate amerikanische Eiche	-	38,00 €
60 PESQUERA Tinto Ribera del Duero, Tempranillo von Alejandro Fernandez Boequet komplexer Aromen, betörende Fruchtspiele für die Nase, am Gaumen potente Aromatik, feine Tannine, enorm langer Nachklang 18 Monate amerikanische Eiche	-	39,00 €
70 PESQUERA Reserva 2009 Ribera del Duero, Tempranillo von Alejandro Fernandez anmutiges Bouquet mit verschwenderisch viel Frucht, reizvolle Aromen aus dem Holzausbau, die aber nicht dominieren, viel Kraft und Üppigkeit am Gaumen, Jahrgangsbewertung exzellent	-	56,00 €

Rotwein – Spanien

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
100 ALTOS DE RAIZA Rioja, junger Tempranillo ausdrucksstark und kräftig, trotzdem fein ausgewogen	2,50 €	17,00 €
110 ALTOS DE RAIZA CRIANZA Rioja, handgelesener Tempranillo dunkle Früchte, Balsamische- und Vanillenuance Goldmedaille in Brüssel 12 Monate in Eiche und 12 Monate in der Flasche gereift	3,00 €	19,00 €
120 ALTOS DE RAIZA RESERVA Rioja, Tempranillo 24 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, rubinrote Farbe, Balsamico-, Vanille-, Lederaromen, am Gaumen seidig und mineralisch, Finesse und Stuktur für besondere Momente	-	25,00 €
130 PRIMICIA TintoBarrica Rioja tolle Frucht, weicher Gerbstoff, Noten von orientalen Gewürzen, Zedernholz und reifen Früchten	-	39,00 €
170 Vi Cente Gandia Alicante, Tempranillo Nature-Organic-Wine, dunkel und kräftig aus einem rein biologischen Anbau.	3,00 €	18,50 €
180 CASA CARMELA DULCE Alicante, Monastrell dunkelrot, schöne Süße	2,50 €	17,00 €
190 CASA CARMELA SEMI DULCE - halbe Süße	2,50 €	17,00 €

Rotwein – Spanien

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
200 MENGUANTE Garnacha Cariena DO. Bodega Pablo, 90 Parker Punkte biodynamischer Wein aus einem kleinen Familienbetrieb	3,00 €	19,00 €
210 ESTEBAN MARTIN Garnacha/Syrah Carinena dunkelrot, Aromen von Zwetschgen und Waldbeeren, abgerundet und weich	2,50 €	17,00 €
220 LA MULTA - der Strafbzettel Garnacha von alten Reben Calatayud konzentrierte Frucht, mineralisch samtig, sehr langer Nachhall	3,00 €	19,00 €
230 EL PUÑO Garnacha Tinta von 70 bis 100 Jahre alten Weinstöcken Calatayud 16 Monate Barrique mit viel Körper, exzellentes Niveau der Säure, süße und gut integrierte Tannine, ausdauerndes Finale	-	38,00 €
240 EL VINCULO Cuvee roter Rebsorten Crianza -16 Monate amerikanische Eiche La Mancha - Robert Parker 92 Punkte reife Frucht von Süßkirschen und roten Beeren	-	27,00 €
250 FABELHAFT Reserva Cuvee Niepoort Portugal, frisches, tiefes Aroma, Noten von frischem, schwarzen Obst, elegante Tannine und dezente Säure, langes, komplexes Finish 18 Monate französische Eiche	-	36,00 €
260 ALTES GARNATXA NEGRA , Garnatxa HERENCIA ALTÉS Terra Alta DO Iwunderbarer, klarer, unaufdringlich leichter Rotwein, saftig und weich, mit guter mineralischer Struktur	3,00 €	19,00 €
270 ANIMA NEGRA ÀN/2 Cuvee autochthonen Rebsorten - Falanis Der Mallorca Klassiker! 13 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift. Aromen von reifen Waldbeeren, Röstnoten, Kaffee und Kräutern, wunderbar reife Tannine, frisch, würzig und lang.	-	29,00 €

Weißwein – Spanien

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
<p>300 ALTES GARNATXA BLANCA DOTerra Alta, Katalonien In der Nase sehr aromatisch. Angenehmer Duft von weißen Früchten wie Melone, Birne und Ananas bei gleichzeitig wahrnehmbaren Kräuteraromen. Geschmack: Im Mund ausgewogen und frisch.</p>	3,00 €	19,00 €
<p>310 EL MIRACLE Fusion Cuvee von Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo - DOP Valencia In der Nase beginnt dieser mit intensiver Orangenblüte, danach folgt eine komplexe Mischung aus Zitrus- und tropischen Früchten. Der Gaumen ist bemerkenswert im Einklang mit seinem Bouquet, da die komplexe Frucht den mittleren Gaumen dominiert. Seine erfrischende Säure sorgt für einen schmackhaften und lebhaften Nachgeschmack!</p>	3,00 €	18,00 €
<p>320 SIMUÉ Verdejo, Rueda In der Nase Fenchel, frisch geschnittenes Heu & tropische Früchte (Ananas und Mango) Im Mund: Fleischig mit ausgezeichnetem Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol, trocken</p>	-	20,00 €
<p>330 ESTBAN MARTIN Chardonnay und Macabeo, Carineña Frischer leichter Wein, kaum Säure. aromatische Frische mit Noten von tropischen Früchten, am Gaumen sehr harmonisch ausbalanciert und elegant.</p>	2,50 €	17,00 €
<p>340 PAGO DEL VICARIO, Blanco de Tempranillo Tierra de Castilla stark fruchtige Aromen aus Papaya, Pflaume und Honigmelone, aber auch eine salzige Note mit einem Hauch von mentholischen Aromen runden diesen Weißwein ab.</p>	3,00 €	18,00 €

