

## Ajoli

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1. | <b>Pan</b><br>Kleiner Brotkorb   | 3,90 € |
| 2. | <b>Ajoli variado con pan</b><br>Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli         | 5,90 € |
| 4. | <b>Ajoli con pan</b><br>Kleiner Brotkorb mit Ajoli                                       | 4,90 € |
| 5. | <b>Ajoli sin pan</b><br>1 Portion Ajoli  | 1,00 € |
| 6. | <b>Ajoli variado sin Pan</b><br>3 Portionen Ajoli (verschiedene Sorten) <u>ohne</u> Brot | 2,80 € |

## Ensaladas (Salate)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 10. | <b>Ensalada mixta</b><br>Gemischter Salat   | 6,20 €  |
| 11. | <b>Ensalada "La Bodega"</b><br>Großer gemischter Salat mit Thunfisch (1), Oliven und eingelegten Sardinen | 13,10 € |
| 12. | <b>Ensalada especial</b><br>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons                     | 13,10 € |
| 13. | <b>Ensalada "España"</b><br>Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Serrano-Schinken               | 14,90 € |
| 14. | <b>Ensalada de pollo</b><br>Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben  | 13,40 € |
| 15. | <b>Ensalada vegetariana</b><br>gemischter grüner Salat mit frittiertem Käse in knuspriger Panade          | 10,20 € |

Dressings:

natives Olivenöl & Balsamico  
Honig-Senf  
Joghurt  
Himbeer-Balsamico

# Tapas

## Platos frios (kalte Tapas)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 20. | <b>Sardinas en basilico</b><br>Eingelegte Sardellenfilets auf frischem Basilikum                    | 5,90 € |
| 21. | <b>Sardinas en escabeche</b><br>Sardellenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | 6,10 € |
| 23. | <b>Aceitunas</b><br>Schwarze und grüne Oliven   | 5,10 € |
| 24. | <b>Aceitunas rellenas</b><br>Gefüllte Oliven (mit Paprika)  | 5,10 € |

## Fiambre española

### (kalte Wurstplatte)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 27. | <b>Chorizo Pamblo</b><br>Spanische Paprikawurst | 6,60 € |
| 31. | <b>Jamón Serrano</b><br>Serranoschinken         | 6,80 € |

### Jetzt Neu!

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 32. | <b>Chorizo Iberico</b><br>Das Geheimnis des Chorizo Ibericos liegt in der Aufzucht der Eichelschweine. Es ergibt sich ein besonderes Aroma durch die Fütterung ausschließlich aus Weidengras und Eicheln. | 8,20 € |
| 33. | <b>ifiambre y queso!</b><br>feine Auswahl unserer beliebten Käse- und Wurstspezialitäten  | 8,40 € |

# 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. | <b>Queso Tierno</b><br>Frischer reiner Ziegenkäse  | 6,50 € |
| 42. | <b>Queso Manchego</b><br>Käse aus der La Mancha Region. Er wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. | 6,60 € |
| 43. | <b>Queso Romero</b><br>Harter Ziegenkäse ummantelt von Kräutern für das besondere Aroma.                       | 6,70 € |

# Vegetariano

## Vegetarische Tapas (Warm)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 50. | <b>Patatas</b><br>Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln ohne Soße   | 4,90 € |
| 51. | <b>Patatas con ajoli</b><br>Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit Ajoli   | 5,20 € |
| 52. | <b>Patatas Bravas</b> 🌶️<br>Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße                         | 5,20 € |
| 53. | <b>Patatas con mojo Picon</b> 🌶️<br>Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip                  | 5,20 € |
| 54. | <b>Champiñones al ajillo</b><br>Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten                                      | 7,30 € |
| 55. | <b>Champiñones asados</b><br>Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuß Rotwein           | 7,40 € |
| 56. | <b>Champiñones con queso y salsa de nata</b><br>Champignons in Sahnesauce überbacken                                    | 7,40 € |
| 57. | <b>Setas al jerez</b><br>Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt                                   | 7,60 € |
| 58. | <b>Setas con ajo y tomate</b><br>Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern abgeschmeckt                      | 7,60 € |
| 59. | <b>Boletas a la Llauna</b><br>Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt. | 7,80 € |
| 61. | <b>Puerros con champiñones</b><br>Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet               | 7,40 € |
| 64. | <b>Espinaca Sacromonte</b><br>Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet            | 7,50 € |
| 65. | <b>Espinacas con diversas verduras</b><br>Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry gedünstet     | 7,60 € |

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 66. | <b>Berenjenas en salsa de tomate</b><br>Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße      | 7,30 € |
| 68. | <b>Berenjenas gratinadas</b><br>Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse überbacken | 7,60 € |
| 69. | <b>Calabacines en salsa de tomate</b><br>Frittierte Zucchinisheiben mit Knoblauch und Tomatensoße        | 7,20 € |
| 70. | <b>Calabacines al ajillo</b><br>Frittierte Zucchinisheiben mit Knoblauch                                 | 5,90 € |

