

WILLKOMMEN
BIENVENUE
HÄRZLICHE WÖIKOMME
BENVENUTO MILE WIDZIANY
VÄLKOMMEN
WELKOM ПРОШУ
TERVETULOA ΔΟΒΡΕ ΔΟШЬΛ
歡迎
WELCOME
VELKOMMEN
ようこそ

last order kitchen 9:15 pm
letzte Bestellung Küche 21:15 Uhr

Aperitif

Prosecco	0,1l	6,5
Aperol Spritz		6,9
Vino de Verano (roter Wein mit Zitronenlimo und Eis, auf Wunsch auch in weiß) spanischer SommerWein, sehr erfrischend und sehr 'süffig'	0,2 l	5,9
Spanisches Bier - Flasche	0,33 l	3,8
Bitburger Pils - vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,6 4,6
Pils alkoholfrei - Flasche	0,3 l	3,0
Martini auf Eis Bianco / rosso / d'oro auf Eis	4 cl	4,5
Sherry CHARITO Manzanilla dry besonders eleganter Fino aus Sanlucar de Barrameda	4 cl	4,5

Tapas für die kleine Lust

kalt

Boquerones en vinagre 6,9
Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone

Serranoschinkenröllchen 7,9
gefüllt mit Thunfischsalat, 5 Stck.

warm

Pimientos de Padron mit Fleur de Sal   4,9
grüne Bratpaprika in Olivenöl gebraten

gebackene Chorizo 6,9
spanische Paprikawurst in Scheiben, gebraten

Chorizo mit Handkäs´ im Apfelweinsud 6,9

Datteln im Speckmantel, 6 Stck. 6,9

Kalte Tapas/ kalte Vorspeisen

Serranoschinken gereift mit dem Gütezeichen des Consorcio del Jamón Serrano Español	11,9
spanischer Käse 🌿 Queso Iberico, Iberischer Dreimilchkäse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, als Curado mindestens sechs Monate gereift mit Oliven - Peperoni - Marinade	10,9
Oliven und Peperoni 🌿 ✓ eingelegt in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	3,9
Serranoschinken, spanischer Käse, Oliven und Peperoni	14,9
Baguettekorb 🌿 ✓	2,5
marinierte Champignons 🌿 ✓ Olivenöl - Balsamico - Marinade mit Knoblauchmayonnaise	7,9
marinierte gegrillte Paprika 🌿 ✓ in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel	6,9
Knoblauchmayonnaise Dip 🌿	3,5
Sauerrahm Dip 🌿	3,5
Butter 🌿	1,5
spanisches Olivenöl 🌿 ✓	1,5
Thunfischsalat auf Baguette mit Staudensellerie und Kapern, 5 Stück	6,9
Salatteller 🌿 ✓ Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig - Öl - Dressing	7,9
Kalte Tapas - Platte, Servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung ab vier Personen	pro Person 14,9

Warme Tapas/ warme Vorspeisen

Knoblauchbaguette 🌱 ✓ mit hausgemachtem Knoblaucholivenöl	6,9
Patatas arrugadas 🌱 ✓ Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit pikanter roter Mojo (typisch spanisch - kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)	5,9
mediterranes Gemüse - Ragout 🌱 ✓ Zucchini, Tomate, Paprika, Karotte, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch	5,9
dicke Bohnen in würziger Tomaten - Marinade 🌱 ✓	6,9
Champignons in Riesling - Sahne - Sauce 🌱 ✓	9,6
Champignons in Knoblaucholivenöl 🌱 ✓	8,9
Champignons und Wildfang Shrimps in Knoblaucholivenöl	11,5
Wildfang Shrimps in Knoblaucholivenöl	11,9
gebackene Sardellen, kross gebraten	9,8
gegrillte Garnelen in Knoblaucholivenöl, 3-4 Stck., je nach Gewicht, mit Knoblauchmayonnaise	11,7
gegrillte feurige Garnelen in Chilisauce, scharf 3-4 Stck., je nach Gewicht	11,7
Albondigas, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, leicht scharf	6,9
Hähnchenbruststreifen in Rotwein - Honig - Sauce, mit Kartoffelstücken, leicht scharf	9,8
Hähnchenbruststreifen in Zitronen - Sahne - Sauce, mit Kartoffelstücken	9,8
Hähnchenbruststreifen in Sherry - Sahne - Sauce mit Kartoffelstücken	9,8
gebackene spanische Blutwurst mit Zwiebeln	6,9
gebackene spanische Blutwurst mit Rührei	8,5

Hauptspeisen, Steak Raciones

Hähnchen - Champignon - Ragout in Estragon - Sahne mit Kartoffelstücken, kleiner Salat	18,9
Hähnchenbrust natur, mit Patatas arrugadas und mediterranem Gemüse - Ragout	17,9
Salatteller mit Hähnchenbrust (warm) Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig & Öl	16,9
Salatteller mit gegrillten Garnelen in Knoblaucholivenölsud (warm) Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig & Öl	15,9
Tortilla z.w.o.  unser spanisches Omelette Ei, Kartoffel, Zucchini, Zwiebel, kleiner Salat Zubereitung ca. 15 min	15,9
Roastbeefspieße Angusfleischsegel, (dünne Angusfleischscheibe), Serranoschinken, Rotweinpflaume, Patatas arrugadas, Mojo, kleiner Salat	24,9
Roastbeefstreifen in Sherry - Sahne - Sauce mit Kartoffelstücken, kleiner Salat	19,9
marinierte und gegrillte Steak - Cubes ca. 210 g bis 230 g bestes argentinisches Angus Roastbeef, ohne Fettrand, in Würfel geschnitten, saftig mit Worcestershire- und Teriyakisoße mariniert und im Kern rosa gebraten	22,9
Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind ca. 230 - 250 g, mit 1/2 Baguettekorb	22,9

„wir schneiden auf Wunsch auch größer“

Unsere Rumpsteaks servieren wir mit dem gewachsenen Fett. Selbstverständlich geht es auf Wunsch auch ohne.

