

# 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 <sup>2g</sup>	3,00 €
Oliven <sup>h</sup>	3,20 €
Kapernäpfel <sup>1x</sup>	3,20 €
eingelegte Knoblauchzehen <sup>5 8</sup>	3,20 €
Linsensalat <sup>2</sup>	3,20 €
gesalzene Mandeln	3,20 €
Ensaladilla rusa (Kartoffelsalat mit Erbsen, und Möhren) <sup>9</sup>	5,50 €
Ensaladilla rusa mit Thunfisch <sup>5</sup>	6,80 €
roher Gemüsesalat <sup>2</sup>	4,20 €
spanischer Käse <sup>3</sup>	5,50 €
spanische Wurst	5,50 €
Serranoschinken	5,50 €
Paprikaschoten mit Ziegenkäse <sup>5</sup>	5,50 €
Paprikaschoten mit weißem Thunfisch <sup>5</sup>	5,50 €
spanischer Spargel mit Alioli & Mojo <sup>1,2 9</sup>	10,50 €
Minipaprika gefüllt mit Frischkäse (Kuh) <sup>6</sup>	5,60 €
Rote-Bete-Salat	4,50 €
Boquerones <sup>2</sup> (rohe Sardellen eingelegt in Olivenöl, Kräutern & Knob.)	6,50 €
Sardellen in Salzlake <sup>2</sup>	6,80 €
Pulpo (Tintenfisch eingelegt in Olivenöl & Knoblauch)	7,80 €
Thunfischsalat mit Mais <sup>2</sup>	5,00 €
Flußkrebssalat <sup>2 9</sup>	6,50 €
Ensalada mixta mit Thunfisch <sup>v2</sup>	13,50 €
Kichererbsensalat <sup>2</sup>	5,00 €
Möhren mit Knoblauch und Kreuzkümmel	5,00 €
Olivensalat <sup>2</sup>	5,50 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Flußkrebssen und dreierlei Dips <sup>9</sup>	12,50 €
Dicke Bohnen-Salat mit Zwiebeln und Knoblauch	5,50 €
Eingelegte, getrocknete Tomaten mit Kapern	5,80 €

*Enthaltene Allergene Nr. a-z siehe letzte Seite unserer innen liegenden Speisekarte*

## warme Tapas

Papas arrugadas mit Alioli <sup>1</sup> (Canarische Salzkartoffeln) <sup>g</sup>	3,50 €
Datteln im Speckmantel (4 Stück) <sup>2</sup>	4,50 €
Tortilla mit Mojo (spanisches Omelett mit kaltem Dip) <sup>5g</sup>	6,50 €
Patatas importancia (Bratkartoffeln, Mehl, Ei, süßer Wein) <sup>ag</sup>	8,50 €
Patatas bravas (gebratene Kartoffeln in scharfer Tomatensauce)	6,00 €
Kartoffeln mit Chorizo und Serranowürfeln	9,50 €
Albóndigas (Fleischbällchen in Tomatensauce) <sup>ga</sup>	5,50 €
Piri Piri Hähnchen (scharfer, kleiner Schenkel)	5,50 €
Ziegenkäse mit Honig	6,50 €
Pimientos mit grobem Meersalz	6,50 €
gebratene Chorizo mit Honig oder Knoblauch	7,50 €
Spanische Blutwurst mit Knoblauch	8,50 €
Dicke Bohnen mit Spiegelei überbacken	8,50 €
Ei-Knoblauch-Brot aus der Pfanne	4,90 €
Gambas al ajillo (in Öl und Knoblauch)	14,00 €
Kichererbsenmus mit Rührei, getrockneten Tomaten und Chilkeflocken	6,50 €
Marinierte Artischockenherzen mit Sherry und Serrano	8,50 €
Überbackener Ziegenkäse im Eimantel auf Rote Bete Carpaccio	14,50 €
Süßes Brot nach Kastilischer Art	5,50 €

