



Die abgebildeten Portionen der Tapasvariation sind etwas kleiner als bei einer Einzelbestellung von Tapas.

## Variado de Tapas - frias y calientes\* Tapasvariation kalt und warm\*

- 1 10 delicadezas frias y calientes  
**10 kalte und warme Köstlichkeiten** **24,90**
- Melón con jamón Serrano  
**Honigmelone mit Serrano-Schinken**
- Champiñones con miel y chile  
**Gegrillte Champignons**  
in Honig-Chilimarinade
- Empanadilla de queso y espinacas <sup>2, 3 / C, GW</sup>  
**Hausgemachte, knusprige Teigtasche**  
Käse-Spinatfüllung
- Albondigas en sofrito <sup>A, GW, H, I, J, K, L</sup>  
**Hackfleischbällchen**  
Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch
- Ración de pan y alioli <sup>B, C, GW, GR, I</sup>  
**Brot mit Alioli**
- Dátiles con tocino <sup>2, 3, 4</sup>  
**Datteln im Bauchspeckmantel**
- Gambas recubiertas de patata fina <sup>A, F</sup>  
**Garnelen im Kartoffelmantel**
- Patatas pequeñas con mojo rojo y verde <sup>GW, J</sup>  
**Minikartoffeln** (Kanarische Art)  
Rote und grüne Paprikasauce
- Aceitunas mixtas marinadas  
**Gemischte, marinierte Oliven** (Hausrezept)
- Pinchitos morunos <sup>H, I, K, L</sup>  
**Schweinefiletspießchen** (Maurische Art)

Ración de pan pequeña <sup>GW, GR</sup>  
**Brotkorb • 3 Scheiben** **1,80**

## Sopa Suppe

- Sopa a la marinera <sup>E, F, J, L, M</sup>  
101 **Galizische Fischsuppe** **9,50**  
Fischfilets • Meeresfrüchte • Muscheln  
(nach Art der Atlantikfischer)

## Ensaladas Salate

- Ensalada mixta pequeña <sup>J, KPin</sup>  
109 **Kleiner gemischter Salat** **7,90**  
Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische  
Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und  
Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing
- Ensalada mixta grande <sup>J, KPin</sup>  
110 **Großer gemischter Salat** **13,90**  
Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische  
Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und  
Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing

## Salsas de la casa

### Hausgemachte Saucen


- 70 Alioli • **Knoblauchmayonnaise** <sup>C</sup> **2,90**
- 71 Salsa picante • **Scharfe Sauce** <sup>J</sup> (warm) **2,90**
- 72 Mojo verde • **Kräuter Paprikadip** <sup>GW, J</sup> **2,90**
- 73 Mojo rojo • **Pikanter Paprikadip** <sup>GW, J</sup> **2,90**


\*) El Variado de tapas es un plato fijo.

\*) Tapas in der Variation nicht austauschbar.

Ración de pan grande <sup>GW, GR</sup>  
**Brotkorb • 6 Scheiben** **3,30**

## Jamón, Queso, Embutidos Schinken, Käse, Wurst

130 Ración de jamón Serrano <sup>J</sup>  **Serrano-Schinken** **11,90**  
(24 Monate, Gran Reserva, 75% Duroc)

131 Ración de jamón Ibérico de bellota <sup>J</sup>  **Pata Negra-Schinken Ibérico Bellota** **19,90**  
(36+ Monate Gran Reserva)

### Jamón Serrano

Luftgetrockneter Schinken von weißen Schweinen, welche mit Getreide gefüttert werden.


### Ibérico Bellota - Pata Negra


Schinken frei lebender, Iberischer Schweine (reine Eichel- und Kräutermast). Einer der besten Schinken weltweit.

Unsere Schinken- und Wurstspezialitäten beziehen wir von mittelständischen spanischen Familienbetrieben.



Serrano-Schinken  
Abbildung ähnlich

132 Plato especial de dos jamones <sup>J</sup>  **Duett der besten Schinken Spaniens** **18,90**  
Jamón Ibérico Bellota • Jamón Serrano

133 Variado de jamón, queso y embutido Ibérico <sup>C, J</sup>  **Gemischte Platte Serrano, Käse und Wurst vom schwarzen, iberischen Schwein** **15,90**  
Serrano-Schinken • Salchichón • Chorizo • Lomo • Manchego-Käse • Mahón-Käse

134 Variado de jamón Serrano y queso Manchego <sup>C, J</sup>  **Serrano-Schinken und Manchego-Käse** **11,90**


135 Dúo de quesos <sup>C, H</sup> **Käseduett** **14,90**  
Manchego und Käse aus Mahón • Trüffelöl • Trauben • Feigensenf • Himbeerdip

## Platos de carne Fleischgerichte

Pinchitos morunos con patatas fritas, alioli y salsa picante <sup>C, H, I, K, J, L</sup>  **180 Gegrillte maurische Fleischspießchen** **15,90**  
Knusprige Kartoffelchips • Alioli • pikante Salsa

Pollo con lavanda, espinacas, aceitunas y vino blanco con patatas salteadas con romero <sup>H, I, J, K, L</sup> **181 Lavendelhähnchen an Rosmarinkartoffeln** **23,50**  
Spinat • Lavendel • Oliven • Weißwein

Carrillera a la mallorquina con patatas salteadas con romero <sup>C, H, I, J, K, L</sup> **182 Zarte Rinderbäckchen** (Mallorquinische Art) **24,90**  
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry Rosmarinkartoffeln

