

SCHINKEN, SALAMI & TAPAS

	€
Jamón serrano	
Serrano - Schinken	6,20
Jamón ibérico	
Iberico – Schinken (vom schwarzen iberischen Schwein)	11,50
Jamón ibérico de bellota	
Bellota – Schinken (vom schwarzen iberischen Schwein, mit Eicheln gefüttert)	17,50
Trío de jamón – serrano, ibérico y bellota	
Trio von unseren Schinken (je ½ Portion)	17,00
Variedad de embutidos mediterráneos	
Auswahl an feinen, mediterranen Wurstsorten	9,80
Plato ibérico	
Gemischte Schinken- und Wurstspezialitäten vom schwarzen iberischen Schwein	12,50
Aceitunas mixtas 🍷	
Gemischte Oliven	2,20
Alcaparras 🍷	
Kapernbeeren	2,80
Queso Manchego 🍷	
Spanische Käsespezialität	4,20
Queso frito con mojo canario 🍷	
Gebratener kanarischer Ziegenkäse mit seiner Kräutersauce	6,20
Queso rebozado con calabacín 🍷	
Gebackener Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel mit Basilikum	3,80
Medallón de queso de cabra con higos y pinoñes 🍷	
Ziegenkäsetaler mit Feigen und Pinienkernen	4,10
Albóndigas de carne	
Fleischnäpfchen in Tomatensauce	2,60
Ensalada de patatas con tomate 🍷	
Andalusischer Kartoffelsalat mit Tomaten	2,30

Pollo al miel	Hähnchen in Honigsauce mit Pinienkernen	3,10
Pollo al curry con Gambas	Hähnchen in Currysauce mit Shrimps	3,30
Cordero „andaluz“	Lamm „andalusisch“	4,20
Pimientos de padrón 🍷	Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	3,90
Champiñones al ajillo 🍷	Champignons in Knoblauch	2,80
Ponchas condimentadas	Würzige Bohnen mit Chorizo und Schinken	3,20
Patatas pequenas con mojo 🍷	Kleine Kartoffeln mit Schale und Dip	3,20
Ensaladilla rusa	Kartoffelsalat mit Thunfisch und Mayonaise	2,10
Ensalada de alcachofa y pavo	Artischockensalat mit gegrillter Putenbrust	3,20
Papas bravas 🍷	Gebackene Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce	2,30
Pimiento del piquillo relleno de ricotta y salmón	Gefüllte Paprikaschote mit Ricotta und Lachs	3,80
Porción de tortilla 🍷	Stück spanisches Kartoffelomelette	2,50
Chorizo a la cidra	Paprikawurst und Champignons in Cidre	3,70
Chistorra	Minichorizo, pikant	3,70
Dátiles con tocino	Datteln im Speckmantel	4,50
Croquetas de pollo, de bacalao o de espinacas 🍷	Kroketten mit Hähnchenfleisch, Fisch oder Spinat	3,10
Croquetas de jamón ibérico	Iberico-Schinkenkroketen	3,60
Bombas bravas	Kartoffelkugel gefüllt mit Hackfleisch	3,30

TAPAS VARIADAS

Tapas variadas (ab 2 Personen)

Verschiedene warme und kalte Tapasvariationen:	pro Person	13,00
Schinken und Salami, Käse, gebackene Sardellen, Iberico-Schinkenkroketten, Spinatkroketten, Hähnchenflügel mit Curry, Datteln im Speckmantel, Pimientos de padron, zwei Tagestapas, Brot und Aioli		

Tapas variadas grande (ab 2 Personen)

Große Verschiedene warme und kalte Tapasvariationen:	pro Person	18,00
Schinken und Salami, Käse, gebackene Sardellen, Iberico-Schinkenkroketten, Datteln im Speckmantel, Pimientos de padron, Spinatkroketten, gebackener Seehecht, Meeresfrüchtesalat, pikante Hackfleischbällchen, Hähnchenflügel mit Curry, gebackene kleine Tintenfische, zwei Tagestapas, Brot und Aioli		

