

Sopas Suppen

1. Sopa de Tomate
Tomatensuppe aus frischen Strauchtomaten
6,90

2. Sopa de Pescado
Fischsuppe aus verschiedenen
Meeresfrüchten 7,90

Ensaladas Salate

4. Ensalada mixta
Kleiner gemischter Beilagensalat
5,90

5. Ensalada Doña Maria
Bunter gemischter Salat in Olivenöl mariniert
mit Manchego Käse vom spanischen Schaf,
frischen Tomaten, Gurke,
Zwiebeln und Oliven 13,90

6. Ensalada con gambas
Bunter gemischter Salat in Olivenöl mariniert
mit gegrillten Gambas, frischen Tomaten,
Gurke, Zwiebeln und Oliven 18,90

7. Ensalada con Atún
Bunter gemischter Salat in Olivenöl mariniert
mit in Olivenöl gelagerten Thunfisch, frischen
Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Oliven 13,90

8. Ensalada Pavo
Bunter gemischter Salat in Olivenöl mariniert
mit gebratenen Putenbruststreifen
frischen Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Oliven
16,90

Tapas Frias Tapas kalt

**9. Jamon Serrano,
Manchego y Aceitunas**
Serrano Schinken,
Manchego Käse und Oliven
11,50

10. Berenjenas
Auberginen eingelegt
in Knoblauch 6,90

11. Jamon Serrano
Luftgetrockneter spanischer
Schinken vom Schwein 7,90

12. Atun con Cebolla
Thunfisch in Sonnenblumenöl
mit Zerhackten Zwiebel 5,90

13. Aceitunas
Oliven grün & Schwarz 4,50

14. Queso Manchego
Fein würziger Käse aus der
bekanntesten spanischen
Käseregion „La Mancha“ 7,90

15. Bruschetta
Zwei geröstete Scheiben Brot
mit frischen Tomatenwürfeln,
Petersilie und Basilikum 7,90

**16. Queso Feta con
Aceitunas**
Fetakäse von der Kuhmilch in
Olivenöl mit gemahlene
schwarzen Pfeffer und Salz
dazu gemischte Oliven 9,90

17. Burrata
mit Tomaten, Rucula,
geriebenen Manchegokäse und
Balsamico Creme 13,90

18. Bruschetta Rústica
Zwei geröstete Scheiben Brot
mit frischen Tomaten. Serrano
Schinken, Ruccula,
gehobelter Manchego Käse
und Balsamico Creme 9,90

19. Plato de tapas frio
Vorspeisenplatte kalt
Besondere Auswahl vom
Koch 23,90



Tapas caliente *Warme Tapas*

DIE TAPAS – MEHR ALS „HÄPPCHEN“

Ursprünglich als kleine Beigabe zum Getränk gereicht, haben sich die Tapas in Spanien zu einem festen Bestandteil der Restaurantkultur entwickelt, die überall im Land anzutreffen ist. Folge dieser Entwicklung ist, dass sich Tapas längst nicht mehr nur auf kleine Nebenprodukte wie ein Schälchen Oliven, etwas Wurst, Schinken oder Käse beschränken. Inzwischen versteht man unter Tapas vielmehr vollständige, kleine Gerichte, die aus der gesamten zur Verfügung stehenden, reichhaltigen Produktpalette des Landes kreiert werden und so einen Stil des Essen geprägt haben, der für das Land weit über die Grenzen hinaus typisch geworden ist

20. Sardinias a la plancha

Gegrillte Sardinen
dazu Aioli-Dip 7,50

21. Boquerones fritos

Sardellen paniert und
frittiert dazu Aioli-Dip 7,50

22. Muslitos

Fischkroketten dazu
Aioli-Dip 6,50

23. Gambas al ajillo

Gebratene Garnelen in
Knoblauchöl mit einer Chili
schote 13,90

24. Calamares a la Romana

Tintenfischringe paniert
und frittiert dazu Aioli-Dip
9,90

25. Pincho de Gambas

Geschälte Garnelen am Spieß
dazu Aioli-Dip 8,50

26. Chipirones a la plancha

Gegrillte frische
Baby-Tintenfische
dazu Aioli-Dip 11,90

27. Gambas a la plancha

6 Ganze Garnelen in Schale
gegrillt
dazu Aioli-Dip 12,50

28. Chorizo

Gegrillte pikante Spanische
Paprikawurst vom Schwein
6,50

29. Hamburgesa con Patatas fritas

Gegrillte Hacksteak mit
Patatas fritas dazu
Salatgarnitur 8,90

30. Pincho de Pavo

Gegrillter Putenspieß
mit Salatgarnitur
7,90

31. Pincho de cerdo

Gegrillter Schweinespieß
mit Salatgarnitur
7,50

32. Datiles con bacon

5 Frittierte Datteln
ummantelt mit Speck 6,50

33. Pimientos de Padrón

Gebratene grüne
Paprikaschoten
mit groben Meersalz 7,50

34. Albóndigas

3 Hackbällchen in
Tomatensoße
(Schwein und Rind) 6,90

35. Patatas bravas

Hausgemachte frittierte
Kartoffelecken mit scharfer
Sauce 5,90

36. Patata asada

Gekochte Folienkartoffel
mit Gurken Yogurt Dip 7,90

37. Patatas fritas

hausgemachte frittierte
Kartoffelecken 4,90

38. Tortilla Española

Traditioneller Spanischer
Kartoffelomlette 5,50

39. Champiñones al ajillo

In Olivenöl gebratene
Champignons mit Knoblauch
verfeinert
6,90

40. Queso de Gouda

Panierte Goudakäse 7,50

41. Queso de Feta

Panierter Fetakäse 7,50

42. Verdura

mediterránea
Mediterranes Grillgemüse
6,90

43. Plato de tapas caliente

Vorspeisenplatte warm
Besondere Auswahl
vom Koch 28,90

Den ersten Brotkorb zu den Tapas erhalten Sie kostenlos
Jeder weitere Brotkorb +1,50,-



