

VEGETARIANO | VEGETARISCH je 5,10 EUR

- Alcachofas en vinagre**
marinierte Artischockenherzen^{Sul}
- Nachos con Salsa de Queso**
Nachos¹ mit Cheddar Käse Dip^{1,2}
- Tomates secos en Aceite de Oliva**
getrocknete Tomaten^{Sul,3} in Kräuter - Olivenöl
- Aceitunas mixtas**
marinierte, gemischte Oliven³ mit Stein
- Tortilla del dia**
vegetarisches Kartoffelomelett immer wechselnd, mit Salsa rosa
- Patatas Bravas con Salsa picante**
Grillkartoffeln mit Salsa rosa^{11,Sul}, Alioli & Tabasco
- Tomate al horno**
Ofentomate mit Ziegenfrischkäse - Honigcreme gratiniert
- Pimientos rellenos**
Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Jalapeños**
gebackene pikante Paprika mit Frischkäse gefüllt dazu Salsa rosa
- Pa amb oli**
geröstetes Tomaten - Knoblauchbrot
- Banderillas y Alcaparras**
marinierte Kapernäpfel^{Sul,3} & saure, pikante spanische Spieße^{Sul,3,4}
- Papas Arrugadas con Mojo**
kanarische Runzelkartoffeln mit Mojo verde & rojo

PREMIUM TAPAS VEGETARIANO

- Champiñones al ajillo | 5,50 EUR**
Champignons in Sherry - Knoblauch - Öl
- Espinacas gratinadas con Queso | 5,90 EUR**
mediterraner Blattspinat in Sahne mit Käse überbacken
- Verduras „Antipasti“ | 6,20 EUR**
kaltes, mariniertes Grillgemüse^{Sul,1}, gehobelter Manchego Käse
- Higos gratinado con Queso de Cabra | 6,90 EUR**
frische Feigen mit Ziegenfrischkäse - Honigcreme gratiniert (saisonbedingt verfügbar)
- Champiñon relleno con Queso al horno | 5,90 EUR**
gefüllter Riesenchampignon mit Käse gratiniert
- Pimientos de Padrón *galizische Spezialität* | 5,90 EUR**
kleine grüne Bratpaprika frittiert, mit Meersalz
- Queso de mahon empanado | 6,20 EUR**
gebackener Mahon Käse mit Thymian - Marmelade

25 Pisto Manchego con Queso de Cabra | 6,90 EUR
mediterranes Gemüse in Tomate mit Ziegenfrischkäse - Honigcreme gratiniert