## Ration

Green Muscheln (9 Stk.)	15,00 €
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter (6 Stk.)	15,00 €
Sobrassada mit Spiegelei (spanische Schmierwurst, gebraten) <sup>x</sup>	9,50 €
Maurischer Spieß aus Schweinefilet mit Beilagen	18,50 €
Schnitzel aus der Schweinelende <sup>a</sup> mit Beilagen	18,50 €
Spanische Muscheln in Tomaten oder Gemüsesud (500g)	16,50 €
Pulpotentakeln (gebraten), mit verschiedenen Beilagen	24,50 €
Gambaspieß mit Salat und Alioli <sup>g</sup>	18,50 €
Piquillo con filet de maquereau (kalt)	19,50 €
(eingelegte Makrelenfilets mit gegrillten Paprikaschoten)	
Schnecken nach Andalusischer Art	19,80 €
(Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schinkenwürfel)	
Venusmuscheln mit Zwiebeln und Schinken	19,20 €
Schweinefilet, gewürfelt mit Chorizo	18,50 €
Jacobsmuscheln (3 Stück) in Butter gebacken mit versch. kalten Beilagen	19,50 €

## Suppen

Fischsuppe <sup>u</sup>	18,50 €
Hühnersuppe <sup>u</sup>	7,50 €
Rindfleischsuppe <sup>u</sup>	7,50 €
Verschiedene Eintöpfe	9,50 €

## Rotwein – Spanien / Portugal

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
<p>10 <b>BARDOS ROMANTIC CRIANZA</b>  Ribera del Duero  Tempranillo  Fein und ausgewogen, dezente Säure, sanfte Tannine  14 Monate in französischer Eiche gereift</p>	4,50 €	28,90 €
<p>20 <b>FIGUERA 4 ROBLE</b>  Ribera del Duero,  Tempranillo  Trocken, eingehender Duft nach roten Beeren, Vanille  und Holztonen, mit geschmeidiger Fülle im Nachgang  4 Monate in amerikanischer und französischer  Eiche ausgebaut</p>		31,00 €
<p>30 <b>Pendor Reserva Douro</b> Vinho Tinto - Portugal  Tempranillo  Portugiesischer Rotwein mit intensiven Abgang durch  weiche Tannine. Abgestimmte Balsamico-Noten mit  Aromen von Roten Früchten</p>	4,50 €	28,50 €
<p>40 <b>Pendor Selection Douro</b> Vinho Tinto - Portugal  Tempranillo,  weich und ausdrucksstark;  Aromen von Veilchen und dunkler Kirsche</p>	4,00 €	28,00 €
<p>50 <b>CONDADO DE HAZA Crianza</b>  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</p>		49,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## Rotwein - Spanien

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
60 <b>PESQUERA Tinto Crianza</b> 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		61,00 €
70 <b>PESQUERA Reserva</b> 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,		78,00 €
100 <b>BARON DE GURPEGUI</b> Rioja, junger Tempranillo ausdrucksstark und kräftig, trotzdem fein ausgewogen	3,00 €	20,00 €
110 <b>LOPEZ DE HARO CRIANZA</b> Rioja, handgelesener Tempranillo dunkle Früchte, balsamische und Vanillenuance 12 Monate in Eiche und 12 Monate in der Flasche gereift	4,00 €	28,00 €
120 <b>EL COTO DE IMAZ</b> Rioja, Tempranillo In französischer und amerikanischer Eiche gereift, rubinrote Farbe, Balsamico-, Vanille-, Lederaromen, am Gaumen seidig und mineralisch, Finesse und Stuktur für besondere Momente		34,00 €
180 <b>LAS CHANAS TINTO SEMI DULCE</b> Vino de Mesa Bodega Farina, Zaroma Tinta del Pais, Garnacha und Malvasia Undurchsichtiges Rubin-Violettrot. Im Bukett Aromen von Veilchen, Bitterschokolade, reifen Feigen und dunkler Kirsche. Ein Süßwein von erhabener Textur mit üppigem, samtigem Mundgefühl und sehr langem Abgang.	3,50 €	24,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## Rotwein – Spanien