## Tapas Variadas

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 72. | <b>Pimientos de padron</b><br>typisch span. Bratpaprika mit Meersalz  | 5,90 € |
| 73. | <b>Pimientos al ajillo con picatostes</b><br>Gebratene Paprika mit Serranoschinken, Knoblauch, Zwiebeln Kräutern und gerösteten Brotwürfeln | 7,20 € |
| 80. | <b>Judias verdes con jamon Serrano</b><br>Grüne Bohnen mit Serranoschinken und einem ordentlichen Schuss Weinessig abgeschmeckt             | 7,30 € |
| 81. | <b>Espinaca salteadas con jamón Serrano</b><br>Blattspinat mit Knoblauch und Serrano Schinken in Weißwein gedünstet                         | 7,60 € |
| 83. | <b>Caracoles con vino tinto</b><br>Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein abgeschmeckt  | 8,40 € |
| 84. | <b>Caracoles al Jerez</b> 🌶️<br>Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein abgeschmeckt                        | 8,50 € |
| 85. | <b>Chorizo en vino blanco</b><br>Span. Paprikawurst in Weißwein gedünstet   | 7,60 € |

87.	<b>Chorizo a la Barcelona</b> 	8,10 €
	Paprikawurst mit Champignons, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein abgeschmeckt	
89.	<b>Patatas a la Riojana</b>	7,60 €
	Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch	
90.	<b>Albondigas</b>	7,30 €
	hausgemachte Hackfleischbällchen in mild-scharfer Tomatensauce	
95.	<b>Hígadillos con champinones</b>	7,50 €
	Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein	
97.	<b>Hígadillos de pollo al ajillo</b>	7,60 €
	Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt	
98.	<b>Hígado a la Asturiana</b>	7,40 €
	Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße	
99.	<b>Croquetas de pollo</b>	5,50 €
	Hausgemachte Kroketten verarbeitet mit Hähnchenfleisch	
103.	<b>Empanadillas de atún</b>	5,70 €
	Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Thunfisch <sup>(1)</sup> gefüllt	
104.	<b>Queso frito</b>	5,50 €
	Frittierter Schafskäse in hausgemachter Panade	
107.	<b>Empanadillas de queso</b>	5,70 €
	Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt	
110.	<b>Garbanzos picantes</b> 	7,30 €
	Pikante Kichererbsen mit spanischem Schinken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Cayennepfeffer in Sherry abgeschmeckt	
111.	<b>Dátiles con jamón</b>	5,90 €
	Datteln im Speckmantel	
113.	<b>Champiñones rehogados</b>	7,50 €
	Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken	

# Pescado - Fisch

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 120. | <b>Salpicón de marisco</b>  | 8,40 €  |
|      | Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika und Zwiebeln  |         |
| 122. | <b>Pulpo a la Gallega</b> 🌶️  | 9,80 €  |
|      | Oktopus "gallischer Art" mit Chilischoten und Meersalz  |         |
| 124. | <b>Pulpo asado</b>  | 10,10 € |
|      | Oktopus am Stück gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt   |         |
| 126. | <b>Pulpo con cebolla</b> 🌶️   | 9,60 €  |
|      | Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch und Kräutern in Sherry abgeschmeckt                                   |         |
| 127. | <b>Pulpo al ajillo</b>  | 9,70 €  |
|      | Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten  |         |
| 131. | <b>Marinero picanto</b> 🌶️  | 9,30 €  |
|      | Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chili in einer Tomaten-Weißweinsauce |         |
| 132. | <b>Calamares con limón</b>  | 7,60 €  |
|      | Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein abgeschmeckt  |         |
| 133. | <b>Calamares a la sidra</b> 🌶️  | 7,70 €  |
|      | Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven in Apfelwein abgeschmeckt                      |         |
| 134. | <b>Calamares en salsa de tomate</b>   | 7,60 €  |
|      | Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten   |         |
| 141. | <b>Mejillones con cebolla</b>   | 7,70 €  |
|      | Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten   |         |
| 143. | <b>Mejillones con chile y ajo</b> 🌶️  | 7,70 €  |
|      | Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern und Knoblauch mit Weißwein abgeschmeckt                                     |         |
| 144. | <b>Gambas al ajillo</b>   | 8,40 €  |
|      | Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten   |         |


