

Ajoli

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Pan
Kleiner Brotkorb | 3,30 € |
| 2. | Ajoli variado con pan
Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli | 5,30 € |
| 4. | Ajoli con pan
Kleiner Brotkorb mit Ajoli | 4,30 € |
| 5. | Ajoli sin pan
1 Portion Ajoli | 1,00 € |
| 6. | Ajoli variado sin Pan
3 Portionen Ajoli (verschiedene Sorten) <u>ohne</u> Brot | 2,80 € |

Ensaladas (Salate)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | Ensalada mixta
Gemischter Salat | 5,60 € |
| 11. | Ensalada "La Bodega"
Großer gemischter Salat mit Thunfisch (1), Oliven und eingelegten Sardinien | 12,50 € |
| 12. | Ensalada especial
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | 12,50 € |
| 13. | Ensalada "España"
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Serrano-Schinken | 13,90 € |
| 14. | Ensalada de pollo
Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben | 12,90 € |

Dressings: natives Olivenöl & Balsamico
Honig-Senf
Joghurt
Himbeer-Balsamico

Tapas

Platos frios (kalte Tapas)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Sardinas en basilico
Eingelegte Sardinenfilets auf frischem Basilikum | 5,40 € |
| 21. | Sardinas en escabeche
Sardinenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | 5,60 € |
| 23. | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven | 4,70 € |
| 24. | Aceitunas rellenas
Gefüllte Oliven (mit Paprika) | 4,70 € |

Fiambre española

(kalte Wurstplatte)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27. | Chorizo Pamblo
Spanische Paprikawurst | 6,20 € |
| 31. | Jamón Serrano
Serranoschinken | 6,40 € |

Jetzt Neu!

- | | | |
|-----|--|--------|
| 32. | Chorizo Iberico
Das Geheimnis des Chorizo Ibericos liegt in der Aufzucht der Eichelschweine. Es ergibt sich ein besonderes Aroma durch die Fütterung ausschließlich aus Weidengras und Eichel. | 7,80 € |
| 33. | ¡fiambre y queso!
feine Auswahl unserer beliebten Käse- und Wurstspezialitäten | 7,90 € |

Queso española

Spanischer Manchego Käse

Spanischer Käse wird aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt. Die einzelnen Regionen bieten über **200** hausgemachte oder industriell hergestellte Käsesorten an.

Wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl an und hoffen damit einen Einblick in die Geschmacksvielfalt spanischer Käse zu eröffnen.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 41. | Queso Tierno
Frischer reiner Ziegenkäse | 6,20 € |
| 42. | Queso Manchego
Käse aus der La Mancha Region. Er wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. | 6,40 € |
| 43. | Queso Romero
Harter Ziegenkäse ummantelt von Kräutern für das besondere Aroma. | 6,50 € |

Vegetariano

Vegetarische Tapas (Warm)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | Patatas
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln ohne Soße | 4,20 € |
| 51. | Patatas con ajoli
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit Ajoli | 4,50 € |
| 52. | Patatas Bravas 🌶️
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße | 4,50 € |
| 53. | Patatas con mojo Picon 🌶️
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip | 4,50 € |
| 54. | Champiñones al ajillo
Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten | 6,60 € |
| 55. | Champiñones asados
Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuß Rotwein | 6,70 € |
| 56. | Champiñones con queso y salsa de nata
Champignons in Sahnesauce überbacken | 6,60 € |
| 57. | Setas al jerez
Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt | 6,90 € |
| 58. | Setas con ajo y tomate
Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern abgeschmeckt | 6,90 € |
| 59. | Boletas a la Llauna
Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt. | 7,10 € |
| 61. | Puerros con champiñones
Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet | 6,70 € |
| 64. | Espinaca Sacromonte
Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet | 6,80 € |
| 65. | Espinacas con diversas verduras
Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry gedünstet | 6,90 € |

- | | | |
|-----|--|--------|
| 66. | Berenjenas en salsa de tomate
Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 6,60 € |
| 68. | Berenjenas gratinadas
Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse überbacken | 7,00 € |
| 69. | Calabacines en salsa de tomate
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 6,60 € |
| 70. | Calabacines al ajillo
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch | 5,90 € |

Tapas Variadas

- | | | |
|-----|---|--------|
| 72. | Pimientos de padron
typisch span. Bratpaprika mit Meersalz | 5,90 € |
| 73. | Pimientos al ajillo con picatostes
Gebratene Paprika mit Serranoschinken, Knoblauch, Zwiebeln Kräutern und gerösteten Brotwürfeln | 6,90 € |
| 80. | Judias verdes con jamon Serrano
Grüne Bohnen mit Serranoschinken gebraten und Weinessig abgeschmeckt | 6,70 € |
| 81. | Espinaca salteadas con jamón Serrano
Blattspinat mit Knoblauch und Serrano Schinken in Weißwein gedünstet | 6,90 € |
| 83. | Caracoles con vino tinto
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein abgeschmeckt | 7,70 € |
| 84. | Caracoles al Jerez 🌶️
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein abgeschmeckt | 7,80 € |
| 85. | Chorizo en vino blanco
Span. Paprikawurst in Weißwein gedünstet | 6,90 € |