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
<b>200 GORU ORGANIC</b> Jumilla DOP - Monastrell Syrah Pett Verdot 4 Monate im Barrique, kräftiger Rotwein mit dem Geschmack von Kirschen, Pflaumen, feine Lebkuchensüße im Finale	3,50 €	25,00 €
<b>210 ESTEBAN MARTIN</b> DO Carinena - Syrah und Granacha Fruchtig mit weichen Gerbstoffen und geschmeidigem Abgang	3,50 €	24,00 €
<b>220 LA TREMENDA</b> Jumilla DO - Monastrell Duftstrauß von Kirschen, Pflaumen, Heidelbeeren, mediterranen Kräutern, zurückhaltende Tannine und samtig	4,00 €	28,00 €
<b>230 EGO BODEGAS MARIONETTE</b> Jumilla DO - Monastrell, Syrah Trockener, intensiver und lebhafter Charakter mit viel Frucht, delikate Tannine, 2 bis 3 Monate in am. Eiche	3,50 €	25,00 €
<b>240 DEHESA LA GRANJA</b> Catilla y Leon Alejandro Fernandez Ausbau 24 Monate amerikanische Eiche, dicht, füllig, würzig		28,50 €
<b>250 FABELHAFT TINTO</b> Portugal Duoro, Niepoort Cuvee, feines Aroma von Obst, balsamische Noten, 10% des Weines reifen im Barrique. Der wenige Kontakt mit Holz lassen Obst und Mineralstoffe besser erschmecken		29,50 €
<b>260 FABELHAFT TINTO RESERVA</b> Portugal Duoro, Niepoort, Cuvee Komplexe Verschnitte mit unterschiedl. und längeren Reifungen in Holzbehältern versch. Größe. Noten von Waldbeeren, Grafit und Zwetschgen, sehr elegant		46,00 €
<b>270 ANIMA NEGRA ÀN/2 CUVEE</b> Mallorca autochthone Rebsorten trocken, Ausbau Barrique, 12 Monate, charakterstark und kräftig		48,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## Weißwein - Spanien

	Vaso 0,1l	Botella 0,75l
300 <b>QUINTA DO BUBLE</b> Monterrei Godello (autochthone Sorte Galicien)	4,00 €	28,00 €
310 <b>MUSGO GOTIM weiß</b> Rueda Verdejo Fruchtig, mit leichter Süße	3,00 €	21,00 €
320 <b>O RONAL (Flor de A)</b> Monterrei Godello Leicht und fruchtig	3,50 €	25,00 €
330 <b>ESTBAN MARTIN</b> Carinena Aragon Chardonnay 80 %, Macabeo 20 %, Carinena Frischer leichter Wein, kaum Säure. aromatische Frische mit Noten von tropischen Früchten, am Gaumen sehr harmonisch ausbalanciert und elegant.	3,00 €	21,00 €
340 <b>PAGO DEL VICARIO</b> Tierra de Castilla Blanco de Tempranillo stark fruchtige Aromen aus Papaya, Pflaume und Honigmelone, aber auch eine salzige Note mit einem Hauch von mentholischen Aromen runden diesen Weißwein ab.	3,70 €	25,50 €
350 <b>MARQUES DE LA SIERRA (Don Gav.)</b> Andalusien Pedro Ximenez trocken ausgebaut, ausgelesene Trauben mit Aromen von Fenchel und Anis		31,50 €
360 <b>Viña Costeira (trocken)</b> Albarino, Bodello Galicia	4,00 €	28,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.



## Weißwein - Deutschland

	vaso	Botella
	0,1l	0,75l
410 <b>Grauburgunder</b> Muschelkalkboden, Frische schöne Fruchtaromen,kräftig, feines Burgunderbukett, milde Säure	3,50 €	26,00 €
420 <b>Riesling</b> Super- Riesling, frisch im Geschmack, wenig Säure	4,50 €	28,00 €
430 <b>Weißburgunder</b> trocken, leicht, fein und süffig im Geschmack	3,50 €	25,00 €

## Rosado

	vaso	botella
	0,1l	0,75l
440 <b>BARON DE GURPEGUI</b> Rioja - Garnacha und Tempranillo frischer angenehmer Wein mit dem Aroma von roten Früchten	3,50 €	24,00 €
450 <b>PROTOS CLARETE Campo Sasso</b> Ribera del Duero - Tempranillo reinsortiger und bancierter Wein	4,00 €	25,50 €
460 <b>VINA ALIAGA Navarra</b> Navarra - Lagrima Garnacha frischer, blumiger Wein mit Aromen von roten Früchten	4,00 €	25,00 €
470 <b>ESTEBAN MARTIN Rosado</b> Carinena; Syra & Garnacha Leichter Rose, Kirsch- Himbeernote	3,00 €	20,00 €
480 <b>PAGO DEL VICARIO</b> Tierra de Castilla Petit Verdot Rosado frisch, lebendig, korpulent	-	29,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## Weißwein - Österreich

	vaso 0,1l	Botella 0,75l
		Botella 0,75l
610 <b>GRÜNER VELTLINER</b> Wiesenkräuter, Birne, Blüten Honig. Kraftvoller Weißwein		30,00 €

## Weißwein - Italien

		Botella 0,75l
710 <b>LUGANA</b>		28,00 €

## Schaumweine

810 <b>CODORNIU</b> - Cava Classico Brut	0,2l	9,00 €
850 <b>CODORNIU</b> - Classico Brut	0,75l	28,00 €
860 Juve / Kamps - Reservera Brut	0,75l	25,00 €
870 Juve / Kamps - Rose Pinot Noir	0,75l	49,00 €

Alle Weine können Sulfite enthalten.

