

## TAPAS FRIAS - KALTE TAPAS

	TAPA	RACIÓN
<b>Aceitunas aliñadas</b> <sup>4</sup> - Oliven in einer Marinade aus Gewürzen, Kräutern und Knoblauch eingelegt	2,50€	-
<b>3 Dips</b>		5,00€
<b>Ali-Oli</b> mit Knoblauch und Öl	1,50€	
<b>Crema de Aguacate</b> Avocado-creme	2,50€	
<b>Mojo picón rojo</b> Kanarische Spezialität	1,50€	
<b>Ensaladilla Rusa</b> - Kartoffelsalat „Rusa“ <sup>4,11,13</sup> Kartoffelsalat mit Mayonnaise, mariniertem Gemüse, Oliven, gekochten Eiern und Thunfisch in Öl	3,50€	7,00€
<b>Tortilla de patatas</b> - spanische Tortilla Das bekannte spanische Gericht aus Kartoffeln und Eiern	3,50€	7,00€
<b>Salmorejo</b> <sup>13</sup> - andalusische kalte Tomatencreme, Brot, Knoblauch, Essig und Olivenöl, mit Schinken und Ei garniert	4,50€	-
<b>Queso</b> spanischer Käse	4,50€	11,00€
<b>Jamón</b> - roher „serrano“ Schinken	4,50€	11,00€
<b>Tabla mixta de queso y embutidos</b> <sup>2,4,11</sup> Ausgewählte Käse- und Wurstsorten	-	11,00€
<b>Pan extra por persona</b> - Extra Portion Brot pro Person	0,75€	

## ENSALADAS - SALATE

<b>Kleiner Salat</b> <sup>13</sup> - kleiner gemischter Salat	4,50€
<b>Ensalada mixta</b> <sup>13</sup> - tomate, lechuga, aceitunas, cebolla, huevo y atún Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Ei und Thunfisch	7,50€
<b>Ensalada de tomate con pimientos asados templados y Caballa</b> <sup>13</sup> mit Tomaten, gebratener Paprika und Makrele	7,50€
<b>Ensalada de canónigos, bacalao, rulo de cabra, naranja y pasas</b> <sup>13</sup> Feldsalat mit Kabeljau, Ziegenkäse, Orange und Rosinen	8,00€

## SOPAS - SUPPEN

<b>Consomé de verduras y pollo con jamón y huevo</b> Kraftbrühe aus Gemüse und Hähnchen mit Schinken und Ei	5,00€
--	-------

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## TAPAS CALIENTES – WARMER TAPAS

Patatas verduras y huevos - Kartoffeln, Gemüse und Ei	TAPA	RACIÓN
<b>Patatas Bravas</b> - Gebratene Kartoffeln „Bravas“ (scharf)	3,50€	7,00€
<b>Dátiles con Bacon</b> – Datteln im Speckmantel	4,50€	9,00€
<b>Croquetas del día</b> - Kroketten des Tages* (* ) fragen Sie nach den Kroketten des Tages	4,00€	11,50€
<b>Papas arrugás con mojo picón rojo</b> Drillingskartoffeln in roter „Mojo Picón“ Sauce	4,50€	9,00€
<b>Champiñones a la „riojana“ con cebolla y vino</b> <sup>13</sup> Champignons nach „Rioja“ Art mit Zwiebeln, Schinken und Wein	4,50€	9,00€
<b>Tosta de tabernero</b> (un poco picante) Frittierte Tomaten mit Paprika, Zwiebeln u. Zucchini auf Toast (mild scharf)	4,50€	9,00€
<b>Pimientos de „Padrón“</b> - Bratpaprikas aus „Padrón“	5,00€	10,00€
<b>Huevos rotos con patatas, pimientos y jamón</b> gebackene Eier mit Kartoffeln, Paprika u. Schinken		10,75€
<b>Berenjenas con miel</b> - Auberginen mit Honig	-	9,50€
<b>Parrillada de verduras</b> – Gemischtes Grillgemüse	-	13,00€

### Degustación de Tapas 1 – Tapaskostprobe 1

**Dátiles con Bacon** - Datteln im Speckmantel  
**Ensaladilla Rusa**- Kartoffelsalat mit Thunfisch  
**Calamares fritos** - frittierter Tintenfisch  
**Salmorejo** – andalusische kalte Tomatencreme  
**Croquetas** – Kroketten des Tages

