


TAPAS CLÁSICAS CALIENTES - unsere warmen Tapas

Tortilla Española con Tomate frito - Kartoffelkuchen mit Tomatensalsa  6,90

Ciruelas - Pflaumen im Speckmantel (5 Stück) 6,90

Pimientos de Padrón - kleine, grüne Bratpaprikas  6,90

Calamaretti andaluz - frisch gebackener Tintenfisch mit Zitrone und Aioli 10,90

Pisto spanisches Ratatouillegemüse mit Schafskäse  7,90

Pinchos - marinierte Schweinefleischspieße vom Grill mit Dip 8,90


Pulpo a la Gallega - Tintenfisch nach galizischer Art
mit spanischem Paprikapulver auf Kartoffelbett 12,90

Chorizo a la Sidra - in Apfelwein gebratene spanische Paprikawurst 7,90

Boquerones fritos - frisch gebackene kleine Sardinen mit Zitrone und Aioli 8,90

Albóndigas de la casa - hausgemachte Fleischklösschen in Salsa 7,90

Gambas al ajillo - Garnelen im Knoblauchsud 10,90

Verdura - mediterranes Gemüse vom Grill mit Minzjoghurdip  6,90

Patatas Bravas - spanische Bratkartoffeln mit Aioli und Mojo rojo  6,90

Calamares a la plancha - gegrillter Tintenfisch mit Zitrone, Petersilie,
Olivenöl und Aioli 12,90

Pollo rebosado - kleine Hühnerbrustfilets im Sesammantel
mit karamellisierter Sojasauce 8,90

Flautas - 2 knusprige mexikanische Maistortillas mit Hähnchenfleisch,
Salsa, Guacamole, Sauerrahm und Salat 7,90

Quesadilla mexicana - gebackene Mehltortilla gefüllt mit Käse, Salsa,
Guacamole, Sauerrahm und Salat  7,90

 = vegetarische Tapa

jede Tapa kommt mit Brot - jeder weitere Brotkorb klein 1,00 groß 2,00

Mehr TAPAS & Bowls von hier und da.....

Warmer Grünkohlsalat mit Kartoffeln, Paprika, Knoblauch und Vinaigrette ✓ 7,90

Calabaza – marinierte Hokaidokürbisspalten aus dem Ofen mit Salsa de Fruta aus Pflaumen ✓ 6,90

Calamares a la Romana – mit Kichererbsenmehl paniertes Tintenfisch, Zitrone und Aioli 9,90

Kleines spanisches Hirschgulasch 9,90

Kleine Fischsuppe mit Thunfisch und Meeresfrüchten 9,90

Mejillones al Vapor - frische Muscheln, gedämpft, mit Petersilie, Knoblauch und Weißwein 8,90
(saisonal - solange der Vorrat reicht...)

Croquetas de la casa - hausgemachte Krokette 7,90
(fragen Sie den Service)

Setas - gegrillte Austernpilze mit Chimichurri ✓ 7,90

Quinoa Bowl Pollo - mit gebackenen Hühnerbrustfilets im Sesammantel, Süßkartoffel und Kochbananenchips 15,90

Quinoa Bowl vegetarisch mit verschiedenem Gemüse, gratiniertem Ziegenkäse, Süßkartoffel und Kochbananenchips ✓ 14,90

✓ = vegetarische Tapa

jede Tapa kommt mit Brot - jeder weitere Brotkorb klein 1,00 groß 2,00

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Bargeldlos bezahlen nur mit EC Karte (keine Kreditkarten) Danke !

Karte mit ausgewiesenen Allergien und Unverträglichkeiten auf Anfrage

TAPAS CLÁSICAS FRIAS - unsere kalten Tapas

Pan Tumaka - geröstetes Brot mit Knoblauch und Tomate ✓ 4,90

Ensaladita - kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ✓ 4,90

Ceviche Mixto - Salat von Gamba und Oktopuz mit Limette, Zitrone, Koriander und Olivenöl 14,90 (**Spezialität des Hauses**)

Oliven Mix - marinierte grüne und schwarze Oliven ✓ 5,90

Karamellierter Ziegenkäse - mit Salsa de Fruta aus Pflaumen ✓ 7,90

Jamon Serrano - spanischer Schinken 8,90

Manchego - spanischer Schafskäse ✓ 7,90

LA PAELLA das spanische Nationalgericht

Spezialität des Hauses (ca.30 Minuten)

Paella Valenciana - mit Chorizo, Huhn und Meeresfrüchten 15,90

Paella Mariscos - für Liebhaber von Meeresfrüchten 19,90

Paella Vegetariana - mit verschiedenem Gemüse ✓ 12,90

DeSSErT: **Flan** - original spanischer Karamell-Pudding 4,90

Crema catalana - feine Dessertcreme mit Karamellkruste 5,90

Vulcano - Schokovulcan mit Vanilleeis (ca.15 Minuten) 6,90

Leche Frita con panela colombiana -

gebackene Milch mit Zimt und Panelazucker 5,90

✓ = vegetarische Tapa

jede Tapa kommt mit Brot - jeder weitere Brotkorb klein 1,00 groß 2,00

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Bargeldlos bezahlen nur mit EC Karte (keine Kreditkarten) Danke !

Karte mit ausgewiesenen Allergien und Unverträglichkeiten auf Anfrage