## Getränke (alkoholfrei)

Coca Cola (0,2l)	2,90 €
Fanta (0,2l)	2,90 €
Sprite (0,2l)	2,90 €
Apfelschorle (0,25l)	3,00 €
Apfelsaft (0,2l)	3,50 €
Orangensaft (0,2l)	3,50 €
Fassbrause (0,33l)	3,50 €
Malzbier (0,33l)	3,90 €
Mineralwasser (0,25 l)	2,20 €
Mineralwasser (0,75 l)	6,20 €

## Kaffee & Co.

Café americano	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Café con leche	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Café solo	2,20 €
Café solo doble	4,00 €
Cortado	3,20 €
Schwarzer Tee	2,50 €
Café Bombón (Espresso mit süßer Kondensmilch)	4,50 €
Carajillo con Baileys (Espresso, Baileys)	5,50 €
Carajillo con Veterano (Espresso, Veterano)	5,50 €
Café Andaluz (Espresso, Anis Dulce)	5,50 €
Café „Tio Grande“ (Espresso, Milchschaum, Veterano)	6,50 €

## Flaschenbiere

Veltins (0,33l)	3,00 €
Veltins V+ (0,33l)	3,00 €
Veltins - alkoholfrei (0,33l)	3,20 €
San Miguel (0,33l)	3,70 €
Estrella (0,33l)	3,90 €
Weizenbier (0,33l)	4,20 €
Weizenbier - alkoholfrei (0,33l)	4,20 €

## Liköre

Baileys - irish cream (2cl) - <i>(enthält Farbstoff)</i>	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 €
Ron Miel Rum (2cl)	3,00 €
Anis Chinchon Dulce (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 €
Bacardi (2cl)	3,00 €
Gin (2cl)	3,00 €
Wodka (2cl)	3,00 €
La Encina (2cl) Grappaähnl aus Spanien	4,50 €

## Drinks

Hugo (Sekt (0,2l) und Holunderblütensirup (2cl) auf Eis)	7,50 €
Aperol Spritz (Sekt (0,2l) und Aperol (6cl) auf Eis)	7,50 €
Bacardi Cola (Bacardi (2cl) und Cola (0,2l) mit Eis und Zitrone)	7,50 €
Campari Orange (Campari (4cl) mit Orangensaft (0,2l), Orangenscheibe und Eis)	7,50 €

# Sherry

4cl

901 <b>Gran Barquero Fino</b>	2,80 €
trocken, subtiler Mandelton, strohgelb	
902 <b>Gran Barquero Oloroso</b>	4,50 €
trocken bis leicht süß, üppiges Aroma, karamellfarben	
903 <b>Gran Barquero Cream</b>	4,50 €
sehr süß, dickflüssig, braungold	
904 <b>Gran Barquero Pedro Ximenez</b>	4,50 €
aromatisch süß, karamellfarben	
905 <b>Gran Barquero Amontillado</b>	3,80 €
leicht süß, Haselnussaroma, bernsteinfarben	
906 <b>Barbadillo Manzanilla</b>	4,50 €
trocken, etwas salzig-säuerlich, delikates Aroma z.B. zu Fisch. Spargel	

## Allergenkennzeichnung:

a=Weizen, b=Dinkel, c=Roggen, d=Gerste, e=Hafer, f=Krebstiere, g=Eier, h=Fische, i=Erdnüsse, j=Sojabohnen, k=Milch, l=Mandeln, m=Haselnüsse, n=Walnüsse, o=Kaschunüsse, p=Pecannüsse, q=Paranüsse, r=Pistazien, s=Macadamianüsse, t=Queensland-Nüsse, u=Sellerie, v=Senf, w=Sesamsamenx=Schwefeldioxid und Sulfite, y=Lupinen, z=Weichtiere

Muchas gracias por su visita

~

Vielen Dank für Ihren Besuch