Weißwein - Deutschland

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
410 BÜRGERHEIM 1867 , Grauburgunder Rhein-Hessen Frische schöne Fruchtaromen	3,00 €	21,00 €
420 VOLRATZ , Riesling Rheingau; 1 l Super- Riesling, frisch im Geschmack wenig Säure	2,50 €	22,00 €
430 JOCHEN DREISSIGACKER , Weißburgunder Rhein-Hessen; 1 l Leicht, fein und süffig im Geschmack 2.Platz im Weintest der Capital Weißburgunder	2,50 €	22,00 €

Rosado

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
440 EL MIRACLE kräftiger Rosé	3,00 €	20,00 €
450 CAMPO SOSSO Fruchtiger Rosé, Kirsch-Himbeer / Erdbeernote Italien	3,00 €	18,00 €
460 LA CLOSSERIE Frankreich; Erdbeernote, feinwürzig, erfrischend leicht	3,00 €	18,00 €
470 ESTEBAN MARTIN (Rosado) Carinena; Garnacha & Syrah Leichter Rose, Kirsch- Himbeernote	2,50 €	17,00 €
480 PAGO DEL VICARIO Petit Verdot Rosado	-	21,00 €

Rotwein / Weißwein - Frankreich

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
510 CHATEAU DE FONTENILLE	-	20,00 €
Grand Bordeaux		
Weiß		
520 LA CLOSERIE DES LYS	3,00 €	18,00 €
Weiß; Chardonnay, Sauvignon blanc		
Grüner Apfel, Ananas, Kiwi		

Weißwein - Österreich

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
610 GROSS WEINVIERTEL	-	22,00 €
Breitenwaida		
Wiesenkräuter, Birne, Blüten Honig.		
Kraftvoller Weißwein - Grüner Veltliner		

Weißwein - Italien

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
710 LUGANA MARANGONA	-	22,00 €
Handgelesene Trauben, nur 20.000 Flaschen pro Jahr		
frisch nach weißen Trauben und Blüten im Geschmack		
Lugana		

Schaumweine

810 Cava CODORNIU 0,2l	6,50 €
820 Cava Freixenet Cordon Negro 0,2 l	6,50 €
Cava Gran Cordoniu Vintage Pinot Noir 0,75 l	22,00 €
830 CA ´DI RAJO Prosecco Frizzante 0,75 l	18,00 €
840 Cava CODORNIU ANNA 0,75 l	22,00 €
Cava La Rosca Brut 0,75l	18,00€
850 El Miracle Cava Brut 0,75 l	18,00 €
860 Prosecco Spumante Mionetto 0,75 l	24,00 €

Getränke (alkoholfrei)

Coca Cola (0,2l)	2,50 €
Fanta (0,2l)	2,50 €
Sprite (0,2l)	2,50 €
Apfelschorle (0,25l)	2,50 €
Apfelsaft (0,2l)	2,50 €
Orangensaft (0,2l)	2,50 €
Fassbrause (0,33l)	3,00 €
Malzbier (0,33l)	3,00 €
Mineralwasser (0,25 l)	2,20 €
Mineralwasser (0,75 l)	5,80 €

Kaffee & Co.

Café americano	2,20 €
Cappuccino	2,50 €
Café con leche	3,10 €
Latte Macchiato	3,70 €
Café solo	2,00 €
Café solo doble	3,50 €
Cortado	2,70 €
Schwarzer Tee	2,20 €
Café Bombón (Espresso mit süßer Kondensmilch)	3,50 €
Carajillo con Baileys (Espresso, Baileys)	5,00 €
Carajillo con Veterano (Espresso, Veterano)	5,00 €
Café Andaluz (Espresso, Anis Dulce)	5,00 €
Café „Tio Grande“ (Espresso, Milchschaum, Veterano)	6,00 €

Flaschenbiere

Veltins (0,33l)	2,50 €
Veltins V+ (0,33l)	2,50 €
Veltins - alkoholfrei (0,33l)	2,80 €
San Miguel (0,33l)	3,00 €
Estrella (0,33l)	3,00 €
Weizenbier (0,33l)	3,60 €
Weizenbier - alkoholfrei (0,33l)	3,60 €
Malzbier (0,33l)	3,00 €

Liköre

Baileys - irish cream (2cl)	2,50 €
Cuarenta Y Tres „43“ (2cl)	2,50 €
Hierbas - ibicencas (2cl)	3,00 €
Hierbas Tunel - secas/medium dry/dulce (2cl)	2,50 €
Limon Licor (2cl)	3,00 €
Crema Catalana (2cl)	3,50 €
Anis la Catellona (2cl)	2,50 €
Quenza Cafè Licor (2cl)	3,00 €
Caramello (2cl)	3,50 €
Sambuca (2cl)	3,00 €
Etxeko (2cl)	3,00 €

Brandy

103 - Osborne (2cl)	2,50 €
Veterano - Osborne (2cl)	3,00 €
Carlos Primero (2cl)	6,00 €
Cardenal Mendoza (2cl)	6,50 €

Spiritousen

Aperol (2cl)	3,00 €
Quenza o Ruyo (2cl)	4,50 €
Bacardi (2cl)	3,00 €
Gin (2cl)	3,00 €
Wodka (2cl)	3,00 €
Grappa (2cl)	4,50 €

Muchas gracias por su visita

~

Vielen Dank für Ihren Besuch