Preso de cerdo ibérico de bellota con sal de mar con hierbas y patatas fritas rusticas <sup>J</sup>  **184 Steak vom schwarzen Iberischen Schwein** **26,90**  
Kräutermeersalz • knusprige Kartoffelchips (200 g Rohgewicht - Fleisch medium gegrillt)

## Platos de pescado y mariscos Fischgerichte

Calamares fritos con patatas bravas, alioli y salsa española picante <sup>C, E, GW, J</sup> **185 Gebackener Tintenfisch** **15,90**  
Knusprige Kartoffelstücke • Alioli • scharfe Sauce

Filete de salmón a la plancha sobre verduras verdes, almendras y patatas salteadas con romero <sup>C, KMan</sup> **186 Gegrilltes Lachsfilet** **23,90**  
Grünes Marktgemüse • Mandelblättchen • Rosmarinkartoffeln

Paella de mariscos <sup>C, E, F, H, I, J, K, L, M</sup> **Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch**  
**187 1 Person** **22,90**  
**188 2 Personen** **36,90**  
Edler Safran • Krake • Rotgarnelen • Kalamar • Fischfilets • Muscheln • Erbsen (ca. 40-45 Minuten)

Zarzuela <sup>E, F, GW, H, I, J, K, L, M</sup> nach Verfügbarkeit

**Katalanische Fischpfanne**  
**189 Hauptgericht** **23,50**  
**190 Tapa** **11,50**

Zarzuela bezeichnet in der katalanischen und portugiesischen Küche ein Gericht aus einer erlesenen Auswahl verschiedener Fischsorten und Meeresfrüchten, welche mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch angebraten und mit Wein oder Sherry verfeinert werden.

## Tapas de carne

### Tapas mit Fleisch

- Chorizo picante de León<sup>J</sup> 
- 6 **Gegrillte, pikante Paprikawurst** 8,90  
Knoblauch • Zwiebeln • Sherry • (leicht scharf)  
Aus einem Familienbetrieb direkt am Jakobsweg
- Pollo con lavanda<sup>H, I, J, K, L</sup>
- 7 **Lavendelhähnchen** 8,90  
Lavendel • Oliven • Weißwein
- Dátiles con tocino<sup>2, 3, 4, J</sup> 
- 8 **Datteln im Bauchspeckmantel** 5,90
- Melon con jamón Serrano (frío)<sup>J</sup> 
- 9 **Honigmelone mit Serrano-Schinken (kalt)** 7,90
- Trozos de cerdo ibérico con hierbas, ajo y chile<sup>J</sup> 
- 10 **Gegrillte Streifen v. schwarzen Schwein** 10,90  
Olivenöl • frische Kräuter • Knoblauch • Chili
- Queso frito en jamón serrano<sup>C, J</sup> 
- 11 **Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken** 6,90
- Pinchitos morunos<sup>H, I, K, L, J</sup> 
- 12 **Gegrillte Schweinefiletspießchen (Maurische Art)** 6,90
- Albóndigas en sofrito<sup>A, C, GW, H, I, J, K, L</sup> 
- 13 **Hausgemachte Hackfleischbällchen** 6,90  
Tomatensauce • Sherry • Knoblauch
- Carrillera a la mallorquina<sup>C, H, I, J, K, L</sup>
- 14 **Zarte Rinderbäckchen (Mallorquinische Art)** 11,90  
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry  
Über 42 h bei Niedertemperatur gegart

## Tapas de pescado y mariscos

### Tapas mit Fisch / Meeresfrüchte

- Gambas recubiertas de patata fina con alioli<sup>A, C, F</sup>
- 21 **Garnelen im Kartoffelmantel mit Alioli** 9,90
- Filete de salmón sobre verduras verdes<sup>C, KMan</sup>
- 22 **Gegrilltes Lachsfilet** 12,50  
grünes Marktgemüse • geröstete Mandelblättchen
- Calamares fritos con alioli<sup>C, E, GW</sup>
- 23 **Gebackener Tintenfisch mit Alioli** 7,90
- Pulpo a la plancha con pimentón ahumado, patatas, ajo y chile<sup>E, H, I, K, L</sup>
- 24 **Gegrillter Krake geräucherter Paprika**  11,90  
Chili • Kartoffeln • Knoblauch
- Gambas al ajillo<sup>F</sup>
- 25 **Rotgarnelen in heißem Olivenöl** 14,50  
Knoblauch • Chili
- Boquerones en aceite con ajo (frío)<sup>M</sup>
- 26 **Marinierte Sardellenfilets (kalt)** 6,50  
Knoblauch • Petersilie



Ración de pan pequeña<sup>GW, GR</sup>  
Brotkorb • 3 Scheiben 1,80

## Tapas vegetarianas

### Vegetarische Tapas frío / kalt

- Pan con alioli<sup>C, GW, I</sup>
- 40 **Brot mit Alioli** 4,50
- Aceitunas mixtas<sup>14 / J</sup>
- 41 **Gemischte Oliven mit Stein**  5,70  
Marinade von Olivenöl • Sherry • Kräuter
- Alcaparras<sup>14</sup>
- 42 **Eingelegte Kapernbeeren**  3,90
- Pan con alioli y aceitunas<sup>14 / C, GW, I, J</sup>
- 43 **Brot mit Alioli und Oliven mit Stein** 5,70
- Nachos con salsa picante<sup>A, H, L</sup>
- 44 **Tortilla Chips • Paprika-Tomaten-Salsa**  6,90
- Champiñones con miel y chile<sup>L</sup>
- 45 **Gegrillte Champignons** 5,90  
in Honig-Chilimarinade
- Queso manchego con aceite de trufa<sup>C, H</sup>
- 46 **Manchego-Käse mit Trüffelöl** 5,90