145.	<b>Gambas a la plancha (mit Schale)</b> Frittierte Gambas mit Ajoli	9,30 €
149.	<b>Gambas y Judías</b> Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weiße Bohnen und Weißweinessig	8,70 €
150.	<b>Gambas con dátiles</b> 🌶️ Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili und Fenchel	8,80 €
152.	<b>Gambas con queso</b> 🌶️ Garnelen mit Chili, Schafskäse und einer Tomaten-Senfsoße	8,70 €
153.	<b>Gambas con puerro</b> Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern mit Rotwein abgeschmeckt	8,70 €
154.	<b>Boquerones fritos</b> Panierte Silbersardellen frittiert	7,20 €
155.	<b>Salmón a la Ribereña</b> Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt	8,20 €
156.	<b>Salmón en salsa de almendra</b> Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße	8,20 €
157.	<b>Salmón en salsa de cominos</b> Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein abgeschmeckt	8,20 €
158.	<b>Lenguado en zumo de naranja</b> Seezungenfilet mit Kräutern in einer hausgemachten Orangensoße	8,60 €
159.	<b>Lenguado con champiñones</b> Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt	8,60 €
161.	<b>Merluza con limón</b> Seehecht in Zitronen-Kräutersoße	8,50 €
163.	<b>Merluza a la sidra</b> Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Apfelwein abgeschmeckt	8,60 €




## Rind

176. **Estofado andaluz** 8,40 €  
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein abgeschmeckt
177. **Guisado con setas** 8,40 €  
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
178. **Ternera a la Cordobesa** 8,40 €  
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy abgeschmeckt

## Schwein

181. **Ragu de cerdero** 8,10 €  
Schweinefleisch mit champignons, Tomaten, Lauch und Sherry abgeschmeckt.
185. **Cerdo con higos en vino tinto** 8,20 €  
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt
186. **Cerdo canario** 8,20 €  
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein abgeschmeckt
187. **Cerdo madrileño**  8,20 €  
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig

## Hähnchen

190. **Pollo al ajillo** 7,80 €  
Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch
192. **Pastel hogareno** 7,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Paprika und Thymian
194. **Pechuguitas de pollo con piñones**  7,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chilischoten
195. **Pollo con salsa de almendra** 7,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Lauch und Möhren und in einer Mandel-Sahnesoße
197. **Garbanzos a la vinagretta** 7,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry abgeschmeckt

## Lamm

199. **Estofado de cordero** 🌶️ 8,40 €  
Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon
204. **Cordero asado** 8,40 €  
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten
205. **Cochifrito** 8,40 €  
Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten
206. **Cordero a la Gitana** 8,60 €  
Lammfleisch mit Kichererbsen, spanischem Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein abgeschmeckt
207. **Cordero a la Leonesa** 8,60 €  
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein abgeschmeckt

## Pute

213. **Pavo con jamón Serrano** 🌶️ 7,80 €  
Putenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein abgeschmeckt
215. **Pavo con judias** 7,80 €  
Putenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein abgeschmeckt

## Kaninchen

219. **Conejo con jamón y chocolate** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensoße
220. **Conejo a la cazadora** 8,30 €  
Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein abgeschmeckt
222. **Conejo con Salsa de almendra** 8,30 €  
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
223. **Conejo al ajillo con patatas** 8,30 €  
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln mit Rotwein abgeschmeckt
224. **Conejo al Arriero** 8,30 €  
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Paprika und Brandy abgeschmeckt

## Kinderteller (nur für unsere kleinen Gäste)

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 227. | frisches Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo) | 8,40 € |
| 228. | Fischstäbchen mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo)               | 8,20 € |

## Postres - Dessert

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 250. | <b>Flan</b><br>Spanischer Karamellpudding mit Früchten und Karamellsoße  | 4,90 € |
| 252. | <b>Crema Catalana</b><br>Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit Karamellkruste   | 5,20 € |
| 253. | <b>Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Fresa</b><br>3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Erdbeersoße    | 5,60 € |
| 254. | <b>Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Chocolate</b><br>3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Schokosoße | 5,60 € |
| 255. | <b>Churros</b><br>mit hausgemachter Schokosauce  | 5,70 € |

Zusatzstoffe und Allergene können über eine separate Speisekarte eingesehen werden.

Preise gültig ab 2023

# Tapas

Das Verb "tapear" leitet sich von dem Wort "Tapa, Tapadera" ab, das auf spanisch 'Deckel' bedeutet. Im 13. Jahrhundert wurde in den Wirtschaften und Posadas (Post- und Kutschstationen) auf die Gläser ein kleiner Teller gelegt, um diese vor Staub zu schützen. "Echale algo a la Tapa", werfe einen Deckel darüber, sagte man in Sevilla (Andalusien).

"Ir de Tapas" bedeutet heutzutage in Spanien, in geselliger und gemütlicher Runde die Stadt und ihre Gastronomie zu entdecken und zu genießen.

"Eine" Tapa ist keine Vorspeise und auch kein Hauptgericht im herkömmlichen Sinne. Sie können damit den kleinen Hunger stillen oder durch Auswahl mehrerer Tapas ein selbstgewähltes Menü zusammenstellen und puren Genuss erleben.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

**Liebe Gäste,**

**außer den Gerichten in dieser Karte, finden Sie zusätzlich auf den hängenden Tafeln eine weitere Auswahl.**