

Ajoli

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Pan
Kleiner Brotkorb | 3,90 € |
| 2. | Ajoli variado con pan
Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli | 6,40 € |
| 4. | Ajoli con pan
Kleiner Brotkorb mit Ajoli | 4,90 € |
| 5. | Ajoli sin pan
1 Portion Ajoli | 5,10 € |
| 6. | Ajoli variado sin Pan
3 Portionen Ajoli (verschiedene Sorten) <u>ohne</u> Brot | 2,80 € |

Ensaladas (Salate)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Ensalada mixta
Gemischter Salat | 6,50 € |
| 11. | Ensalada "La Bodega"
Großer gemischter Salat mit Thunfisch (1), Oliven und eingelegten Sardinen | 13,50 € |
| 12. | Ensalada especial
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | 13,50 € |
| 13. | Ensalada "España"
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen und Serrano-Schinken | 15,30 € |
| 14. | Ensalada de pollo
Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben | 13,90 € |
| 15. | Ensalada vegetariana
gemischter grüner Salat mit frittiertem Käse in knuspriger Panade | 10,60 € |

Dressings:

natives Olivenöl & Balsamico
Honig-Senf
Joghurt
Himbeer-Balsamico

Tapas

Platos frios (kalte Tapas)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | Sardinas en basilico
Eingelegte Sardellenfilets auf frischem Basilikum | 6,10 € |
| 21. | Sardinas en escabeche
Sardellenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | 6,30 € |
| 23. | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven | 5,30 € |
| 24. | Aceitunas rellenas
Gefüllte Oliven (mit Paprika) | 5,30 € |

Fiambre española

(kalte Wurstplatte)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27. | Chorizo Pamblo
Spanische Paprikawurst | 6,80 € |
| 31. | Jamón Serrano
Serranoschinken | 7,00 € |

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 Eicheln. | 8,50 € |
| 33. | ifiambre y queso!
feine Auswahl unserer beliebten Käse- und Wurstspezialitäten | 8,80 € |

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 | 6,70 € |
| 42. | Queso Manchego
Käse aus der La Mancha Region. Er wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. | 6,80 € |
| 43. | Queso Romero
Harter Ziegenkäse ummantelt von Kräutern für das besondere Aroma. | 6,90 € |

Vegetariano

Vegetarische Tapas (Warm)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | Patatas
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln ohne Soße | 5,10 € |
| 51. | Patatas con ajoli
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit Ajoli | 5,50 € |
| 52. | Patatas Bravas 🌶️
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße | 5,50 € |
| 53. | Patatas con mojo Picon 🌶️
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip | 5,50 € |
| 54. | Champiñones al ajillo
Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten | 7,80 € |
| 55. | Champiñones asados
Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuß Rotwein | 7,90 € |
| 56. | Champiñones con queso y salsa de nata
Champignons in Sahnesauce überbacken | 7,90 € |
| 57. | Setas al jerez
Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt | 8,10 € |
| 58. | Setas con ajo y tomate
Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern abgeschmeckt | 8,10 € |
| 59. | Boletas a la Llauna
Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt. | 8,30 € |
| 61. | Puerros con champiñones
Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet | 7,90 € |
| 64. | Espinaca Sacromonte
Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet | 7,90 € |
| 65. | Espinacas con diversas verduras
Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry gedünstet | 7,90 € |

- | | | |
|-----|--|--------|
| 66. | Berenjenas en salsa de tomate
Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 7,80 € |
| 68. | Berenjenas gratinadas
Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse überbacken | 8,10 € |
| 69. | Calabacines en salsa de tomate
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 7,70 € |
| 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 | 7,70 € |
| 80. | Judias verdes con jamon Serrano
Grüne Bohnen mit Serranoschinken und einem ordentlichen Schuss Weinessig abgeschmeckt | 7,80 € |
| 81. | Espinaca salteadas con jamón Serrano
Blattspinat mit Knoblauch und Serrano Schinken in Weißwein gedünstet | 8,10 € |
| 83. | Caracoles con vino tinto
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein abgeschmeckt | 8,80 € |
| 84. | Caracoles al Jerez 🌶️
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein abgeschmeckt | 8,90 € |
| 85. | Chorizo en vino blanco
Span. Paprikawurst in Weißwein gedünstet | 8,00 € |

- | | | |
|------|--|--------|
| 87. | Chorizo a la Barcelona 🌶️
Paprikawurst mit Champignons, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein abgeschmeckt | 8,60 € |
| 89. | Patatas a la Riojana
Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch | 8,00 € |
| 90. | Albondigas
hausgemachte Hackfleischbällchen in mild-scharfer Tomatensauce | 7,70 € |
| 95. | Higadillos con champinones
Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein | 8,00 € |
| 97. | Higadillos de pollo al ajillo
Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt | 8,10 € |
| 98. | Hígado a la Asturiana
Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße | 7,90 € |
| 99. | Croquetas de pollo
Hausgemachte Kroketten verarbeitet mit Hähnchenfleisch | 5,80 € |
| 103. | Empanadillas de atún
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Thunfisch (1) gefüllt | 5,90 € |
| 104. | Queso frito
Frittierter Schafskäse in hausgemachter Panade | 5,70 € |
| 107. | Empanadillas de queso
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt | 5,90 € |
| 110. | Garbanzos picantes 🌶️
Pikante Kichererbsen mit spanischem Schinken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Cayennepfeffer in Sherry abgeschmeckt | 7,80 € |
| 111. | Dátiles con jamón
Datteln im Speckmantel | 6,20 € |
| 113. | Champiñones rehogados
Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken | 8,00 € |