### caliente / warm

- Croquetas de espinacas con salsa picante<sup>B, C, GW, KPin</sup>
- 52 **Spinatkroketten mit pikanter Salsa und Rosinen** 5,50
- Empanadillas de queso y espinacas<sup>C, GW</sup>
- 53 **Hausgemachte, knusprige Teigtaschen** 9,50  
Käse-Spinatfüllung • Blattsalat • Himbeerdip
- Pimientos de Padrón
- 54 **Kleine grüne Paprikaschoten**  5,90  
Gebraten in Olivenöl • Meersalz
- Patatas bravas a la casera<sup>J</sup>
- 55 **Gebackene Kartoffelstücke mit scharfer Sauce**  5,90
- Patatas pequeñas con mojo rojo y verde<sup>GW, J</sup>
- 56 **Minikartoffeln mit roter und grüner Paprikasauce**  5,90
- Papas con alioli<sup>C</sup>
- 57 **Minikartoffeln mit Alioli (Kanarische Art)** 5,90
- Champiñones a la plancha
- 58 **Knoblauch Champignons**  5,70  
mit frischen Kräutern
- Espinacas con ajo
- 59 **Blattspinat • Knoblauch • Zwiebel**  5,50
- Pan con ajo recién salido del horno<sup>B, C, GW, I</sup>
- 63 **Gegrilltes Knoblauchbrot** 5,20
- Patatas salteadas con romero
- 64 **Rosmarinkartoffeln**  4,90
- Patatas fritas rusticas<sup>H, I, K, L</sup>
- 66 **Knusprige Kartoffelchips**  4,90

Ración de pan grande<sup>GW, GR</sup>  
Brotkorb • 6 Scheiben 3,30

## Postres

### Dessert

- Churros con chocolate<sup>6 / C, D, G, K</sup>
- 200 **Spanisches Spritzgebäck** 5,90  
mit warmer Schokoladensauce
- Crema Catalana<sup>A, C</sup>
- 201 **Hausgemachte Vanillecreme** 6,50  
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Tonkabohne,  
karamellisiert mit braunem Zucker
- Tarta de Santiago<sup>B / A, KMan</sup>
- 202 **Original Spanischer Mandelkuchen** 5,70  
Garniert mit frischer Schlagsahne
- Tarta de Santiago con helado y nata<sup>B / A, C, KMan</sup>
- 203 **Original Spanischer Mandelkuchen** 7,30  
Frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl
- Tarta de chocolate con nueces y nata<sup>B / A, C, D, GW, K</sup>
- 204 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 5,70  
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
- Tarta de chocolate con nueces, nata y una  
bola de helado<sup>B / A, B, C, D, GW, K</sup>
- 205 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 7,30  
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne  
eine Kugel Eis nach Wahl

Weiteres Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei  
unserem Personal.

## Sherrys y Montillas

### Sherrys und Montillas, 5 cl\*

- Manzanilla Solear**, D.O. Jerez 3,90  
Trocken • Aperitif aus Andalusien
- Amontillado Barbadillo**, D.O. Jerez 3,90  
Halbtrocken • Haselnussaroma • passt u.a. zu  
leichten Speisen
- Pedro Ximénez Gran Barquero**, D.O. Montilla, Digestif 4,50  
Süß • Rosinenaroma  
Einer der besten „Sherrys“ Spaniens

## Helados

### Eis

- Una bola de helado vainilla<sup>A, B, C, K</sup>
- 220 **1 Kugel Vanille-Eis** 2,70
- Una bola de helado chocolate<sup>A, B, C, K</sup>
- 221 **1 Kugel Schöller Chocolate Chips-Eis** 2,90
- Café helado con helado de vainilla y nata
- 222 **Eiskaffee** (saisonbedingt)<sup>1, B, 9 / A, C, K</sup> 6,30  
Vanille-Eis • Kaffee • frische Schlagsahne
- Helado »Cordoba«, helado con Pedro Ximénez  
decorado con café<sup>1 / A, C, K, J</sup>
- 223 **Eis »Cordoba«** 6,30  
1 Kugel Vanille-Eis auf „Sherry“ »Pedro Ximénez« •  
ein Hauch gemahlener Kaffeebohnen  
(Pedro Ximénez - einer der leckersten „Sherrys“  
Spaniens)
- Helado »Las Tapas«, helado de vainilla  
con aceite<sup>1 / A, C, K</sup>
- 224 **Eis »Las Tapas«** 6,50  
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis •  
Zitronen-Olivenöl • frittiertes Rosmarin
- Helado »Crocante«, helado con crocante,  
licor de huevo y nata<sup>1, B / A, B, C, KH</sup>
- 225 **Eis »Krokant«** 7,90  
1 Kugel Schöller Chocolate Chips-Eis •  
1 Kugel Vanille-Eis • Haselnusskrokant •  
Eierlikör • frische Schlagsahne
- Helado »Frambuesas calientes«, helado  
con frambuesas calientes y nata<sup>1 / A, C, K</sup>
- 226 **Eis »Heiße Himbeere«** 8,50  
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis •  
heiße Himbeeren • rote Fruchtsauce •  
frische Schlagsahne
- Porción de nata
- 230 **1 Portion Schlagsahne** 1,80



## Té e infusiones

### Teevariationen

Té negro »Bio, Fairtrade«

**Bio-Schwarztee** (Ziehzeit 3-4 Min.)

Darjeeling Imperial • Second Flush Blatt • Spitzenqualität aus der Sommerpflückung • zart nussig • ausgereifte Note