TAPAS MIT FISCH

Sardinas en aceite picante

Ölsardinen, leicht pikant	2,40
---------------------------	------

Boquerones en vinagre

Sardellenfilets, mariniert	2,60
----------------------------	------

Boquerones fritos

Sardellen, gebacken	3,20
---------------------	------

Boquerones empanados

Sardellen, paniert	3,20
--------------------	------

Ensalada de mariscos

Meeresfrüchtesalat mit Limettenvinaigrette	3,80
--	------

Merluza frita "Bienmesabe"

gebackener Seehecht	3,20
---------------------	------

Empanada de atún


Thunfisch im Blätterteig	3,20
--------------------------	------

Camarones en salsa

Garnelen in Kräuterdressing	4,20
-----------------------------	------

Pulпитos picantes	
Baby-Tintenfisch in scharfer Sauce	3,20
Pez espada con sésamo y pisto	
Schwertfisch in Sesam mit Ratatouille	4,20
Calamares a la romana	
Tintenfischringe, gebacken	4,10
Atún con salsa de tomate	
Thunfisch in Tomatensauce	4,10
Gambas al ajillo	
Garnelen in heißem Knoblauchöl	9,60
Gambas a la plancha con mojo	
Großgarnelen vom Grill	12,60

SUPPE & SALAT

Sopa de judías con cordero	
Baskische Bohnensuppe mit Lamm	6,50
Consomé de vacuno con lentejas y carne de buey	
Galizische Rinderbrühe mit Linsen und Ochsenfleisch	7,00
Ensalada pequeña con almendras y vinagreta de Jerez 	
Kleiner Salat mit gerösteten Mandeln und Sherryessigvinaigrette	4,80
Carpaccio de atún y tartar de aguacate con vinagreta de naranja e hinojo	
Thunfischcarpaccio und Tatar von Avocado mit Orangen-Fenchelvinaigrette	11,50

BROT


Pan casero rústico	
Mediterraner Brotkorb	2,20
Pan con tomate	
Tomatenbrot	2,60
Pan de ajo	
Knoblauchbrot	2,50
Aioli	
Portion Aioli	1,00

FISCH & FLEISCH

Filete de lubina con pimiento e hinojo, flan de arroz Wolfsbarschfilet auf gebratenem Paprika-Fenchelgemüse mit Reisflan	17,50
Filete de salmón con tomates asados y pan de aceitunas Gegrilltes Lachsfilet auf gebratenen Tomaten und Olivenbrot	14,50
Pechuga de gallina guineana con ragú de chorizo y judías Gebratene Perlhuhnbrust auf Chorizo-Bohnenragout	14,90
Pierna de lechón con repollo moruno y boniato Konfierte Spanferkelkeule auf maurischen Weißkohl und Süßkartoffeln	15,20
Bistec de vacuno Black Angus con mermelada de cebollas rojas Gegrilltes Black Angus – Steak mit roter Zwiebelmarmelade, Gemüsefrito und Pfefferjus	18,50
Cordero en salsa de rioja con patatas salteadas mediterráneas In Rioja geschmortes Neuseeland-Lamm mit mediterranen Bratkartoffeln	19,00

PAELLA & FIDEUÁ

Die Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne und das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Der Begriff Paella kommt aus dem Katalanischen und stammt vom lateinischen Wort Patella, das eine große Platte oder flache Schüssel bezeichnet. Die Pfanne zum zubereiten der Paella wird als Paellera bezeichnet. Dies sind große, kreisrunde und sehr flache Pfannen. Die Fideuá leitet sich vom spanischen Wort "fideo" für Fadennudel ab und ist die valencianische Nudel-Paella.

Paella / Fideuá de carne Reis- oder Nudelpaella mit Kaninchen und Hähnchen	pro Person 12,50
Paella / Fideuá de pato Reis- oder Nudelpaella mit zartem Entenfleisch	pro Person 12,50
Paella / Fideuá mixta Reis- oder Nudelpaella mit Fisch und Fleisch	pro Person 13,00
Paella / Fideuá de pescado Reis- oder Nudelpaella mit Fisch	pro Person 13,50
Paella / Fideuá royal Reis- oder Nudelpaella mit Edelfischen	pro Person 18,50
Paella / Fideuá vegetariana  Vegetarische Reis- oder Nudelpaella	pro Person 11,00

ARROZ CALDOSO

Der beliebte Eintopf mit Reis aus dem Tontopf. Man nennt es dort, wo es herkommt, in Valencia, auch die Paella aus dem Topf, weil die Zutaten denen der traditionellen Paella sehr ähnlich sind. Trotzdem entwickelt ein Arroz Caldososo seinen eigenen Geschmack und Reiz und ist deshalb auch mit Recht ein eigenständiges Gericht, das Sie unbedingt probieren sollten.