Beilagen - Ideen zu Steak und Steak Cubes:

Salatteller	7,9
Kräuterbutter	1,5
Folienkartoffel mit Sauerrahm Dip	5,9
mediterranes Gemüse – Ragout	5,9
Patatas arrugadas	5,9

**oder als Surf & Turf Variation
mit gegrillten Garnelen in Knoblaucholivenöl** 11,7

(weitere Beilagen finden Sie auf unseren Tapas Seiten)

Dessert

Katalanische Creme 🌱 spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht	4,9
Warmes Schoko-Küchlein im Glas, mit Vanilleeis, Zubereitung ca. 15 min.	7,5
Naturjoghurt, heiße Rotweinpflaumen, Honig 🌱	6,9
Vanilleeis 🌱 Sahne, Schokoladensoße	6,9
Sanfter Engel 🌱 Orangensaft, Vanilleeis, Sahne eine herrliche Erfrischung, nicht nur an heißen Sommertagen	6,9

Durch die große Vielfalt unserer Speisen und die Verwendung frischer Zutaten stellen wir keine großen Mengen unserer Gerichte her, sondern kochen à la Minute. Ebenso stellen wir alle unsere Soßen, Dips und Dressings selbst her. So kann es leider manchmal dazu kommen, dass manche Speisen recht früh aus sind oder wir sie, wenn wir keine entsprechende Qualität bekommen, nicht anbieten können.

Getränke

Bier		Euro
Bitburger Pils - vom Fass	0,3 l	3,6
	0,5 l	4,6
Pils alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,0
Spanisches Bier	Flasche 0,33 l	3,8
Weizen hell	Flasche 0,5 l	4,6
Weizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,6

Wasser / Saft / Softdrinks

Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,4
Elisabethenquelle Medium oder Still	Flasche 0,75 l	6,5
Apfelsaft, Orangensaft, Schorle	0,3 l	3,2
	0,5 l	4,4
Traubensaft, rot	0,2 l	3,2
Traubensaft - Schorle, rot	0,3 l	3,2
	0,5 l	4,9
Coca Cola, - light, Fanta, Zitronenlimonade	0,2 l	2,7
	0,4 l	4,4
Schweppes	0,2 l	3,4
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		

Kaffee

Café solo Espresso		2,4
Solo grande (Espresso doppelt) Espresso mit doppelter Menge gemahlener Bohnen		3,6
Café z.w.o. Espresso mit doppelter Menge Wasser		2,4
Cortado Espresso mit heißer Milch Ein beliebtes spanisches Kaffeegetränk		2,9
Cappuccino Espresso mit Milchschaum und Milch		3,6
Latte Macchiato 2/3 Milch, Espresso, Milchschaum		3,8
Carajillo Espresso mit Brandy		4,9

offene Weine weiß

		Euro
Landwein weiß	0,1 l	3,4
Bodega Otero, Castilla/ Spanien	0,2 l	5,9
Charmante Frucht, leichtfüßig, einfach, easy to drink		
Hauswein weiß, Verdejo	0,1 l	3,9
Bodega Isidro Milagro, Castilla/ Spanien	0,2 l	6,5
Leicht, frisch und sommerlich		
Riesling, trocken	0,1 l	4,4
Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2 l	6,9
Pfirsich, weich, vollmundig, dezente Säure		
Grauburgunder, trocken	0,1 l	4,4
Ellermann & Spiegel, Pfalz	0,2 l	6,9
Knackig, saftig, mit feinem Schmelz, Noten von Maracuja und Birne		

rosé

Hauswein rosé, Shiraz	0,1 l	3,9
Bodega Isidro Milagro, Castilla/ Spanien	0,2 l	6,5
Frische Noten, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten		
Rosado, Coto, Tempranillo, Garnacha	0,1 l	4,6
El Coto de Rioja/ Spanien	0,2 l	7,5
Trocken, maskulin, rote und dunkle Beeren, als heller Rosé gekellert		

offene Weine rot

Vino de Verano (roter Wein mit Zitronenlimo und Eis, auf Wunsch auch in weiß) spanischer SommerWein, sehr erfrischend und sehr 'süffig'	0,2 l	5,9
Landwein rot Bodega Otero, Castilla/Spanien Trocken, einfach, kernig, ursprünglich	0,1 l 0,2 l	3,4 5,9
Hauswein rot, Tempranillo, Merlot, Syrah Bodega Isidro Milagro, Castilla/Spanien Saftig-frisch, würzig, mediterran	0,1 l 0,2 l	3,9 6,5
Maestro, Primitivo Cielo e Terra, Apulien/Italien Weich und gehaltvoll mit gefälliger Fruchtsüße	0,1 l 0,2 l	4,6 7,5
Rioja – Salagon Crianza, Tempranillo Bodega La Emperatriz, Rioja/Spanien Kräftige Kirschfrucht, dezente Barriquewürze	0,1 l 0,2 l	5,3 8,5
Llama, Malbec Belasco de Baquedano, Mendoza/Argentinien Beerenfrucht und Tabak, schokoladige Noten Unsere Empfehlung zum Angus Beef	0,1 l 0,2 l	5,3 8,9

Weitere Weine finden Sie in unserer separaten Flaschenweinkarte