3,70

Té verde »Bio, Fairtrade«

**Bio-Grüntee** (Ziehzeit 2-3 Min.)

Asia Blatt • Jinshem • Frühjahrspflückung • fein herber Geschmack

3,70

Infusión de hierbas

**Kräuter Tee** (Ziehzeit 5-8 Min.)

Kräutermischung aus Lemongras • Rooibos • Nanaminze • Fenchel • Süßholzwurzel • Zimt • Heidelbeeren • Kamille

3,70

Infusión de frutas »Bio, Fairtrade«

**Bio-Früchte Tee** (Ziehzeit 5-8 Min.)

Früchtemischung aus Hibiskus • Apfelstücken • Hagebutte • Orangenschalen • Rote Beete • Zitronenschalen

3,70

Infusión de manzanilla »Bio«

**Bio-Kamillenblüten Tee** (Ziehzeit 5-8 Min.)

Ganze Kamillenblüten • mild • aromatisch

3,70

Infusión de menta

**Bio-Pfefferminz Tee** (Ziehzeit 5-8 Min.)

aromatisch • erfrischend • aus grob geschnittenen Blättern

3,70

Limón con agua caliente

**Heiße Zitrone**

3,70

Vino caliente con naranja

**Glühwein mit frischer Orange** (saisonbedingt)

4,90

Ron con agua caliente

**Grog** (saisonbedingt)

5,50



## Café y chocolate

### Kaffee, Espresso, Schokolade

Taza de café

**Tasse Kaffee**

3,00

Jarrita de café

**Kännchen Kaffee**

4,90

Café con leche

**Milchkaffee**

4,20

Café solo

**Espresso**

3,30

Café solo con cardamomo

**Espresso mit Kardamom**

3,50

Café solo doble

**Espresso doppelt**

4,90

Cappuccino

**Espresso mit Milchschaum**

3,90

Cortado »Español«

**Espresso mit Milch und Milchschaum**

3,70

Latte macchiato

**Espresso mit Milch und Milchschaum**

4,50

Café Bombón

**Café Bombón**

3,90

Espresso • gesüßte Milch • Milchschaum

Barraquito

**Barraquito**

4,90

Espresso • gesüßte Milch • Zimt • Vanillelikör  
Milchschaum • (Kanarische Spezialität)

Carajillo español

**Espresso mit Brandy**

5,30

Latte macchiato con ...

**Latte macchiato mit ...**

5,70

Amaretto, Baileys, Orangenlikör, Eierlikör oder LICOR 43

Chocolate caliente con leche

**Heiße Schokolade mit Milchschaum**

4,50

Chocolate caliente con nata

**Heiße Schokolade mit Schlagsahne**

4,90

Chocolate con ron y nata

**Heiße Schokolade mit Rum**

5,90

Milchschaum • Schlagsahne

Leche caliente

**Heiße Milch**

3,70

Leche caliente con miel

**Heiße Milch mit Honig**

4,30

Bebidas sin alcohol

## Alkoholfreie Getränke

Agua con gas, poco gas o sin gas

**Tafelwasser Classic • Still**

0,20 l	2,50
0,40 l	4,30
1,00 l Krug	6,50

Agua con poco gas o sin gas

**Selters Mineralwasser • Medium • Still**

0,25 l	3,30
0,75 l	7,50



Limonadas

**Cola • Pepsi Zero • Spezi** <sup>1, 2, 3, 9</sup>

<b>Orangenlimonade • Zitronenlimonade</b>	
0,20 l	3,30
0,40 l	5,50

Limonadas amargas

**Thomas Henry Ginger Ale** <sup>1, 14</sup> • **Tonic** <sup>3, 10, 14</sup> •

<b>Bitter Lemon</b> <sup>8, 10, 14</sup> • <b>Spicy Ginger-Beer</b> <sup>3, 10, 14</sup>	
0,20 l	3,50
0,40 l	5,70

Limonada de la casa

**Hausgemachte Limonade**

<b>Maracuja-Minze-Limettenlimonade</b>	
0,40 l	6,30

Zumos y néctares de fruta

## Fruchtsäfte und Nektare

Zumo mezclado con agua

<b>Schorle</b>	
0,20 l	3,20
0,40 l	4,90

Naranja ..... Orange	Piña .....	Ananas
Pomelo ..... Grapefruit	Platano .....	Banane
Mango <sup>3</sup> ..... Mango	Cereza .....	Sauerkirsche
Ruibarbo.... Rhabarber	Fruta de la pasión .....	Maracuja
Manzana .....Apfel*		

0,20 l	3,50
0,40 l	5,70

\*) Naturtrüb

## Alkoholfreie Biere aus der Flasche

<b>Radeberger Pils (0,5 %) <sup>GG</sup></b>	
0,33 l	4,30

<b>Schöfferhofer Hefeweizen (0,0 %) <sup>GW</sup></b>	
0,50 l	5,70

Cervezas

## Bier und Bierspezialitäten vom Fass

**Freiberger Schwarzbier <sup>GG</sup>**

0,25 l	3,20
0,40 l	4,50



**Freiberger Pils <sup>GG</sup>**

0,25 l	3,40
0,40 l	4,80

**Radler • Freiberger Pils • Zitronenlimonade <sup>GG, 1, 2, 3</sup>**

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

**Diesel • Freiberger Pils • Cola <sup>GG, 1, 2, 3, 9</sup>**

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

**Kirschbier • Freiberger Schwarzbier • Kirschnektar <sup>GG</sup>**

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

**Estrella Damm <sup>GG</sup>**

0,25 l	3,90
0,40 l	5,90



**Schöfferhofer Hefeweizen <sup>GW</sup>**

0,30 l	3,90
0,50 l	5,90

**Cola-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen • Cola <sup>GW, 1, 2, 3, 9</sup>**

0,30 l	3,90
0,50 l	5,90

**Bananen-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen •**

Bananennektar <sup>GW</sup>	
0,30 l	3,90
0,50 l	5,90

Cava

## Sekt\*

**Prosecco, D.O. Frizzante**

Trocken, erfrischend, feinperlig	
0,10 l	3,60

**Cava Jaume Serra, Brut Nature, D.O. Cava**

Sehr trockener, feiner, milder, feinperliger Sekt	
0,20 l	7,90

**Cautiu, Brut Imperial, Rosé, D.O. Cava**

Trockener Sekt voller Erdbeer- und Himbeeraromen • sehr frisch mit einem Hauch Süße • traditionelle Flaschengärung	
0,75 l	27,90

Sangria ...

## Sangria ...\*

### Tinto de Verano<sup>1, 2, 3</sup>

„Der spanische „Sommerwein“

Rotwein • Zitronenlimonade • Eis • Zitrone

0,20 l	5,90
0,50 l	11,90

### Sangria »Las Tapas«

Hausrezept mit frischen Früchten und Rotwein

0,25 l	7,30
0,50 l	13,50
1,00 l	24,90

### Sangria »Royal«

Hausrezept mit frischen Früchten • Rotwein • Prosecco

0,25 l	7,70
0,50 l	14,50
1,00 l	26,80



Vino blanco de botella

## Flaschenwein weiß, Flasche 0,75 l\*

### Gaba, D.O. Valdeorras (Godello) 32,90

Trocken • in der Nase leichte Noten von Gräsern und Äpfeln • leicht mineralisch • fruchtiges langes Finale • Starwinzer Telmo Rodríguez ließ mit diesem reinsortigen Godello einen faszinierenden Weißwein entstehen und bewies mal wieder die Hochwertigkeit der Weine des inländischen Galiziens.

»Weinpapst« Robert Parker vergab dafür 90 Punkte.

Vinos blancos abiertos

## Weißweine offen

### Faustino Rivero (Macabeo)

Trocken • Hausmarke • jung • frisch

0,10 l	3,70
0,20 l	6,70
0,50 l	15,50
1,00 l	26,90

### Protocolo, VdT de Castilla y León (Macabeo)

Trocken • schön fruchtig • erfrischend • mit feiner Säurestruktur

0,10 l	3,95
0,20 l	7,30
0,75 l	25,50

### Oveja Blanca, Vino varietal (Moscatel)

Trocken • leichte, frische Fruchtigkeit • mit typischen Muskataromen

0,10 l	4,25
0,20 l	7,70
0,75 l	26,95

### Azabache, D.O. Ca. Rioja (Verdejo, Viura)

Halbtrocken • in der Nase sehr fruchtig mit Aromen reifer weißer Früchte und schönen Kräuternoten • Am Gaumen frisch, mit tollem Gleichgewicht aus Säure, Alkohol und leichter Fruchtsüße

0,10 l	4,35
0,20 l	7,95
0,75 l	27,80

### Basa, D.O. Rueda (Verdejo)

Trocken • explodierende Fruchtaromen mit feinen Kräuternoten • eine Kreation von Starwinzer Telmo Rodríguez

0,10 l	4,45
0,20 l	8,10
0,75 l	28,35

### Martín Códax, D.O. Rias Baixas (Albariño)

Trocken • der spanische Riesling - ein hervorragendes Beispiel für die neue Generation sauberer, fruchtiger und blumiger galizischer Albariño-Weine.

0,10 l	4,60
0,20 l	8,40
0,75 l	29,40

### Weißweinschorle

Trocken oder lieblich

0,20 l	5,90
--------	------

\*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

## Vinos rosados abiertos

### Roséweine offen\*

**Montesierra**, D.O. Somontano (Cabernet, Merlot)  
Trocken • das Bouquet verzaubert mit köstlichen  
Fruchtnoten nach Himbeeren und Lychees •  
am Gaumen erfrischend und herrlich beerenfruchtig

0,10 l	4,25
0,20 l	7,70
0,75 l	26,95

**Peñascal** (Garnacha, Tempranillo)  
Halbtrocken • leicht prickelnd • blumig • sehr süffig

0,10 l	4,35
0,20 l	7,90
0,75 l	27,65

#### Roséweinschorle

Trocken oder lieblich	
0,20 l	6,40



## Vinos tintos abiertos

### Rotweine offen

**Viña Adela** (Tempranillo)

Trocken • Hausmarke	
0,10 l	3,70
0,20 l	6,70
0,50 l	15,50
1,00 l	26,90

**Cochino**, Joven, Vino de España (Cabernet Sauvignon)

Trocken • 6 Monate im Barrique gereift • würzige Fruchtaromen • leichte Tannine	
0,10 l	3,95
0,20 l	7,30
0,75 l	25,20

**Val Conde**, Crianza, D.O. Utiel-Requena (Bobal, Tempranillo)

Lieblich • samtiger Geschmack	
0,10 l	4,20
0,20 l	7,60
0,75 l	26,60

**Clos de Torribas**, Crianza, D.O. Penedés (Tempranillo)

Trocken • Waldbeeren- und Vanilleduft • Einer der 100 besten Weine der Welt, urteilte Wine-Spectator.	
0,10 l	4,35
0,20 l	7,90
0,75 l	27,65

**El Abuelo**, Reserva, D.O. Almansa  
(Garnacha, Monastrell, Cencibel)

Trocken • Bouquet nach Waldbeere und Pflaume, mit Noten von Gewürzen und Vanille • Reichhaltig und delikater Gaumen mit großer Tiefe und anhaltendem seidigen Abgang durch den Ausbau im Eichenfass.	
0,10 l	4,45
0,20 l	8,10
0,75 l	28,35

**El Coto de Rioja**, Crianza, D.O.C. Rioja (Tempranillo)

Trocken • würzig • rauchige Noten • fruchtig • samtig • feine Vanille und feine Holznote • Ein reinsortiger Tempranillo aus dem renommierten Gebiet mit perfekter Reife.	
0,10 l	4,60
0,20 l	8,40
0,75 l	29,40

**Finca Resalso**, D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino)

Trocken • in der Nase sehr ausdrucksstark und frisch, mit Noten von Brombeeren, Johannisbeeren, und Pflaume • im Mund angenehm und seidig mit einer ausgewogenen Säure und einem süßen Tannin • Dieses macht den Resalso aus Nordspanien zu einem wunderbaren Trinkvergnügen. Penin: 89 von 100 Punkten	
0,10 l	4,65
0,20 l	8,50
0,75 l	29,75

#### Rotweinschorle

Trocken oder lieblich	
0,20 l	5,90

#### Crianza:

Zwischen 6 - 12 Monaten im Eichenfass ausgebauter Wein

#### Reserva:

Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 3 Jahre, davon 1 Jahr im Eichenfass

#### Gran Reserva:

besonderer Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 5 Jahre, davon 2 Jahre im Eichenfass

Seit Ende der 90er lösen sich immer mehr spanische Bodegas vom traditionellen spanischen Qualitätsstufen-Modell Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva. Dies kommt zumeist der Durchschnitts-Qualität und der verfügbaren Menge spürbar zugute



## Vinos tintos de botella

### Flaschenweine rot, Flasche 0,75 l\*

**Pittacum**, Crianza, D.O. Bierzo **33,80**  
(Mencía)

Trocken • in der Nase reife Waldfrüchte mit erdigen Nuancen • Am Gaumen eine kraftvolle Frucht mit Gewürzen, einem Hauch Tabak mit eleganter und perfekt eingebundener Säure. Dichte Tannine und ausgeglichene Struktur machen diesen spanischen Bierzo Rotwein zu einem Genusserelebnis.

**Emilio Moro**, D.O. Ribera del Duero **38,90**  
(Tinta del Pais)

Trocken • das Bouquet vermittelt komplexe Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Am Gaumen fein geschliffene Tannine, dicht, mit enorm viel Charakter. Die Weine von Emilio Moro gehören seit Jahrzehnten zur Spitze Spaniens und bieten absolut verlässliche Qualität zu absolut fairen Preisen.

**Marqués de Riscal**, Reserva, D.O.C. Rioja **39,90**  
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

Trocken • würzige Holznoten mit Vanilleakzenten • elegantes Bouquet.  
Ein Klassiker vom Hoflieferanten des spanischen Königshauses.

**Coto de Imaz**, Gran Reserva, D.O.C. Rioja **42,50**  
(Tempranillo)

Trocken • intensive rote Farbe • anfangs leichte Holznote, dann Aromen von Kräutern und reifen Früchten • sehr sanft am Gaumen • 2 Jahre Fasslagerung und mindestens 5 Jahre Flaschenlagerung.

Das Hotel Marqués de Riscal der gleichnamigen Bodega in der Stadt des Weines Elciego (Rioja). Erschaffen als Brücke zwischen dem 19. und 21. Jahrhundert in Verpflichtung von Tradition und Moderne des Weinbaus.



**+7**, D.O.Q Priorat, BIO **46,80**

(Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah)  
Trocken • milde Aromen von Eiche und geräucherten, roten Früchten • vollmundig und komplex im Geschmack, zeigt er sich weich und ausgeglichen am Gaumen. Katalonien, wie es lebt und lebt. Das Weingut Mas Blanc steht zu 100% für Wein aus kontrolliertem biologischen Anbau.

**Sierra Cantabria Reserva Privada**, D.O.C. Rioja **56,90**  
(Tempranillo)

Trocken • Selektion vollreif geernteter Trauben führen zu einer Duftfülle • im Glas fast schwarz • am Gaumen ein sehr sattes süßes Tannin • Das lange Finale beeindruckt auch »Weinpapst« Robert Parker.

**Victorino**, D.O. Toro **64,50**  
(Tinta de Toro)

Trocken • in der Nase reife schwarze Johannisbeeren, exotische Gewürze und einen Touch Vanille • trotz der konzentrierten Frucht und Mineralik strahlt der Wein Frische aus • lässt sich herrlich leicht trinken • ein Meisterstück vom Star-Önologen Marcos Eguen.  
Als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt er auch bei Weinkennern keine Wünsche offen.

**Ánima Negra** »Schwarze Seele« VdT Mallorca **67,90**  
(100% Callet)

Trocken • köstliche Düfte von Blaubeeren • Pflaumenkompott und feine Röstnoten • etwas ganz Besonderes • streng limitiert •  
Über die Jahre avanciert vom Newcomer zum Klassiker, der auf keiner Karte fehlen darf. Die über 50 Jahre alten Reben verleihen eine samtige Textur mit extraktreicher Süße, herben Tanninspitzen und Nuancen von Bitterschokolade.