26 Queso Manchego marinado | 6,20 EUR
Manchegokäsewürfel in Chili Olivenöl

CARNES | FLEISCH je 6,20 EUR

27 Tortilla con Serrano
Kartoffelomelett mit Serrano Schinken, dazu Salsa rosa

31 Pincho de Pollo con Salsa Sweet Chili
Hähnchenbrustfiletspieß mit Sweet Chili Dip^{Sul}

33 Chorizo a la plancha
Paprikawurst^{2,3} vom Grill

34 Pavo empanado con Salsa Curry
Putenbruststreifen gebacken mit Curry Dip

35 Lomo de Cerdo “Mallorca” en Salsa de Queso
Schweinefilet in mallorquinischer Käsesauce

36 Albóndigas de Carne en Salsa de Tomate
Hackfleischbällchen in Tomatensauce^{Sul}

37 Pincho Moruno con Salsa de BBQ
maurischer Schweinefleischspieß mit BBQ Dip^{9,11,Sul}

38 Alitas de Pollo con Salsa de BBQ
knusprige Hähnchenflügel^{2,3} mit BBQ Dip^{9,11,Sul}

40 Pollo a la naranja
Hähnchenbrustfiletstreifen in Orangen - Karamell - Sauce

PREMIUM TAPAS CARNES

29 Queso de Cabra con Bacon | 7,20 EUR
Ziegenweichkäse im Speckmantel mit Thymian - Marmelade

30 Conejo en Salsa de Quesos | 6,90 EUR
geschmorte Kaninchenkeule mit Thymian - Joghurtsauce

32 Chorizo „Barcelona“ | 6,20 EUR
Paprikawurst^{2,3} mit weißen Bohnen³ in Sahne

41 Medallones de Cordero | 7,90 EUR
Medaillons von der Lammhüfte mit Meersalz & Zitrone

42 Lomo de Cerdo con Rúcòla | 6,90 EUR
Schweinefilet mit Rucolakruste

44 Croquetas de Jamón y Queso | 6,90 EUR
hausgemachte Krokette mit Serrano Schinken^{2,3} & Manchego, dazu Salsa rosa^{Sul,11}

45 Ciruelas secas con Bacon | 5,90 EUR
Backpflaumen im Speckmantel^{2,3}

46 Tiras de carne con Pimientos | 9,90 EUR
Rinderstreifen kurz gebraten & Pimientos de Padrón mit Meersalz & Zitrone

47 Dátil con Serrano | 5,90 EUR
Datteln im Serrano Schinken^{2,3} Mantel

48 Hígado de Pollo | 5,90 EUR
gebratene Hähnchenleber & Zwiebeln, mit pikantem Chutney

49 Chuletas de Cordero | 9,90 EUR
feine Lammkoteletts von der Krone auf Lavastein gegrillt mit Guacamole³

PESCADOS Y MARISCOS je 5,70 EUR FISCH & MEERESFRÜCHTE

50 Ensalada Española con Patatas, Atún y Huevo
spanischer Kartoffelsalat^{Sul} mit Thunfisch & Ei

53 Pescado a la plancha
Fischfilet vom Grill & Alioli

54 Calamares fritos
frittierte Tintenfischringe & Alioli

55 Boquerones fritos
frittierte Sardellen

56 Calamares a la plancha
Babycalamares vom Grill & Alioli

PREMIUM TAPAS PESCADOS Y MARISCOS

51 Ensalada de Pulpo | 9,90 EUR
fein marinierter Oktopussalat

52 Gambas crocantes | 8,90 EUR
5 Garnelen in Knusperpanade gebacken mit Sweet-Chili Dip

57 Gambas a la plancha | 8,90 EUR
5 Garnelen in Schale vom Grill mit Alioli

63 Chipirones fritos *andalusische Spezialität* | 6,90 EUR
frittierte Minitintenfische mit Alioli

65 Gambas al ajillo | 8,90 EUR
5 Garnelen in Knoblauch - Chili - Öl

66 Filete de Salmón | 9,90 EUR
frisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Sweet - Chili Dip^{Sul}

67 Pulpo a la plancha | 9,90 EUR
feinster Oktopus vom Grill mit Schalotten & Alioli

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsmittel | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 9 Koffein | 11 Süßungsmittel
Sul Schwefeldioxid / Sulfit

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten erfragen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete, separate Speisekarte.

JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESO | SCHINKEN, WURST & KÄSE je 6,20 EUR

- 70 Jamón Serrano Serrano Schinken^{2,3}
- 71 Chorizo Iberico iberische Paprikawurst²
- 72 Chorizo Picante scharfe Paprikawurst^{2,3}
- 80 Queso Manchego Käse aus La Mancha
- 81 Queso de Mahón Käse aus Menorca

PREMIUM TAPAS | JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESO

- 74 Jamón de Pata Negra cebo | 8,20 EUR
iberischer Schinken^{2,3} von den schwarzen Eichelschweinen
- 83 Queso de Cabra con Pimentón | 6,20 EUR
halbgereifter Ziegenkäse mit Paprika
- 84 Queso de Tierna con Jalea de Membrillo | 6,20 EUR
Käse aus Schafs-, Ziegen- & Kuhmilch mit Quittengelee²

ENSALADAS | SALATE

immer dabei: Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Mais, Kerne & French Dressing