Pescado Fischgericht

44. Salmon

Lachsfilet
im eigenen Saft gegrillt 22,90

45. Dorada Royal

Gegrillte Dorade Royal
im Ganzen gefüllt
mit frischen Kräutern 24,90

46. Parillada de pescado

Ausgewählte gemischte
und gegrillte Fischfilets
und Meeresfrüchte 25,90

47. Merluza

gegrilltes Seehechtfilet 18,90

48. Gambas a la plancha

Zehn gegrillte Black Tiger
Garnelen mit einer
Knoblauch-Olivenölmarinade
22,90

49. Calamar a la plancha

Gegrillter Tintenfisch 22,90

Alle Fischgerichte werden mit hausgemachten frittierten Kartoffelecken
und mediterranes Grillgemüse sowie Aioli serviert

Paella de pescado y marisco

Reispfanne mit Fischfilets und Meeresfrüchten

Ursprünglich entstand die Paella als "Armeleute-Essen" in der Region um Valencia. Der Begriff paella kommt aus dem Katalanischen (um 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort patella (= große Platte oder Schüssel aus Metall).

Obwohl die spanische Küche sehr regional geprägt ist, hat die Paella in ganz Spanien einen sehr hohen Bekanntheitsgrad. Aufgrund der regionalen Prägungen werden jedoch in den verschiedenen Regionen mehrere von der traditionellen Paella abweichende Varianten zubereitet.

Auch bei uns wird die Paella selbstverständlich frisch zubereitet,
weshalb Sie mit einer Wartezeit von ca. 40 Minuten rechnen müssen.

(Bei großer Auslastung des Restaurant könnte es evtl. Länger dauern)

Bitte beachten Sie, dass Sie die Paella ab 2 Personen bestellen können. **Paella pro Person 18,90**

Carne Fleischgerichte

50. Parillada de Carne La Casa

ein gegrilltes Rumpsteak,
einem saftig gebratenen Putensteak
und dazu zwei gegrillte Lammkoteletts 24,90

51. Chuletas de cordero

vier gegrillte Koteletts vom Lammkoteletts
24,90

52. Filete de cerdo relleno con queso de

Feta
gegrilltes Schweinefilet
gefüllt mit mild gewürztem Fetakäse 22,50

53. Plato Gallego

zwei gegrillte Schweinesteaks mit einem würzig
gebratenen Hacksteak,
einem Spieß vom Schwein und einer
spanischen pikanten Paprikawurst vom
Schwein (Chorizo) 20,90

54. Medallones de Cerdo

Drei saftig gebratene Schweinemedallons
mit Sauce Hollandaise 20,90

55. Medallones de Pavo

Drei saftig gebratene Putenfiletmedallons
mit Sauce Hollandaise 20,90

Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten frittierten Kartoffelecken
und Salsa picante serviert sowie mediterranes Grillgemüse



Entrecote Steak

56. Entrecote a la plancha
saftig gegrilltes Argentinischer Rumpsteak
250g 28,90

57. Medallones de la Casa
drei saftig gebratene argentinische Rumpsteaks
serviert mit Champignonsauce 27,90

58. Entrecote España
Argentinischer Rumpsteak
gefüllt mit Serrano Schinken
und Manchego Käse 29,90

59. Entrecote Maredo
zwei Rumpsteak mit paniertem Fetakäse
28,90

Unsere für Sie auf dem Punkt gebratene Steaks
werden mit unseren hausgemachten
frittierten Kartoffelecken (oder mit Folienkartoffel +3,00),
Salsa picante und Kräuterbutter serviert sowie mediterranes Grillgemüse

Filetes empanados Schnitzelgerichte

60. Filete de pavo
Schnitzel „Wiener Art“ von
der Pute mit Sauce
Hollandaise 17,90

61. Filete de cerdo
Schnitzel „Wiener Art“ vom
Schwein 15,50

62. Filete de cerdo con
Salsa de Champiñones
Schweineschnitzel mit
Champignonsauce 16,90

Alle unsere Schnitzel Variationen werden mit mediterranes Grillgemüse und
hausgemachte frittierten Kartoffelecken serviert.

Para los niños Kindergerichte

63. El Zorro
Kleines Schweineschnitzel
mit Patatas fritas und Salat 8,90

64. La Pepa
Fleischspieß vom Schwein
mit Patatas fritas und Salat 8,90

Dips und Extras

Aioli
Hausgemachte
Knoblauchcreme Dip
kl. 3,90 | Gr. 5,90

Salsa picante
Hausgemachte
Scharfe Paprikasaucen Dip
kl. 3,50 | Gr. 5,50

Yogur de Pepino
Hausgemachte
Gurken Yogurt Dip
kl. 3,50 | Gr. 5,50

Sauce Hollandaise
4,50

**Hausgemachte
Champignonsauce**
4,50

Ketchup & Mayonaise
je 1,00,-

Kräuterbutter 2,00,-

Brotkorb 1,50

Alle Preise sind in Euro und der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben

