

Ajoli

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Pan
Kleiner Brotkorb | 3,90 € |
| 2. | Ajoli variado con pan
Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli | 6,50 € |
| 4. | Ajoli con pan
Kleiner Brotkorb mit Ajoli | 4,90 € |
| 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 | 6,80 € |
| 11. | Ensalada "La Bodega"
Großer gemischter Salat mit Thunfisch (1), Oliven und eingelegten Sardinen | 13,80 € |
| 12. | Ensalada especial
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | 13,80 € |
| 13. | Ensalada "España"
Großer gemischter Salat mit Black Tiger Garnelen und Serranoschinken | 15,60 € |
| 14. | Ensalada de pollo
Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben | 14,20 € |
| 15. | Ensalada vegetariana
gemischter grüner Salat mit frittiertem Käse in knuspriger Panade | 10,80 € |

Dressings:

natives Olivenöl & Balsamico
Honig-Senf
Joghurt

Tapas

Platos frios (kalte Tapas)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | Sardinas en basilico
Eingelegte Sardellenfilets auf frischem Basilikum | 6,30 € |
| 21. | Sardinas en escabeche
Sardellenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | 6,50 € |
| 23. | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven | 5,50 € |
| 24. | Aceitunas rellenas
Gefüllte Oliven (mit Paprika) | 5,50 € |

Fiambre española

(kalte Wurstplatte)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27. | Chorizo Pamblo
Spanische Paprikawurst | 6,90 € |
| 31. | Jamón Serrano
Serranoschinken | 7,20 € |

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. | 8,60 € |
| 33. | ifiambre y queso!
feine Auswahl unserer beliebten Käse- und Wurstspezialitäten | 8,90 € |

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 | 6,80 € |
| 42. | Queso Manchego
Käse aus der La Mancha Region. Er wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt. | 6,90 € |
| 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	5,20 €
51.	Patatas con ajoli Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit Ajoli	5,60 €
52.	Patatas Bravas 🍴 Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße	5,60 €
53.	Patatas con mojo Picon 🍴 Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip	5,60 €
54.	Champiñones al ajillo Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten	8,00 €
55.	Champiñones asados Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuß Rotwein	8,10 €
56.	Champiñones con queso y salsa de nata Champignons in Sahnesauce überbacken	8,10 €
57.	Setas al jerez Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt	8,30 €
58.	Setas con ajo y tomate Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern abgeschmeckt	8,30 €
59.	Boletas a la Llauna Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt.	8,50 €
61.	Puerros con champiñones Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet	8,10 €
64.	Espinaca Sacromonte Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet	8,10 €
65.	Espinacas con diversas verduras Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry gedünstet	8,10 €

- | | | |
|-----|--|--------|
| 66. | Berenjenas en salsa de tomate
Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 8,00 € |
| 68. | Berenjenas gratinadas
Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse überbacken | 8,30 € |
| 69. | Calabacines en salsa de tomate
Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch und Tomatensoße | 7,90 € |
| 70. | Calabacines al ajillo
Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch | 5,90 € |

Tapas Variadas

- | | | |
|-----|---|--------|
| 72. | Pimientos de padron
typisch span. Bratpaprika mit Meersalz | 6,20 € |
| 73. | Pimientos al ajillo con picatostes
Gebratene Paprika mit Serranoschinken, Knoblauch, Zwiebeln Kräutern und gerösteten Brotwürfeln | 7,90 € |
| 80. | Judias verdes con jamon Serrano
Grüne Bohnen mit Serranoschinken und einem Schuss Weinessig abgeschmeckt | 8,00 € |
| 81. | Espinaca salteadas con jamón Serrano
Blattspinat mit Knoblauch und Serrano Schinken in Weißwein gedünstet | 8,30 € |
| 83. | Caracoles con vino tinto
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein abgeschmeckt | 9,00 € |
| 84. | Caracoles al Jerez 🍷
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein abgeschmeckt | 9,10 € |
| 85. | Chorizo en vino blanco
Span. Paprikawurst in Weißwein gedünstet | 8,20 € |

87.	Chorizo a la Barcelona 🍴 Paprikawurst mit Champignons, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein abgeschmeckt	8,80 €
89.	Patatas a la Riojana Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch	8,20 €
90.	Albondigas 🍴 hausgemachte Hackfleischbällchen in mild-scharfer Tomatensauce	7,70 €
95.	Higadillos con champinones Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein	8,20 €
97.	Higadillos de pollo al ajillo Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt	8,30 €
98.	Hígado a la Asturiana Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße	8,10 €
99.	Croquetas de pollo Hausgemachte Kroketten verarbeitet mit Hähnchenfleisch	5,90 €
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	8,00 €
111.	Dátiles con jamón Datteln im Speckmantel	6,30 €
113.	Champiñones rehogados Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken	8,20 €

