

## Bienvenidos – Willkommen

Tapas gehören in Spanien zum täglichen Leben und sind kalte & warme Speisen in köstlicher Vielfalt.

Ihren Ursprung finden die Tapas in Spanien – direkt aus Andalusien. Aus einem Stück Brot, einer Scheibe Schinken oder Käse, die als "Deckel" über das Sherry- bzw. das Weinglas gelegt wurde, um das wunderbare Aroma im Glas zu bewahren, entstand die heutige Tapas-Kultur.

Wählen Sie aus Fisch-, Fleisch-, Meeresfrüchten-, Käse- oder reinen Gemüse-Tapas Ihre kulinarischen Top 3 oder 5 oder 7... und genießen Sie ein Stück spanische Lebensfreude, ein gutes Glas Wein, anregende Gespräche mit Freunden oder Fremden und vergessen Sie die Zeit!

## Buen provecho

## Kalte Tapas

Portion

### *Aceitunas negras y verdes con hierbas* <sup>(14, K)</sup>

schwarze & grüne Oliven in Kräutern  
eingelegt

22. 4,70 €

### *Aceitunas rellenas de queso* <sup>(K)</sup>

grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse

24. 4,70 €

### *Aceitunas rellenas de almendras* <sup>(e, K)</sup>

grüne Oliven gefüllt mit Mandeln

26. 4,70 €

### *Queso Manchego* <sup>(K)</sup>

Manchego-Käse

30. 6,70 €

### *Plato especial de queso* <sup>(K)</sup>

Auswahl an spanischen Käsespezialitäten  
(Riconante-Käse, Manchego-Käse, Cabrales-  
Blauschimmelkäse)

35. 11,70 €

### *Jamón Serrano* <sup>(3, 7)</sup>

Serrano-Schinken, reserva,  
14 Monate gereift

36. 7,20 €

### *Jamón de Pata Negra* <sup>(3, 7)</sup>

Pata Negra-Ibericoschinken der  
Spitzenklasse, 18 Monate gereift

37. 11,70 €

### *Plato especial de salami y jamón* <sup>(3, 4, 7)</sup>

Auswahl an Salami- & Schinken-  
spezialitäten (Chorizo, Salchichon, Serrano-  
Schinken)

38. 11,70 €

## Warme Tapas

	Portion	
<b>Croquetas de arroz</b> <small>(k, l)</small> frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan	43.	5,70 €
<b>Tortilla de verduras</b> <small>(g, k)</small> Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons	47.	5,70 €
<b>Tortilla de espinacas y chorizo</b> <small>(3, 7, g, k)</small> Kartoffelomelett mit Spinat & Chorizo	49.	5,70 €
<b>Papas arrugadas con Mojo</b> <small>(a)</small> kleine Kartoffeln mit Schale dazu Mojo – rot & grün	51.	5,70 €
<b>Judías con tomate y piñones</b> <small>(7, e)</small> Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen	55.	5,70 €
<b>Batatas al ajo, pimiento y chile</b> <small>(3)</small> Süßkartoffelspalten mariniert mit Knoblauch, Paprika & Chili	59.	5,70 €
<b>Chorizo al vino tinto</b> <small>(3, 7, 13, i)</small> Mini-Chorizo im Rotweinsud	61.	5,70 €
<b>Albóndigas de carne</b> <small>(3, a, g, k, l, n)</small> Fleis hbällchen in pikanter Tomatensauce	41.	6,70 €
<b>Pimientos Padrón</b> gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz	63.	6,70 €

## Warme Tapas

	Portion	
<b>Queso de cabra con miel y tomate</b> <small>(7, k)</small> lauwarmer Ziegenkäse mit Honig & Tomatenmarmelade	65.	6,70 €
<b>Alcachofas rellenas de verduras</b> <small>(3, k)</small> Artischocken gefüllt mit Ratatouille & Manchego überbacken	67.	6,70 €
<b>Ciruelas con tocino</b> <small>(3, 7, 11)</small> Backpflaumen im Speckmantel	69.	6,70 €
<b>Berenjena rellena al horno</b> <small>(3, 7, k, l)</small> gebackene Auberginen mit Tomaten, Schinkenwürfeln & Bergkäse gratiniert	71.	6,70 €
<b>Patatas de la Tia Carmen</b> <small>(3, 6, 11, k)</small> Kartoffelscheiben mit Baconstreifen gebacken in Bechamelsauce	73.	6,70 €
<b>Champiñones rellenos</b> <small>(4, 7, k, l)</small> Champignons mit einer Füllung aus Hackfleisch, Tomaten, Knoblauch & Rotwein gegart	75.	6,70 €
<b>Champiñones rellenos de espinacas y queso de cabra</b> <small>(k)</small> Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken	77.	6,70 €

