

TAPAS ZUM START

1. ACEITUNAS MARINADAS | 5.50

Marinierte Oliven

16. PAN CON TOMATE | 5.50

Brot mit Tomate und Olivenöl (a1)

15. ALIOLI CON PAN | 4.00

Alioli mit Brot (a1,c)

20. CROQUETAS CASERAS | 2.50

Hausgemachte Krokette (a1, c, g)

36. DÁTILES CON BACON | 6.60

Datteln im Speckmantel (2,3)

13. BOQUERONES EN VINAGRE | 6.80

Marinierte Sardellen in Essig (d, l, 8)

6. QUESO MANCHEGO | 7.50

Manchego Käse (f)

5. JAMÓN SERRANO | 7.50

Serrano Schinken (3)

32. PEPERONI RELLENOS | 6.00

Käse Peperoni (g)

34. PICADITA | 15.50

Käse & Wurstplatte (f, 3)

41. MATRIMONIO | 7.90

Anchovis & Sardellen auf frischer Tomatensauce mit Olivenöl (3)

42. 3 SALSAS | 6.50

Drei hausgemachte Saucen mit Brot (a1, c)

43. ENSALADA TOMATE | 7.50

Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Oliven und Basilikum-Balsamico (l)

44. ENSALADA DE CABRA | 16.50

Ziegenkäsesalat mit Walnüssen, saisonalem Obst, Honig und Erdbeer-Balsamico (g, h3, l)

45. ENSALADA MIXTA | 14.50

Gemischter Salat mit Blattsalat, Tomaten, Mais, Gurken, Karotten, Ei, Oliven und Zwiebeln (l)

Eine separate Karte mit detaillierten Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen liegt bereit.

VEGETARISCHE TAPAS

2. PATATAS BRAVAS | 6.90

Gebratene Kartoffeln mit Aioli und scharfer Soße (c)

17. BERENJENA MEDITERRÁNEA | 7.80

Auberginen in Tomatensauce, gefüllt mit Parmesan und mit Mozzarella überbacken (g)

31. PATATAS ASTURIANAS | 7.20

Gebratene Kartoffeln mit Käsesauce (g)

39. CALABACÍN GRATINADO | 7.50

Zucchini mit Ricotta und Pesto, gratiniert mit Parmesan (g)

10. QUESO DE CABRA CON MIEL | 12.50

Gebackener Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Obst der Saison (g, h3)

19. CHAMPIGNONS AL AJILLO | 6.50

Champignons in Knoblauchöl mit Petersilie

22. PADRÓN PAPRIKA 7.00

Frittierte kleine Paprika mit Meersalz

18. BONIATO FRITO | 7.00

Frittierte Süßkartoffel

38. BERENJENA DON QUIJOTE | 13.50

Aubergine vom Grill mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und saisonalem Obst (g, h3)

27. PATATAS FRITAS | 4.70

Pommes frites

28. ENSALADA | 6.50

Beilagensalat (3)

8. TORTILLA | 9.80

Kartoffelomelette (c)

TAPAS AUS DEM MEER

7. SEVILLANOS | 8.00

Panierte Baby-Tintenfische (a1, n)

3. CALAMARES | 7.90

Panierte Tintenfischringe (a1, n)

9. SEPIA A LA PLANCHA | 13.50

Gegrillte Sepia mit Knoblauch und Petersilie (n)

23. MEJILLONES AL AJILLO | 10.90

Gegrillte Muscheln mit Knoblauch und Petersilie (n)

14. PESCADITO FRITO | 8.00

Frittierte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie (a1, d)

11. MEJILLONES A LA ANDALUZA | 11.50

Muscheln in pikanter Tomatensauce (n, l)

37. GAMBAS AL AJILLO | 13.50

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Cayennepfeffer (b)

33. BOCADITOS DE BACALAO | 8.50

Panierte Kabeljauhäppchen (a1, d)

29. GAMBAS EN BACON | 12.00

Garnelen im Speckmantel mit Chimichurri (b)

30. RABAS | 7.90

Knusprige Tintenfischstäbchen (a1, n)

35. MERLUZA ALIOLI | 11.90

Gegrilltes Seehechtfilet mit Aioli gratiniert auf leicht pikanter Tomatensauce (c, d)

4. GAMBAS A LA PLANCHA | 27.00

Gegrillte Garnelen mit Beilagensalat, 15 Stück (b)

TABLAS - PLATTE

GEMÜSE PLATTE — 49.50 €

FISCH- UND MEERESFRÜCHTE PLATTE — 57.50 €

GEMISCHTE TAPAS PLATTE — 49.50 €

FLEISCH TAPAS

12. PINCHOS | 8.90

Gewürzter Schweinefleischspieß

21. CHORIZO AL VINO BLANCO | 7.50

Paprikawurst in Weißweinsauce (l, 2, 3, 8)

24. NUGGETS DE POLLO | 6.50

Huhn Nuggets (a1, c, g)

25. ALBÓNDIGAS | 8.20

Rindfleischbällchen in Tomatensauce (a1, g)

26. POLLO AL AJILLO | 7.50

Hähnchenkeulen in Knoblauchsauce (8)

40. PATATAS MEDIEVALES | 7.90

Bratkartoffeln mit würzigem Hackfleisch und Käse überbacken (g)

PAELLAS

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN — 19,00 P. P.

PAELLA MIXTA — 18,50 P. P.

PAELLA MIT HUHN — 18,00 P. P.

GEMÜSE PAELLA — 17,50 P. P.

FIDEUÀ — FIDEUÀ MIT ALIOLI — 17,50 P. P.
ab 2 Personen · Wartezeit ca. 30-40 Minuten
bis 20 Uhr

EXTRAS

PAN — BROT — 2,00 €

GLUTENFREIES BROT — 2,50 €

ALIOLI — ALIOLI — 2,00 €

SALSA PICANTE — PIKANTE SAUCE — 2,00 €

CHIMICHURRI — CHIMICHURRI — 2,00 €