Pescado - Fisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 120. | Salpicón de marisco
Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika und Zwiebeln | 8,90 € |
| 122. | Pulpo a la Gallega 🌶️
Oktopus "gallischer Art" mit Chilischoten und Meersalz | 10,30 € |
| 124. | Pulpo asado
Oktopus am Stück gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt | 10,60 € |
| 126. | Pulpo con cebolla 🌶️
Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch und Kräutern in Sherry abgeschmeckt | 10,10 € |
| 127. | Pulpo al ajillo
Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten | 10,20 € |
| 131. | Marinero picanto 🌶️
Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chili in einer Tomaten-Weißweinsauce | 9,80 € |
| 132. | Calamares con limón
Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein abgeschmeckt | 8,10 € |
| 133. | Calamares a la sidra 🌶️
Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven in Apfelwein abgeschmeckt | 8,20 € |
| 134. | Calamares en salsa de tomate
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten | 8,10 € |
| 141. | Mejillones con cebolla
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten | 8,20 € |
| 143. | Mejillones con chile y ajo 🌶️
Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern und Knoblauch mit Weißwein abgeschmeckt | 8,20 € |
| 144. | Gambas al ajillo
Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten | 8,90 € |

145.	Gambas a la plancha (mit Schale) Frittierte Gambas mit Ajoli	9,80 €
149.	Gambas y Judías Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weiße Bohnen und Weißweinessig	9,20 €
150.	Gambas con dátiles 🌶️ Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili und Fenchel	9,30 €
152.	Gambas con queso 🌶️ Garnelen mit Chili, Schafskäse und einer Tomaten-Senfsoße	9,20 €
153.	Gambas con puerro Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern mit Rotwein abgeschmeckt	9,20 €
154.	Boquerones fritos Panierte Silbersardellen frittiert	7,60 €
155.	Salmón a la Riberena Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt	8,70 €
156.	Salmón en salsa de almendra Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße	8,70 €
157.	Salmón en salsa de cominos Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein abgeschmeckt	8,70 €
158.	Lenguado en zumo de naranja Seezungenfilet mit Kräutern in einer hausgemachten Orangensoße	9,10 €
159.	Lenguado con champiñones Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt	9,10 €
161.	Merluza con limón Seehecht in Zitronen-Kräutersoße	9,00 €
163.	Merluza a la sidra Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Apfelwein abgeschmeckt	9,10 €

Rind

176. **Estofado andaluz** 8,90 €
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein abgeschmeckt
177. **Guisado con setas** 8,90 €
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
178. **Ternera a la Cordobesa** 8,90 €
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy abgeschmeckt

Schwein

181. **Ragu de cerdero** 8,60 €
Schweinefleisch mit champignons, Tomaten, Lauch und Sherry abgeschmeckt.
185. **Cerdo con higos en vino tinto** 8,70 €
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt
186. **Cerdo canario** 8,70 €
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein abgeschmeckt
187. **Cerdo madrileño** 🌶️ 8,70 €
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig

Hähnchen

190. **Pollo al ajillo** 8,30 €
Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch
192. **Pastel hogareno** 8,40 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Paprika und Thymian
194. **Pechuguitas de pollo con piñones** 🌶️ 8,40 €
Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chilischoten
195. **Pollo con salsa de almendra** 8,40 €
Hähnchenbrustfilet mit Lauch und Möhren und in einer Mandel-Sahnesoße
197. **Garbanzos a la vinagretta** 8,40 €
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry abgeschmeckt

Lamm

199. **Estofado de cordero** 🌶️ 8,90 €
Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon
204. **Cordero asado** 8,90 €
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten
205. **Cochifrito** 8,90 €
Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten
206. **Cordero a la Gitana** 9,10 €
Lammfleisch mit Kichererbsen, spanischem Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein abgeschmeckt
207. **Cordero a la Leonesa** 9,10 €
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein abgeschmeckt

Pute

213. **Pavo con jamón Serrano** 🌶️ 8,30 €
Putenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein abgeschmeckt
215. **Pavo con judias** 8,30 €
Putenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein abgeschmeckt

Kaninchen

219. **Conejo con jamón y chocolate** 8,70 €
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensoße
220. **Conejo a la cazadora** 8,80 €
Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein abgeschmeckt
222. **Conejo con Salsa de almendra** 8,80 €
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
223. **Conejo al ajillo con patatas** 8,80 €
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln mit Rotwein abgeschmeckt
224. **Conejo al Arriero** 8,80 €
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) | 8,80 € |
| 228. | Fischstäbchen mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo) | 8,60 € |

Postres - Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 250. | Flan
Spanischer Karamellpudding mit Früchten und Karamellsoße | 5,10 € |
| 252. | Crema Catalana
Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit Karamellkruste | 5,50 € |
| 253. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Fresa
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Erdbeersoße | 5,90 € |
| 254. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Chocolate
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Schokosoße | 5,90 € |
| 255. | Churros
mit hausgemachter Schokosauce | 5,90 € |

Zusatzstoffe und Allergene können über eine separate Speisekarte eingesehen werden.

Preise gültig ab 2024

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.