87. **Chorizo a la Barcelona** 🌶️ 7,40 €
Paprikawurst mit Champignons, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein abgeschmeckt
89. **Patatas a la Riojana** 6,90 €
Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch
95. **Higadillos con champinones** 6,90 €
Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein
97. **Hígadillos de pollo al ajillo** 6,90 €
Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt
98. **Hígado a la Asturiana** 6,80 €
Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße
99. **Croquetas de pollo** 5,20 €
Hausgemachte Krokette verarbeitet mit Hähnchenfleisch
103. **Empanadillas de atún** 5,30 €
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Thunfisch (1) gefüllt
104. **Queso frito** 5,20 €
Frittierter Schafskäse in hausgemachter Panade
107. **Empanadillas de queso** 5,30 €
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt
110. **Garbanzos picantes** 🌶️ 6,60 €
Pikante Kichererbsen mit spanischem Schinken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Cayennepfeffer in Sherry abgeschmeckt
111. **Dátiles con jamón** 5,60 €
Datteln im Speckmantel
113. **Champiñones rehogados** 6,80 €
Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken

Pescado - Fisch


- | | | |
|------|---|--------|
| 120. | Salpicón de marisco
Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika und Zwiebeln | 7,60 € |
| 122. | Pulpo a la Gallega 🌶️
Oktopus "gallischer Art" mit Chilischoten und Meersalz | 8,50 € |
| 124. | Pulpo asado
Oktopus am Stück gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt | 8,80 € |
| 126. | Pulpo con cebolla 🌶️
Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch und Kräutern in Sherry abgeschmeckt | 8,30 € |
| 127. | Pulpo al ajillo
Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten | 8,40 € |
| 131. | Marinero picanto 🌶️
Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chili in einer Tomaten-Weißweinsauce | 8,50 € |
| 132. | Calamares con limón
Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein abgeschmeckt | 6,90 € |
| 133. | Calamares a la sidra 🌶️
Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven in Apfelwein abgeschmeckt | 7,00 € |
| 134. | Calamares en salsa de tomate
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten | 6,90 € |
| 141. | Mejillones con cebolla
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten | 7,00 € |
| 143. | Mejillones con chile y ajo 🌶️
Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern und Knoblauch mit Weißwein abgeschmeckt | 7,00 € |
| 144. | Gambas al ajillo
Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten | 7,60 € |

145.	Gambas a la plancha (mit Schale) Frittierte Gambas mit Ajoli	8,60 €
149.	Gambas y Judias Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weiße Bohnen und Weißweinessig	7,90 €
150.	Gambas con dátiles 🌶️ Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili und Fenchel	8,00 €
152.	Gambas con queso 🌶️ Garnelen mit Chili, Schafskäse und einer Tomaten-Senfsoße	7,90 €
153.	Cambas con puerro Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern mit Rotwein abgeschmeckt	7,90 €
154.	Boquerones fritos Panierte Silbersardellen frittiert	6,60 €
155.	Salmón a la Riberena Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt	7,40 €
156.	Salmón en salsa de almendra Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße	7,40 €
157.	Salmón en salsa de cominos Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein abgeschmeckt	7,40 €
158.	Lenguado en zumo de naranja Seezungenfilet mit Kräutern in einer hausgemachten Orangensoße	7,80 €
159.	Lenguado con champiñones Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt	7,80 €
161.	Merluza con limón Seehecht in Zitronen-Kräutersoße	7,70 €
163.	Merluza a la sidra Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Apfelwein abgeschmeckt	7,80 €


Rind

176. **Estofado andaluz** 7,60 €
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein abgeschmeckt
177. **Guisado con setas** 7,60 €
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
178. **Ternera a la Cordobesa** 7,60 €
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy abgeschmeckt

Schwein

185. **Cerdo con higos en vino tinto** 7,40 €
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt
186. **Cerdo canario** 7,40 €
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein abgeschmeckt
187. **Cerdo madrileño**  7,40 €
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig

Hähnchen

190. **Pollo al ajillo** 7,00 €
Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch
192. **Pastel hogareno** 7,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Paprika und Thymian
194. **Pechuguitas de pollo con piñones**  7,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chilischoten
195. **Pollo con salsa de almendra** 7,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Lauch und Möhren und in einer Mandel-Sahnesoße
197. **Garbanzos a la vinagretta** 7,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry abgeschmeckt

Lamm

199. **Estofado de cordero** 🌶️ 7,70 €
Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon
204. **Cordero asado** 7,70 €
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten
205. **Cochifrito** 7,70 €
Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten
206. **Cordero a la Gitana** 7,80 €
Lammfleisch mit Kichererbsen, spanischem Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein abgeschmeckt
207. **Cordero a la Leonesa** 7,80 €
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein abgeschmeckt

Pute

213. **Pavo con jamón Serrano** 🌶️ 7,00 €
Putenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein abgeschmeckt
215. **Pavo con judias** 7,00 €
Putenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein abgeschmeckt

Kaninchen

219. **Conejo con jamón y chocolate** 7,40 €
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensoße
220. **Conejo a la cazadora** 7,50 €
Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein abgeschmeckt
222. **Conejo con Salsa de almendra** 7,50 €
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
223. **Conejo al ajillo con patatas** 7,50 €
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln mit Rotwein abgeschmeckt
224. **Conejo al Arriero** 7,50 €
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Paprika und Brandy abgeschmeckt

Kinderteller (nur für unsere kleinen Gäste)

- | | | |
|------|--|--------|
| 227. | frisches Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salatgarnitur | 7,70 € |
| 228. | Fischstäbchen mit Pommes und Salatgarnitur | 7,50 € |

Postres - Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 250. | Flan
Spanischer Karamellpudding mit Früchten und Karamellsoße | 4,40 € |
| 252. | Crema Catalana
Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit Karamellkruste | 4,70 € |
| 253. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Fresa
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Erdbeersoße | 5,10 € |
| 254. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Chocolate
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Schokosoße | 5,10 € |
| 255. | Churros
mit hausgemachter Schokosauce | 5,40 € |