Arroz caldososo a la marinera

mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse 13,50

Arroz caldososo de carne

mit Hähnchenfleisch, Ente, Gemüse und spanischer Wurst 13,00

SÜßES & KÄSE

Crema catalana

Katalanische Creme 5,90

Leche frita con compota de cítricos

Gebratener Pudding mit Zitrusfrüchtekompott 7,50

Pastelito de chocolate y nueces con higos frescos

Schokoladen-Walnusschnitte mit frischer Feige 8,50

Tarta de Santiago con frambuesas y parfait de caramelo

Mandeltarte mit Himbeeren und Karamellparfait 6,50

Variedad de quesos del país

Auswahl an spanischen Käsesorten 12,00

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee 1,80

Cappuccino 2,40

Latte Macchiato 3,30

Michkaffee 2,60

Espresso 1,80

Café cortado – Kaffee mit einem Schuss Milchschaum 2,10

Carajillo – Kaffee mit einem Schuss Brandy 4,00

Café Bombón – süße Kondensmilch mit Espresso aufgegossen 3,50

Barraquito – geschichtet mit süßer Kondensmilch, Espresso & Kaffeelikör 4,00

Glas Tee 2,10

Heiße Schokolade 2,40

APERITIFS

Manzanilla la Gitana, seco, fresco	5 cl	3,20
Gran Baquero Fino, seco	5 cl	3,20
Gran Baquero Amontillado	5 cl	3,20
Gran Baquero Oloroso	5 cl	3,20
Gran Baquero Pedsro Ximenez	5 cl	3,20
Aperol Sprizz		4,90
Campari ² Orange, Soda		5,00
Cuba Libre ^{2,3}		7,00
Martini bianco, dry, rosso		3,00
Gin Tonic ⁵		5,30
Wodka Lemon ⁵ , Orange, Tonic ⁵		5,30

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{2,3} , Cola Light ^{1,2,3,4} , Fanta ^{1,2,6}	0,2l	2,20
Bitter Lemon ⁵ , Tonic Water ⁵ , Ginger Ale	0,2l	2,50
Selters leicht	0,25l	2,20
Selters leicht	0,75l	5,90
Valser still	0,33l	2,20
Valser still	0,75l	5,90
Orangensaft	0,2l	2,20
frischer Orangensaft	0,2l	3,50
Apfelsaft	0,2l	2,20
Apfelschorle	0,2l	2,20
Bananennektar	0,2l	2,20
Kirschnektar	0,2l	2,50
Multivitaminsaft	0,2l	2,20
Tomatensaft	0,2l	2,50
Rhabarbernektar	0,2l	2,20
Malztrunk	0,33l	2,90

BIER

Carlsberg Pils vom Fass	0,3l	3,20
Lübzer Pils vom Fass	0,3l	2,90
Radler ^{1,2,3}	0,3l	2,90
San Miguel, Fl.	0,33l	3,50
Erdinger helles Weizenbier vom Fass	0,5l	4,30
Erdinger Weizenbier, Fl. (kristallklar, dunkel)	0,5l	4,30
Berliner Weisse, rot oder grün	0,33 l	3,70
Lübzer alkoholfreies Pils, Fl.	0,33l	2,90
Erdinger alkoholfreies Weizenbier, Fl.	0,5l	4,30

OFFENE WEINE

Weißwein

El Coto, Rioja	0,1l	2,80
	0,2l	5,60
Angelillo, Verdejo, Rueda	0,1l	2,90
	0,2l	5,80
Pere Mata, Penedés	0,1l	3,30
	0,2l	6,60
Waltraud, Riesling, Penedés	0,1l	3,90
	0,2l	7,80

Roséwein

Protos Rosé, Ribera del Duero	0,1l	2,80
	0,2l	5,60
Clot dels Oms, Penedés	0,1l	2,90
	0,2l	5,80

Rotwein

Protocollo, La Mancha	0,1l	2,80
	0,2l	5,60
Rioja Vega, Rioja	0,1l	2,40
	0,2l	4,80
Diablillo, Rioja, 6 Monate Eiche	0,1l	2,90
	0,2l	5,80
Azabache, Rioja, Reserva	0,1l	4,40
	0,2l	8,80

SANGRIA

Sangria (Tinto oder Blanco)	0,2l	4,00
	1,3l	15,50
Cava-Sangria	1,3l	35,00

CAVA & CHAMPAGNER

Glas Cava	0,1l	5,00
Vidal Brut	0,75l	28,00
Cautiu Cava Brut Imperial Rosé	0,75l	28,00
Juve & Champs Reserva Brut	0,75l	36,00
Juve & Champs Brut Rosado	0,75l	36,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	69,00

WEINE IN FLASCHEN 0,75l

WEISSWEIN

El Coto, Viura, Rioja	19,50
Angelillo, Verdejo, Rueda	20,50
Basa, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc, Rueda	23,00
Etim blanc, Montsant, Barrique	23,00
Pere Mata, Blanc de Blanc, Penedés	25,00
Clot dels Oms, Chardonnay, Penedés	25,00
Waltraud, Torres, Riesling, Penedés	29,00

WEINTIP: Etim blanc, Montsant 23,00

100% Garnacha blanca. Herrlicherer, frischer vollmundiger Wein mit angenehmen Zitrusnoten und Grapefruitgeschmack. Blumiger, schöner Abgang. Ein ausbalancierter Wein, den wir besonders zu Fisch- und Meeresfrüchten empfehlen.