**Baynos Tinto**, D.O.C. Rioja **84,50**  
(90% Tempranillo, 10% Graciano)

Trocken • überraschend aromatisch mit Noten von Lakritz, roten Früchten und Blumen. Ein herausragender Rotwein mit Struktur, Finesse und feinen Tanninen. Konzentriert und dennoch frisch mit ausgezeichneter Säure und langem Abgang.  
Parker : 94/100 Punkte.  
Ganz ohne Zweifel, gehört Mariano Garcia zu den großen Weinmachern Spaniens. Baynos ist das neueste Projekt der Bodegas Mauro

\*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

## Orujo

### Tresterschnaps, 2 cl

**Martín Códax** 3,50  
Grappa der Spanier aus Galizien

**Belasco** 3,90  
Mild gereift in französischen Eichenfässern

## Aguardiente

### Klare, 2 cl

**Canario Cachaça** 2,90

**Zubrówka Vodka** (Polen) 3,20

**Sky Vodka** (San Francisco) 3,30

**Gin Mahon** (Menorca) 3,50

**Tanqueray Gin** (London) 3,70

**Gin Mare** (Katalonien) 4,30

**Dresdner „Twist“ Gin** 5,40

Kräftig mit Zitronenaroma • aus der ersten  
Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex

## Hierbas y Amargos

### Kräuter und Bitter, 2 cl

**Hierbas dulces** 3,50

Lieblisch • Kräuterlikör der Balearen

**Hierbas secas** 3,50

Trocken • Kräuterlikör der Balearen

**Ramazotti** • eisgekühlt 3,60

## Tequila

### Tequila, 2 cl

**Sierra Tequila Reposado** 3,50

Der "Goldene" • 9 Monate Fasslagerung

**Sierra Tequila Antiguo** 3,90

100% de Agave • 2 Jahre Fasslagerung

## Whiskey

### American Bourbon Whiskey, 2 cl

**Jack Daniels Old No. 7** (Tennessee) • 40% 3,70  
Holzkohle gefiltert

### Irish Whiskey, 2 cl

**John Jameson** (Cork) • 40%<sup>1</sup> 3,70

## Whisky

### Single Malt Scotch Whisky, 2 cl

**Highland Park** (Orkney) • 12 years • 40% 4,20  
Ausgewogen zwischen zarter Rauchigkeit,  
Süße und Heidekraut • in Sherry Fässern gereift

**Laphroaig** (Isle of Islay) • 10 years • 40% • 4,40  
Wuchtig • salzig • torfig

#### Whisky:

Diese Schreibweise bezeichnet den Whisky aus Kanada  
und Schottland.

#### Whiskey:

Wurde er in Irland oder in den USA gebrannt, findet diese  
Schreibweise Anwendung

## Brandy

### Brandy, 2 cl

**Brigadier Barquero** • im Eichenfass gereift 3,80

**Carlos** • Gran Reserva<sup>1</sup> 4,10

**Cardenal Mendoza** • Solero, Gran Reserva 4,50

**Gran Duque D'Alba** • Solero, Gran Reserva 4,70

## Ron

### Rum, 2 cl

**Havana Club Blanco** (Cuba) • 3 años 3,40

**Myers's Rum** (Jamaica) 3,50

**Havana Club Anejo** (Cuba) • 7 años 3,90

**Don Papa** (Philippinen) 4,40

## Licores

### Liköre, 2 cl

**Amaretto di Saronno** • Amaretto<sup>13</sup> 2,90

**Ron Miel** (Gran Canaria) • Honigrum 3,20

**Baileys** • on Ice<sup>1, 6, 13 / C</sup> 3,30

**LICOR 43** • on Ice<sup>1</sup> 3,30  
Vanille-Likör mit 43 Kräutern auf Eis

## Aperitivo

### Aperitifs, 5 cl

<b>Sherry Manzanilla Solear</b> • D.O. Jerez Trocken	3,90
<b>Sherry Amontillado Barbardillo</b> • D.O. Jerez Halbtrocken	3,90
<b>Pedro Ximénez Gran Barquero</b> , D.O. Montilla, Digestif Süß • Rosinenaroma	4,50
Einer der besten „Sherrys“ Spaniens	
<b>Vermouth Yzaguirre rojo</b> <sup>1,2,4</sup> • auf Eis Trocken	4,30

### Aperitifs, 0,2 l

<b>Aperol Soda</b> <sup>1,10/L</sup>	6,90
<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	6,90
<b>Wermut &amp; Tonic</b> • Vermouth • Tonic • Holundersirup <sup>8,14</sup>	7,70
<b>Hugo</b> • Prosecco • Limette • Holundersirup <sup>1,10</sup>	8,80
<b>Aperol Spritz</b> • Prosecco oder Weißwein <sup>1,10</sup>	8,50
<b>Barbara 43</b> • Rhabarbersaft • Prosecco • Licor 43 Soda • Gurke • Limette <sup>1,10</sup>	8,90

## Bebidas combinadas

### Longdrinks, 0,2 l

<b>Cuarenta y tres con leche</b> , LICOR 43 mit Milch <sup>1/C</sup>	7,70
<b>Aperol mit Orange</b> • Maracuja oder Tonic <sup>10,14</sup>	8,50
<b>Campari mit Orange</b> • Maracuja oder Tonic <sup>10,14</sup>	8,50

Gin mit Thomas Henry Tonic <sup>3,10,14</sup>	
<b>Gin Mahon</b> (Menorca) mit Zitrone	8,80
<b>Larios Rosé Gin</b> (Madrid) Erdbeer Botanicals • mit Waldfrucht	9,30
<b>Tangeray Gin</b> (London) mit Zitrone	9,50
<b>Gin Mare</b> (Barcelona) mit Wacholder und Rosmarin	11,00
<b>Dresdner "Twist" Gin</b> (Dresden) Zitrone Botanicals • mit Zitruszeste hocharomatisch und ausdrucksstark	13,00

