

Entradas

- 32 Sopa del día** (Tagessuppe) € 1,50
1 Alioli (Knoblauchmayonnaise) € 1,50
2 Aceitunas ^{1,9,10} (angemachte Oliven) € 2,00
3 Pan con tomates y ajo (Brot mit Tomaten und Knoblauch) € 3,00
40 Pan (Brot bei Nachbestellung) € 1,80
15 Higos con jamon serrano ^{1,3} (gegrillte Feigen in Serrano-Schinken) € 4,00

Tapas frias (kalte Tapas)

- 4 Boquerones en vinagre** (sauer-marinierte Sardellen) € 4,00
5 Jamon serrano ^{1,3} (luftgetrockneter, spanischer Serrano-Schinken) € 5,50
6 Salchichon iberico y chorizo ^{1,2,3,5,11} (spanische Bergsalami und Paprikawurst) € 4,50
8 Lomo embuchado ^{1,3} (luftgetrocknete Schweinelende) € 4,50
41 Tapas a la variada ^{1,2,3,5} (Manchego, Salchichon, Chorizo, Serrano, Lomo) € 7,50
7 Queso manchego (Schafsmilchkäse aus der La Mancha) € 5,00
48 Plato de quesos diferentes (gemischte Käseplatte, Kuhmilchkäse aus Menorca, Ziegenmilchkäse aus León, Schafsmilchkäse aus der La Mancha) € 6,80



Tapas calientes (warme Tapas)

- 33 Patatas bravas** (herzhafte, frittierte Kartoffeln) € 3,00
10 Tortilla (spanisches Omelette mit Kartoffeln und Paprika) € 4,50
9 Paella ² nur auf Vorbestellung ab 2 Personen (spanische Reispfanne) p.P. € 14,00
12 Pimientos del piquillo ³ (rote, pikante Paprika vom Grill) € 4,00
14 Judias a la castellana (Bohnen, castilische Art) € 4,00
34 Tapa vegetariana (überbackenes Gemüse) € 4,00
13 Champinones al ajillo (Champignons in Knoblauchöl) € 4,00

- 35 Champinones rellenos** (gefüllte, überbackene Champignons) € 4,50
45 Chorizo asado ^{1,2,3,5} (2 Paprikawürste vom Grill) € 4,50
11 Albondigas de la casa (hausgemachte Rind-, Lammfleischbällchen in Tomatensoße) € 5,00
39 Pinchos morunos (Fleischspieß vom Grill) € 7,50
113 Banda azul ^{1,3} (mit Serranoschinken und Manchegokäse gefülltes Schweinerückensteak, natur) € 9,50
16 Pollo al chilindron (Hähnchenbrust auf Paprikagemüse) € 8,50
18 Chuletas de cordero a la plancha (Lammkoteletts vom Grill) € 9,00
19 Cochifrito (Lammrückenfilet in Rotweinsauce) € 10,50
17 Conejo troceado en salsa de almendras (Kaninchenrückenfilet in Mandelsoße) € 8,50
29 Lomo de cerdo al Jerez (gebratene Schweinefiletscheiben in Sherrysoße) € 8,50
43 Lonchas de filete de buey en salsa de brandy (gebratene Rinderfiletscheiben in Brandysoße) € 9,50



Tapas de pescado (Fisch-Tapas)

- 20 Alcachofas con gambas y manchego** ^{1,3} (überbackene, mit Krabben gefüllte Artischocken) € 5,50
21 Sardinas fritas (kleine, frittierte Sardinen) € 5,50
42 Sardinas a la plancha (große, gegrillte Sardinen) € 4,80
22 Calamares fritos ^{2,3,5,9} (frittierte Tintenfischringe) € 4,50
23 Sepia a la plancha (gegrillter Tintenfisch) € 5,00
24 Chipirones a la plancha (Baby-Calamares vom Grill) € 5,50
25 Filete de merluza gratinado con manchego (Seehechtfilet vom Grill mit Manchego Käse gratiniert) € 8,90
37 Filete de merluza a la plancha (Seehechtfilet vom Grill) € 8,50

- 36 Popietas de lenguado con gambas** ⁹ (mit Gambas gefüllte Tropenzungenröllchen) € 7,50
26 Gambas a la plancha (4 Gambas vom Grill) € 7,00
27 Gambas al ajillo (4 Gambas in Knoblauchöl) € 7,80
109 Pincho de gambas (Gambasspieß vom Grill) € 8,00
28 Langostinos a la plancha con alioli (3 Riesengambas vom Grill mit Alioli) € 9,80

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne nach Absprache weiteren Fisch.

Postre (Dessert)

- 30 Crema catalana** ² (katalanische Vanillecreme mit Karamelüberzug) € 3,30
31 Tarta de Santiago (galicische Mandeltorte) € 3,60

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf der Tafel.

“VAMOS A TAPEAR !”

Was sind eigentlich “Tapas” ?

Der Ursprung liegt wahrscheinlich in Andalusien. Hier traf und trifft man sich gerne im Freien auf ein Gläschen Sherry. Der Duft des Weines lockte allerlei Insekten an, weshalb man das Glas mit einem Deckel oder Teller, später mit einer Scheibe Weißbrot, bedeckte (spa. “tapar” bedeutet zu-, bedecken).

Auf diesen “Deckel” legte man als Beigabe kleine Appetithappen, woraus später die Köstlichkeiten entstanden, die sich nicht nur im sonnigen Süden, sondern auch immer mehr in unseren Breiten höchster Beliebtheit erfreuen.

Begonnen hat die jetzige Vielfalt vermutlich nur mit Brot, ein paar Oliven, Schinken und Paprikawurst. Heute serviert man viele andere, auch nach Regionen unterschiedliche Köstlichkeiten, wie pikant gewürztes Gemüse, Meeresfrüchte, typische Fleisch- und Geflügelgerichte und natürlich Käse.

Lassen auch Sie sich mit Freunden, Bekannten oder Verwandten eintauchen in die besondere Atmosphäre Spaniens, in der man sich trifft, um bei einem Glas Wein oder Bier die Neuigkeiten auszutauschen und dazu den einen oder anderen wohlschmeckenden Happen zu sich zu nehmen.

“QUE APROVECHE !”

(Guten Appetit !)

Zusatzstoffe :

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Phosphat, 9 Geschmacksverstärker, 10 geschwärzt, 11 mit Milcheiweiß