## Warme Tapas

	Portion
<b>Escalivada</b> mediterrane Gemüsepfanne der Saison	79. 6,70 €
<b>Pechuga de pollo con chorizo y tomate</b> <sup>(3, 7)</sup> zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten gebraten	81. 6,70 €
<b>Pollo en salsa de albaricoque con vainilla fresca</b> <sup>(7)</sup> zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensauce mit Vanille abgeschmeckt	83. 6,70 €
<b>Pollo al Pueblo</b> <sup>(7, f, l)</sup> kleine Hähnchenkeulen geschmort in einer herzhaften Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch & frischen Tomaten	87. 6,70 €
<b>Quiñones morcilla con langostinos</b> <sup>(6)</sup> gebratene spanische Blutwurst mit Chili-Ingwer-Birnen & zwei Riesengarnelen	85. 7,70 €
<b>Tramos de cuello de cordero asadas con chutney de cebolla y mostaza</b> <sup>(13, i)</sup> Tranchen vom gebratenen Lammsack mit Zwiebel-Senf-Chutney	89. 7,70 €
<b>Dos medallones de cerdo, gratinado con queso</b> <sup>(a, k)</sup> Schweinemedallions in Rotweinjus mit Tomaten & Blauschimmelkäse überbacken	91. 7,70 €

## Warme Tapas

	Portion
<b>Pinchitos de cordero con romero</b> <sup>(a)</sup> Spießchen vom Lammrücken mit Rosmarin gebraten	93. 8,70 €
<b>Mejillas de cerdo Iberico guisadas</b> Bäckchen vom Iberico-Schwein geschmort mit Äpfeln, Chili & Weißwein-Apfelmost-Sud	97. 9,70 €
<b>Tapas mit Fisch</b>	
	Portion
<b>Boquerones en vinagre</b> <sup>(3, 7, c)</sup> Sardinen in Essig, Öl, Petersilie & Knoblauch eingelegt (kalt)	95. 5,70 €
<b>Mejillones con salsa de vino blanco y verduras</b> <sup>(3, a, b)</sup> Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud	101. 6,70 €
<b>Pulpo al vino blanco con tomate, ajo y tomillo</b> <sup>(b)</sup> sautierter Oktopus mit Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch & Thymian	103. 8,70 €
<b>Boquerones fritos</b> <sup>(c, l)</sup> frittierte Sardellen	105. 6,70 €
<b>Calamares a la romana con allioli</b> <sup>(b, k, l)</sup> gebackene Tintenfischringe mit Allioli	107. 6,70 €

## Tapas mit Fisch

Portion

**Salmón a la mostaza, miel y espinacas a la catalana** <sup>(c, n)</sup>

Lachs mit Senf, Honig & Ingwer auf Spinat „katalanische Art“

111. 7,70 €

**Filete de fletán con chile, limón y tomate** <sup>(c, k)</sup>

Filet vom Heilbutt gebraten mit Chili & Limette auf Tomatenragout

113. 7,70 €

**Gambas al ajillo** <sup>(6)</sup>

6 Riesengarnelen gebraten in Knoblauch-Olivenöl

109. 9,70 €

## Pan especial

**Pan con tomate** <sup>(4, k)</sup>

Stangenbrot mit Tomaten bestrichen

122. 3,00 €

**Pan con ajo** <sup>(k, l)</sup>

Knoblauchbrot

123. 3,00 €

## Besondere Dips & Saucen

**Salsa de almendras con tomate y aceitunas** <sup>(3, 13, 14, e)</sup>

Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven

124. 2,70 €

**Romesco-Dip** <sup>(7, 13, e)</sup>

Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig

125. 2,70 €

## Besondere Dips & Saucen

**Guacamole fresco** <sup>(4, 7, 11)</sup>

Dip mit Avocado & mit Tomatenwürfeln verfeinert

126. 2,70 €

**Mojo rojo** <sup>(a)</sup>

pikante Sauce mit Paprika, Chili & Knoblauch

127. 2,20 €

**Mojo verde** <sup>(a)</sup>

Sauce mit Petersilie, Koriander & Kräutern

128. 2,20 €

**Allioli** <sup>(k)</sup>

Knoblauchmayonnaise

129. 2,20 €

**Plato de 4 salsas variadas** <sup>(3, 4, 7, 11, 13, 14, e, k)</sup>

4 kleine Schalen mit verschiedenen Dips & Saucen (Mandel-Dip, Romesco-Dip, Avocado-Dip & Allioli) mit einem Brotkorb

130. 6,40 €

In unserer Speisekarte finden Sie frische Salate, mediterrane Hauptgänge & leckere Desserts. Oder probieren Sie doch unser hausgemachtes Eis von den **EISMATROSEN**®.

**Zusatzstoffe:** 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff Benzoesäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Nitritpökelsalz, 13 geschwefelt, 14 geschwärzt

**Allergene:** a Sellerie/-erzeugnisse, b Weichtiere/-erzeugnisse, c Fisch/-erzeugnisse, d Sesam/-erzeugnisse, e Schalenfrüchte/-erzeugnisse f Soja/-erzeugnisse, g Eier/-erzeugnisse, h Lupine/-erzeugnisse, i Schwefeldioxid/Sulfite, j Krebstiere/-erzeugnisse, k Milch/-erzeugnisse, l glutenhaltiges Getreide, m Erdnüsse/-erzeugnisse, n Senf/-erzeugnisse