## Whisk(e)y

<b>John Jameson</b> • mit Cola oder Ginger Ale <sup>1,2,3,9,14</sup>	8,80
<b>Jack Daniel's</b> • mit Cola oder Ginger Ale <sup>1,2,3,9,14</sup>	8,90

## Vodka

<b>Zubrówka Vodka</b> (Polen) • mit Saft oder Limonade	8,30
<b>Absolut Vodka Blue</b> (Schweden) • mit Saft oder Limonade	8,50

## Rum

<b>Havana Club</b> • 3 años • mit Cola <sup>1,2,3,9</sup>	8,50
<b>Havana Club</b> • 7 años • mit Cola <sup>1,2,3,9</sup>	9,50

## Cuba Libre

<b>Havana Club</b> • 3 años • Cola • Limette <sup>1,2,3,9</sup>	8,90
<b>Havana Club</b> • 7 años • Cola • Limette <sup>1,2,3,9</sup>	9,80



## Cócteles sin alcohol

### Alkoholfreie Cocktails

830 <b>Ipanema</b> <sup>1,14</sup>	7,70
Limette • frische Minze • Rohrzucker • Ginger Ale ... erfrischend	
831 <b>Sweet &amp; Spicy</b> <sup>8,14</sup>	7,80
Limette • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer • Holundersirup • Soda • Rosmarin ... leichte Schärfe trifft auf süßen Holunder	
832 <b>Ad Campana</b> <sup>1,3,16</sup>	7,80
Mango- • Grapefruit- • Orangensaft • Zitrone • Maracujasirup • Erdbeersirup • Kreation des Hauses ... fruchtig	
833 <b>Beso de Coco</b> <sup>6,14/C</sup>	7,90
Ananassaft • Mangosaft • Kirschnektar • Kokossirup • Sahne ... cremig, fruchtig	
834 <b>Gordon's Tonic</b> 0,0% <sup>3,10,14</sup>	8,30
100% Gordon's Geschmack (0,0% Alkohol), Tonic • Gurke • Rosmarin	

# Cócteles

## Cocktails



### Caipirinha & Co.

- 800 **Caipiro!**<sup>1,10</sup> **8,50**  
Aperol • Limette • Rohrzucker  
... erfrischend, herb, süß
- 801 **Caipirinha**<sup>1,10</sup> **8,70**  
Canario Cachaça • Limette • Rohrzucker  
... erfrischend
- 802 **Caipi 43** **8,70**  
LICOR 43 • Vodka • Limette • Rohrzucker  
... fruchtig
- 803 **Aperol Spicy Ginger**<sup>1,8,10,14</sup> **8,70**  
Aperol • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •  
Soda • Limette • Rosmarin  
... bitter, süß ... unbedingt probieren
- 804 **Las Tapas Lynchburg Lemonade**<sup>2,3</sup> **8,80**  
Jack Daniel's • Orangen Licor •  
Zitronensaft • Lime Juice • Zitronenlimonade  
... erfrischend
- 805 **Mojito** **8,90**  
Havana Club 3 J. • Soda • Limette • Minze  
Rohrzucker ... erfrischend
- 806 **Moscow Mule**<sup>8,14</sup> **8,80**  
Absolut Vodka Blue • Thomas Henry Spicy  
Ginger Beer • Soda • Limettensaft  
...herb, kräftig - auf Wunsch mit Gurke
- 807 **Gin Mule**<sup>8,14</sup> **8,80**  
Gin Mahon • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •  
Soda • Limettensaft ...herb, kräftig
- 808 **Wermut & Tonic**<sup>8,14</sup> **7,70**  
Ist Wermut der neue Gin? Probiere es aus!  
Spanischer Vermouth trifft Tonic und einen  
Hauch Holunder

### Coladas

- 809 **Piña Colada**<sup>1,3,8/C</sup> **9,30**  
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Cream of  
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig
- 810 **Baileys Colada**<sup>1,3,8/C</sup> **9,50**  
Baileys • Havana Club 3 J. • Ananassaft •  
Cream of Coconut • Sahne ... cremig, lieblich
- 811 **Swimming Pool**<sup>1,4,6,8,13/C</sup> **9,50**  
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • Cream of  
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig, fruchtig

### Classics & Tropicals

- 812 **Schumann's Aperol**<sup>1,10</sup> **8,80**  
Aperol • Orangensaft • Zitronensaft • Limejuice  
... frisch • wenig Alkohol
- 813 **Tequila Sunrise**<sup>1,13,14</sup> **8,90**  
Sierra Tequila Reposado • Orangensaft •  
Zitronensaft • Grenadine ... fruchtig, herb
- 814 **Kill Bill No. 2**<sup>1,13</sup> **9,50**  
Sierra Tequila Reposado • Ron Miel •  
Mangosaft • Orangensaft • Erdbeersirup •  
Limette ... fruchtig
- 815 **Heaven 43**<sup>1,8,13</sup> **9,70**  
LICOR 43 • Havana Club 3 J. • Myers's Rum •  
Cream of Coconut • Maracujanektar •  
Maracuja-Erdbeersirup  
... cremig, fruchtig
- 816 **Mai Tai**<sup>1,8,13</sup> **10,90**  
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Old Pascas 73% •  
Orangenlikör • Mandelsirup • Zitrusfrüchte  
... erfrischend - hochprozentig