- 90 Ensalada mixta gemischter Salat^{Sul}

pequena klein	4,90 EUR
grande groß	7,90 EUR
- 92 Ensalada de la Casa | 13,50 EUR
gebratene Hähnchenbrust & Pilze
- 93 Ensalada de Salmón | 16,50 EUR
Lachsfilet auf der Haut gebraten
- 109 Ensalada Mariscos a la plancha | 16,50 EUR
mit gebratenen Meeresfrüchten

PLATOS PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE

- 96 Calamares a la plancha | 19,90 EUR
Babycalamares vom Grill, Pommes Frites, dazu Alioli^{Sul} & ein kleiner gemischter Salat^{Sul}
- 97 Parrillada de Pescado y Mariscos | 21,90 EUR
gemischter Fischteller mit Meeresfrüchten vom Grill, dazu kanarische Runzelkartoffeln, Mojo^{Sul} & ein kleiner gemischter Salat^{Sul}
- 98 Surf´n Turf | 24,90 EUR
Rinderhüfte, Garnelen & Pulpo kurz gebraten, mediterranes Gemüseragout, Rosmarinkartoffeln, Zitrone & Alioli^{Sul}
- 99 Variada de Carnes | 24,90 EUR
Rind, Lamm, Schwein, Pute & Chorizo^{2,3} auf Lavastein gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Grillkartoffeln mit Salsa rosa^{Sul,11} & Alioli, dazu ein kleiner gemischter Salat^{Sul}

PAELLA | ab 2 Personen tiempo de preparación como mínimo 40 minutos Zubereitungszeit mind. 40 Minuten

- 105 Paella 'VALENCIANA' pro Person 21,90 EUR
Reis, Gemüse, Kaninchen, Hähnchen & Safran
- 106 Paella 'BARCELONA' pro Person 22,90 EUR
Reis, verschiedene Fischfilets, Meeresfrüchte & Safran

TABLAS MIXTAS | GEMISCHTE PLATTEN

- 100 Tabla de Jamón y Embutidos | 16,90 EUR
gemischte Platte mit spanischen Wurst- & Schinkenspezialitäten^{1,2,3,4}
- 101 Tabla de Queso | 16,50 EUR
gemischte spanische Käseplatte
- 89 Tabla de Jamón, Embutidos y Quesos | 16,90 EUR
Schinken-, Wurst- und Käsevariation^{1,2,3,4}, Banderillas^{Sul,3,4}, Oliven³
- 102 Tabla de Tapas frias | 17,90 EUR
gemischte Platte mit kalten Tapas^{Sul,2,3}
- 103 Tabla de Tapas calientes | 17,50 EUR
gemischte Platte mit warmen Tapas^{Sul,2,3,9,11}
- 104 Tabla de Tapas premium | 19,90 EUR
gemischte Platte mit warmen & kalten Premium Tapas^{2,3}

SALSAS | SAUCEN & DIPS

- 118 Pan Brotkorb 2,90 EUR
- 110 Salsa rosa Cocktailsauce¹¹ 1,90 EUR
- 111 Alioli Knoblauchmayonnaise 1,90 EUR
- 112 Mojo rojo 2,20 EUR
roter Paprika - Knoblauch - Dip^{Sul}
- 113 Salsa de Queso Käsedip^{1,2} 1,90 EUR
- 115 Salsa Curry cremiger Curry Dip 2,20 EUR
- 116 Salsa „Sweet Chili“ süß-pikanter Dip 1,90 EUR
- 117 Guacamole würziger Avocadodip 2,20 EUR
- 119 Ketchup¹¹ oder Mayonnaise 1,00 EUR
- 127 Salsa de BBQ BBQ-Dip^{9,11} 1,90 EUR

POSTRES | NACHSPEISEN je 6,20 EUR

- 121 Tarta de Manzana
Apfeltarte mit Mandeleis
- 122 Crema Catalana
karamellierte Eiercreme
- 123 Flan de Caramelo
Karamellpudding
- 125 Pan de España
warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Fruchtsauce

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten erfragen Sie bitte unsere mit Allergenen gekennzeichnete, separate Speisekarte.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsmittel | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 9 Koffein | 11 Süßungsmittel
Sul Schwefeldioxid / Sulfite



SPEISEN