ROTWEIN

RIOJA

Rioja Vega, Crianza	24,00
Diablillo, 6 Monate Eiche	20,50
Monte Real, Crianza	27,00
Marques de Vargas, Reserva	29,00
Marqués de Cáceres, Reserva	41,00
Vina Herminia, Reserva	33,00
Azabache, Reserva, 18 Monate Eiche	33,00
El Coto de Imaz, Reserva	42,00
El Puntido, Barrique	68,00

RIBERA DEL DUERO, TORO

Protos Joven, Ribera del Duero	27,00
Rejadorada, Toro	27,00
Celeste, Crianza, Ribera del Duero	32,00
Prima, Toro	34,00
«G» Gago, Toro	39,00
Condado de Haza, Ribera del Duero	41,00
Pesquera, Crianza, Ribera del Duero	47,00
Finca San Roman, Toro	60,00
Nvmanthia, Toro, Barrique	64,00

DIVERSE ANBAUGEBIETE


Virat, Mallorca	25,00
AN 2, Mallorca	34,00
Anima Negra, Mallorca	59,00
Al Muvedre, Somontano	19,00
Val Conde, Crianza, Utiel Requena	19,50
Protocollo, La Mancha	19,50
Finca Antigua, Merlot, La Mancha	26,00
Finca Antigua, Syrah, La Mancha	26,00
Pi del Nord, Cabernet Sauvignon, Penedés	44,00
Mas la Plana, Cabernet Sauvignon, Penedés	59,00
Monjardín, Merlot, Navarra	26,00
Casa de la Ermita, Jumilla, 10 Monate Eiche	27,00
Casa de la Ermita, Jumilla, Petit Verdot	40,00
Castell de Falset, Monstant	29,00
Etim, Syrah, Monstant	37,00
Dehesa la Granja, Zamora	34,00
Onix Classic, Priorat	27,00
+7, Priorat	42,00
Balcons DO, Priorat, Biowein	79,00
Xavier, Castilla y Leon, 5 Monate Eiche	25,00
Pegaso, Castilla y Leon	46,00
Mauro, Castillay Leon	59,00

WEINTIP: Protocollo, La Mancha 19,50

Ein schöner spanischer "Vino de la Mesa" (Tafelwein) mit herrlich fruchtigen Aromen. Als typischer Tempranillo duftet er außerdem leicht nach Vanille und Gewürzen. Am Gaumen gut ausgeglichenes Verhältnis zwischen Tanninen und Säure. Im Abgang Himbeere, etwas Vanille und Holztönen. Rubinrote Farbe mit leichten violetten Tönen, sauber, leuchtend.

DIGESTIFS 2 cl

Hierbas Dulces Siruell	2,10	Wodka	2,10
Hierbas Secas Siruell	2,10	Bacardi	2,10
Hierbas Ibicencas	3,20	Williams Birne	2,60
Licor "43" ²	2,10	Fernet Branca	2,10
Orujo Martin Codax	3,20	Underberg	2,10
Orujo Belasco	2,10	Averna	2,10
Marc de Cava	4,00	Ramazotti	2,10
Osborne ²	2,60	Tequilla blanco	2,10
Brandy 103	3,00	Tequilla marrón	2,10
Carlos I ²	3,00	Remy Martin VSOP	3,50
Lepanto	3,50	Grappa	3,50
Gran Duque de Alba	3,50	Amaretto Disaronno	2,10
Torres 10 Brandy	3,50	Sambuca	2,10
Cardenal Mendoza	4,00	Jim Beam (4cl)	4,00
Ponche Caballero ²	2,10	Johnnie Walker ² (4cl)	4,00
Ponche Caballero Cream ²	2,10	Aalborg Aquavit	2,60
		Malteser Kreuz	2,10

 vegetarisch

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

- 1 Konservierungsstoff Benzoesäure
- 2 mit Farbstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin
- 5 chininhaltig
- 6 Antioxydationsmittel