Pescado - Fisch

- | | | |
|------|--|---------|
| 120. | Salpicón de marisco
Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika und Zwiebeln | 9,10 € |
| 122. | Pulpo a la Gallega 🍴
Oktopus "gallischer Art" mit Chilischoten und Meersalz | 10,60 € |
| 124. | Pulpo asado
Oktopus am Stück gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt | 10,90 € |
| 126. | Pulpo con cebolla 🍴
Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch und Kräutern in Sherry abgeschmeckt | 10,40 € |
| 127. | Pulpo al ajillo
Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten | 10,50 € |
| 131. | Marinero picanto 🍴
Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chili in einer Tomaten-Weißweinsauce | 10,10 € |
| 132. | Calamares con limón
Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein abgeschmeckt | 8,30 € |
| 133. | Calamares a la sidra 🍴
Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven in Apfelwein abgeschmeckt | 8,40 € |
| 134. | Calamares en salsa de tomate
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten | 8,30 € |
| 141. | Mejillones con cebolla
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten | 8,40 € |
| 143. | Mejillones con chile y ajo 🍴
Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern und Knoblauch mit Weißwein abgeschmeckt | 8,40 € |
| 144. | Gambas al ajillo
Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten | 9,10 € |

145.	Gambas a la plancha (mit Schale) Black Tiger Garnelen mit Knoblauchöl verfeinert	10,10 €
149.	Gambas y Judias Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weiße Bohnen und Weißweinessig	9,40 €
150.	Gambas con dátiles 🍷 Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili und Fenchel	9,50 €
152.	Gambas con queso 🍷 Garnelen mit Chili, Schafskäse und einer Tomaten-Senfsoße	9,40 €
153.	Gambas con puerro Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern mit Rotwein abgeschmeckt	9,40 €
154.	Boquerones fritos Panierte Silbersardellen frittiert	7,70 €
155.	Salmón a la Riberena Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt	9,00 €
156.	Salmón en salsa de almendra Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße	9,00 €
157.	Salmón en salsa de cominos Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein abgeschmeckt	9,00 €
158.	Lenguado en zumo de naranja Seezungenfilet mit Kräutern in einer hausgemachten Orangensoße	9,30 €
159.	Lenguado con champiñones Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt	9,30 €
161.	Merluza con limón Seehecht in Zitronen-Kräutersoße	9,20 €
163.	Merluza a la sidra Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Apfelwein abgeschmeckt	9,30 €

Rind

176. **Estofado andaluz** 9,10 €
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein abgeschmeckt
177. **Guisado con setas** 9,10 €
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
178. **Ternera a la Cordobesa** 9,10 €
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy abgeschmeckt

Schwein

181. **Ragu de cerdero** 8,80 €
Schweinefleisch mit Champignons, Tomaten, Lauch und Sherry abgeschmeckt.
185. **Cerdo con higos en vino tinto** 8,90 €
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln und Rotwein abgeschmeckt
186. **Cerdo canario** 8,90 €
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein abgeschmeckt
187. **Cerdo madrileño** 8,90 €
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig

Hähnchen

190. **Pollo al ajillo** 8,50 €
Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch verfeinert
192. **Pastel hogareno** 8,60 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Paprika und Thymian
194. **Pechuguitas de pollo con piñones** 8,60 €
Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chilischoten
195. **Pollo con salsa de almendra** 8,60 €
Hähnchenbrustfilet mit Lauch und Möhren und in einer Mandel-Sahnesoße
197. **Garbanzos a la vinagretta** 8,60 €
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry abgeschmeckt

Lamm

199. **Estofado de cordero** 🍴 9,10 €
Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon
204. **Cordero asado** 9,10 €
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten
205. **Cochifrito** 9,10 €
Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten
206. **Cordero a la Gitana** 9,30 €
Lammfleisch mit Kichererbsen, spanischem Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein abgeschmeckt
207. **Cordero a la Leonesa** 9,30 €
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein abgeschmeckt

Pute

213. **Pavo con jamón Serrano** 🍴 8,50 €
Putenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein abgeschmeckt
215. **Pavo con judias** 8,50 €
Putenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein abgeschmeckt

Kaninchen

219. **Conejo con jamón y chocolate** 9,00 €
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensauce
220. **Conejo a la cazadora** 9,10 €
Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein abgeschmeckt
222. **Conejo con Salsa de almendra** 9,10 €
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce
223. **Conejo al ajillo con patatas** 9,10 €
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln mit Rotwein abgeschmeckt
224. **Conejo al Arriero** 9,10 €
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln,

Kinderteller (nur für unsere kleinen Gäste)

- | | | |
|------|---|--------|
| 227. | frisches Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo) | 8,90 € |
| 228. | Fischstäbchen mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo) | 8,70 € |

Postres - Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 250. | Flan
Spanischer Karamellpudding mit Früchten und Karamellsoße | 5,30 € |
| 252. | Crema Catalana
Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit Karamellkruste | 5,60 € |
| 253. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Fresa
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Erdbeersoße | 6,10 € |
| 254. | Helado de Vainilla con frutas y Salsa de Chocolate
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Schokosoße | 6,10 € |
| 255. | Churros
mit hausgemachter Schokosauce | 6,10 € |

Zusatzstoffe und Allergene können über eine separate Speisekarte eingesehen werden.

Preise gültig ab 2024