**20€**

### Degustación de Tapas 2 – Tapaskostprobe 2

**Patatas Bravas** - gebackene Kartoffel „Bravas“ Art  
**Tabernero** - frittierte Paprika und gemischtes Gemüse auf Toast  
**Gambas al ajillo** - in der Pfanne geröstete Garnelen  
**Pimientos rellenos** - Paprika aus „Piquillo“ mit Garnelen und Kabeljau gefüllt  
**Crujiente de pollo** - Knuspriges Hähnchen in Senfsauce

**23€**

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Desde el mar - aus dem Meer

	<u>TAPA</u>	<u>RACION</u>
<b>Boquerones fritos</b> <sup>13</sup> Frittierte Sardellen	6,00€	12,00€
<b>Calamares a la plancha</b> – Tintenfisch vom Grill	6,50€	13,00€
<b>Calamares fritos</b> - frittierter Tintenfisch	6,50€	13,00€
<b>Gambas al ajillo</b> - in der Pfanne geröstete Garnelen mit Knoblauch und scharfen Pfefferschoten		7,00€
<b>Pimientos de „Piquillo“ rellenos</b> de gambas y bacalao Paprika aus „Piquillo“, mit Garnelen und Kabeljau gefüllt	6,50€	13,00€
<b>Pulpo a la gallega</b> - Oktopus „Gallega“ mit Öl, Paprika und fein gewürzten Kartoffeln		13,00€
<b>Fritura de pescado</b> <sup>13</sup> - Ausgewählte Fischarten, frittiert		13,00€

# Desde el campo - vom Land

	<u>TAPA</u>	<u>RACION</u>
<b>Pincho de pollo</b> – würziger Hähnchenbrustspieß vom Grill	4,50€	9,00€
<b>Caldereta de cordero</b> - spanisches Lammgulasch		9,50€
<b>Chorizo a la sartén con patatas</b> <sup>13</sup> (un poco picante) Gebratene Chorizo mit Kartoffeln (mild scharf)	5,00€	10,00€
<b>Crujiente de pollo con salsa de mostaza y miel</b> <sup>4,13</sup> Knuspriges Hähnchen in Senf- und Honigsauce	5,50€	11,00€
<b>Albóndigas con salsa de almendras</b> Hausgemachte Fleischbällchen in Mandelsauce	5,50€	11,00€

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# PAELLAS y ARROCES

20 Min. Vorbereitung

## MITTWOCH PAELLA-TAG

jeden Mittwoch erhalten Sie alle unsere Paellas noch günstiger

	Jeden Tag	am Mittw
<b>Paella vegetariana</b> <sup>13, 2</sup> - Paella Vegetarisch mit gemischtem Gemüse	16,00€/Prs	14,00€/Prs
<b>Arroz „campero“ con chorizo</b> <sup>13, 2</sup> - Paella vom Land mit Chorizo Hähnchen und Gemüse	17,00€/Prs	15,00€/Prs
<b>Paella de marisco</b> <sup>13, 2</sup> - Paella aus dem Meer mit Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln	17,00€/Prs	15,00€/Prs
<b>Paella mixta</b> <sup>13, 2</sup> - gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten		
<b>Arroz negro</b> <sup>4</sup> - „Schwarzer Reis“ mit Tintenfischfarbe und Meeresfrüchten	17,00€/Prs	15,00€/Prs
<b>Arroz cremoso con Bogavante</b> <sup>13, 2</sup> -por encargo 1 día antes- Cremiger Reis mit Hummer -nur als Bestellung 1 Tag bevor-	19,00€/Prs	17,00€/Prs

## POSTRES DESSERTS

Todos nuestros postres son caseros, excepto el helado.  
Alle unsere Desserts (außer dem Eis) sind hausgemacht

<b>Churros</b> - Kringel aus Spritzgebäck in heißem Öl ausgebacken	3,50€
<b>Crema Catalana</b> - Katalanische Karamellcrème	6,00€
<b>Muerte por Chocolate</b> - „Schokoladentod“ Schokokuchen mit Schokoladensauce	6,00€
<b>Leche Frita</b> - Frittierter Milchpudding mit Zimt und Zucker	6,00€
<b>Degustación de postres (2 Pax.)</b> - Dessertprobe (2 Pers.) alle unsere hausgemachten Desserts zum Probieren	18,00€
<b>2 Bola Helado</b> <sup>4</sup> - 2 Kugeln Eiscreme	5,00€

Sie können jedes Dessert mit einem kleinen Glas **Moscato**(\*) kombinieren

**5 Cl** für nur **2,50€**

(\*) süßer Wein (13) aus Andalusien

...y después del postre nada mejor que un chupito de algún licor con o sin alcohol.  
...und nach dem Dessert ist nichts besser als ein kleiner Schluck Likör - mit oder ohne Alkohol.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer