



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

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

1 10 delicadezas frias o calientes  
**10 kalte und warme Köstlichkeiten** 22,90

Melón con jamón Serrano  
**Honigmelone mit Serrano-Schinken** (kalt)

Pimientos rellenos de couscous<sup>14 / C, G, K, L</sup>  
**Kleine gefüllte Paprika mit Couscous und Gemüse**

Empanadilla de queso y espinacas<sup>C, G</sup>  
**Hausgemachte, knusprige Teigtasche**  
Käse-Spinatfüllung

Albóndigas en sofrito<sup>A, C, G</sup>  
**Hackfleischbällchen**  
Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch

Ración de pan y alioli<sup>B, C, G, I</sup>  
**Brot mit Alioli**

Dátiles con tocino<sup>2, 3, 4 / D, K</sup>  
**Datteln im Bauchspeckmantel**

Gambas recubiertas de patata fina<sup>A, F</sup>  
**Garnelen im Kartoffelmantel**

Patatas pequeñas con mojo rojo y verde<sup>G, J</sup>  
**Minikartoffeln** (Kanarische Art)  
Rote und grüne Paprikasauce

Aceitunas mixtas marinadas<sup>14 / J</sup>  
**Gemischte, marinierte Oliven** (Hausrezept)

Pinchitos morunos  
**Schweinefiletspießchen** (Maurische Art)

Ración de pan pequeña<sup>G</sup>  
**Brotkorb • 3 Scheiben**

1,30

## Ensaladas Salate

Ensalada mixta pequeña<sup>J, K</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, K</sup>  
**110 Großer gemischter Salat** 11,90  
Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing

wahlweise zum großen, gemischten Salat

⊕ **111 Knoblauch Champignons mit frischen Kräutern** 5,50

⊕ **112 Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken** 6,20

Filete de bacalao con aceite de jengibre, ajo y chile  
⊕ **113 Gegrilltes Kabeljaufilet mit Ingwer-Knoblauch-Chiliöl** 9,50

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

\*) Tapas in der Variation nicht austauschbar.

Ración de pan grande<sup>G</sup>  
**Brotkorb • 6 Scheiben**

2,50



Serrano-Schinken - Abbildung ähnlich

## Las guarniciones Beilagen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 63 | Pan con ajo recién salido del horno <sup>B, C, G, I</sup><br><b>Gegrilltes Knoblauchbrot</b> | 4,90 |
| 64 | Patatas salteadas con romero <sup>C</sup><br><b>Rosmarinkartoffeln</b>                       | 4,90 |
| 65 | Batatas fritas (Boniato) <sup>C</sup><br><b>Gebackene Süßkartoffeln</b>                      | 5,90 |
| 66 | Patatas fritas rusticas<br><b>Knusprige Kartoffelchips</b>                                   | 4,90 |

## Salsas de la casa Hausgemachte Saucen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 70 | Alioli <sup>C</sup><br><b>Knoblauchmayonnaise</b>                             | 2,90 |
| 72 | Salsa picante española (caliente) <sup>J</sup><br><b>Scharfe Sauce (warm)</b> | 2,90 |
| 75 | Mojo verde <sup>G, J</sup><br><b>Kräuter Paprikadip</b>                       | 2,90 |
| 76 | Mojo rojo <sup>G, J</sup><br><b>Pikanter Paprikadip</b>                       | 2,90 |

## Jamón, Queso, Embutidos Schinken, Käse, Wurstspezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 130 | Ración de jamón Serrano<br><b>Serrano-Schinken</b> (24 Monate, Gran Reserva)  | 9,90  |
| 131 | Ración de jamón Ibérico de bellota<br><b>Pata Negra-Schinken Iberico Bellota</b><br>(36 Monate +, Gran Reserva)               | 18,90 |
| 132 | Plato especial de dos jamones<br><b>Variation der zwei besten Schinken Spaniens</b><br>Jamón Serrano<br>Jamón Ibérico Bellota | 15,90 |

### 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.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 133 | Variado de jamón, queso y embutido Ibérico<br><b>Schinken-, Käse- und Wurstvariationen</b><br>Serrano-Schinken • Salchichón • Chorizo •<br>Lomo • Manchego-Käse • Mahón-Käse | 14,90 |
|-----|--|-------|

### Lomo - Ibérico Bellota

Luftgetrocknete Lende vom schwarzen Iberischen Schwein

### Salchichón - Ibérico Bellota

Luftgetrocknete Salami vom schwarzen Iberischen Schwein

### Chorizo - Ibérico Bellota

Luftgetrocknete Paprikawurst vom schwarzen Iberischen Schwein

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 134 | Variado de jamón Serrano y queso Manchego<br><b>Serrano-Schinken und Manchego-Käse</b> | 10,90 |
|-----|--|-------|

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 135 | Dúo de quesos<br><b>Käseduett</b><br>Manchego und Käse aus Mahón • Trüffelöl •<br>Trauben • Feigensenf • Himbeerdip | 13,50 |
|-----|---|-------|

### Queso de Manchego

Aus pasteurisierter Milch der Manchega-Schafe aus der Region Kastilien-La Mancha.

### Queso de Mahón

Ausschließlich auf Menorca hergestellter Kuhmilchkäse, welcher den Namen der Inselhauptstadt trägt.

## Platos de carne

### Hauptgerichte mit Fleisch

Pinchitos morunos con patatas fritas, alioli y salsa picante<sup>C</sup>

- 180 Gegrillte maurische Fleischspießchen** **14,90**  
Knusprige Kartoffelchips • Alioli • pikante Salsa

Hígado de conejo con cebollas caramelizadas, pan con ajo, ensalada verde y vinagreta a la casera<sup>C, G</sup>

- 181 Kaninchenleber** **14,90**  
Karamellisierte Zwiebeln • Knoblauchbrot • Blattsalat • hausgemachtes Dressing

Pata de pollo con lavanda, aceitunas y vino blanco con boniato<sup>J, K</sup>

- 182 Lavendelhähnchen an Süßkartoffelchips** **18,90**  
Hähnchenschenkel aus dem Ofen (am Knochen) • Spinat • Lavendel • Oliven • Weißwein

Presa de cerdo ibérico de bellota con sal de mar con hierbas y patatas fritas rusticas

- 184 Steak vom schwarzen Iberischen Schwein** **25,90**  
Kräutermeersalz • knusprige Kartoffelchips (200 g Rohgewicht - Fleisch medium gegrillt)

#### Presa de cerdo Ibérico

Nackenstück frei lebender, schwarzer iberischer Schweine aus reiner Eichel- und Kräutermast. Eine Delikatesse in Premiumqualität.

## Sopa

### Suppe

Sopa a la marinera<sup>E, F, J, L, M</sup>

- 101 Galizische Fischsuppe** **8,90**  
Fischfilets • Meeresfrüchte • Muscheln (Nach Art der Atlantikfischer)

## Platos de pescado y mariscos

### Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Calamares fritos con patatas bravas, alioli y salsa española picante<sup>C, E, G, J</sup>

- 185 Gebackener Tintenfisch** **13,90**  
Knusprige Kartoffelstücke • Alioli • scharfe Sauce

Filete de bacalao a la plancha con aceite de jengibre, ajo y chile, sobre pisto andaluz y patatas salteadas con romero<sup>C, G, J, M</sup>

- 186 Gegrilltes Kabeljaufilet** **19,90**  
Ingwer-Knoblauch-Chiliöl • geschmortes Gemüse nach andalusischer Art • Rosmarinkartoffeln

Paella de mariscos<sup>C, E, F, L, M</sup>

#### Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch

- 187 1 Person** **19,50**  
**188 2 Personen** **34,50**  
Edler Safran • Krake • Rotgarnelen • Kalamar • Kabeljau • Muscheln • Erbsen  
Zubereitungszeit ca. 40 - 45 Minuten



## Tapas de carne

### Tapas mit Fleisch

- 6 **Gegrillte, pikante Paprikawurst** 8,50  
Chorizo picante de León<sup>J</sup>  
Knoblauch • Zwiebeln • Sherry • (leicht scharf)

#### Chorizo de León

Unsere Chorizo kommt aus einem kleinen Familienbetrieb am berühmten Jakobsweg. Natürliche Zutaten und die frische Gebirgs-  
luft machen diese Paprikawurst zu einem Geschmackserlebnis.

- 7 **Kaninchenleber mit karamellisierten Zwiebeln** 6,50  
Hígado de conejo con cebolla caramelizada<sup>C</sup>

- 8 **Datteln im Bauchspeckmantel** 5,90  
Dátiles con tocino<sup>2,3,4/D,K</sup>

- 9 **Honigmelone mit Serrano-Schinken** 7,50 (kalt)  
Melón con jamón Serrano (frio)

- 10 **Gegrillte Streifen vom schwarzen Iberischen Schwein** 10,50  
Trozos de presa de cerdo ibérico en aceite con hierbas frescas, ajo y chile  
Olivenöl • frische Kräuter • Knoblauch • Chili

#### Presa de cerdo Ibérico

Nackenstück frei lebender, schwarzer Iberischer Schweine aus reiner Eichel- und Kräutermast.

- 12 **Gegrillte Schweinefiletspießchen** 6,90  
(Maurische Art)  
Pinchitos morunos

- 13 **Hausgemachte Hackfleischbällchen** 6,50  
Albóndigas en sofrito<sup>A,C,G</sup>  
Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch • Kreuzkümmel

- 14 **Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken** 6,20  
Queso frito en jamón Serrano<sup>C</sup>

- 15 **Lavendelhähnchen** 7,50  
Pata de pollo con lavanda, aceitunas y vino blanco<sup>J,K</sup>  
Hähnchenschenkel aus dem Ofen (am Knochen) • Lavendel • Oliven • Weißwein

## Tapas de pescado y mariscos

### Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

- 20 **Sardellenfilets in Olivenöl und Knoblauch** (kalt) 6,20  
Boquerones en aceite con ajo (frio)<sup>M</sup>

- 21 **Garnelen im Kartoffelmantel mit Alioli** 9,50  
Gambas recubiertas de patata fina con alioli<sup>A,C,F</sup>

- 22 **Kabeljaufilet** 9,90  
Filete de bacalao con aceite de jengibre, ajo y chiles sobre pisto andaluz<sup>C,G,J,M</sup>  
Gegrillt mit Ingwer-Knoblauch-Chiliöl • Geschmortes Gemüse (Andalusische Art)

- 23 **Gebackener Tintenfisch mit Alioli** 7,90  
Calamares fritos con alioli<sup>C,E,G</sup>

- 24 **Gegrillter Krake mit geräuchertem Paprika** 11,90  
Pulpo a la plancha con pimentón ahumado, patatas, ajo y chile<sup>E,L</sup>  
Kartoffeln • Knoblauch • Chili

- 25 **Rotgarnelen in heißem Olivenöl** 13,50  
Gambas al ajillo<sup>F</sup>  
Knoblauch • Chili



Tapas vegetarianas

**Vegetarische Tapas, kalt / frio**

- 40 **Brot mit Alioli** <sup>B, C, G, I</sup> 4,30
- 41 **Gemischte Oliven mit Stein** <sup>14 / J</sup> 4,90  
 Marinade von Olivenöl, Sherry, Kräuter und Knoblauch
- 43 **Brot mit Alioli und Oliven mit Stein** <sup>14 / B, C, G, I, J</sup> 5,30
- 45 **Kleine Paprika gefüllt mit Couscous** <sup>14 / C, G, K, L</sup> 4,50  
 mediterranem Gemüse • frischen Kräutern
- 46 **Manchego-Käse mit Trüffelöl** <sup>C</sup> 5,50  
 Queso manchego con aceite de trufa
- 47 **Tortilla Chips** <sup>A, C, G, H, L</sup> 6,50  
 Pikante Paprika-Tomaten-Salsa
- 49 **Eingelegte Kapernbeeren** <sup>14</sup> 3,90



Tapas vegetarianas

**Vegetarische Tapas, warm / caliente**

- 51 **Spinat Krokette** <sup>B, C, G, K</sup> 5,20  
 Pinienkerne • Rosinen • pikante Paprika-Tomaten-Salsa
- 52 **Geschmortes Gemüse** <sup>C, J</sup> 4,90  
 Sherry • Thymian (Andalusische Art)
- 53 **Hausgemachte, knusprige Teigtaschen** <sup>C, G</sup> 7,90  
 Käse-Spinatfüllung • Blattsalat • Himbeerdip
- 54 **Kleine grüne Paprikaschoten** <sup>C</sup> 5,90  
 Gebraten in Olivenöl • Meersalz
- 57 **Minikartoffeln mit Alioli** <sup>C</sup> 5,90  
 (Kanarische Art)
- 58 **Knoblauch Champignons** <sup>C</sup> 5,50  
 Frische Kräuter
- 59 **Gebackene Kartoffelstücke mit scharfer Sauce** <sup>J</sup> 5,70
- 61 **Minikartoffeln mit roter und grüner Paprikasauce** <sup>G, J</sup> 5,90  
 (Kanarische Art)
- 62 **Ziegenfrischkäse aus dem Ofen** <sup>C, K</sup> 8,90  
 Orangenhonig • Pinienkerne • Trauben • Thymian
- 63 **Gegrilltes Knoblauchbrot** <sup>B, C, G, I</sup> 4,90



**Sous Vide** • Durch den Einsatz des „Sous Vide“-Verfahrens (Garung bei 54° - 78°C) werden die Gerichte besonders zart und aromatisch.



**Vegan**

Ración de pan pequeña <sup>G</sup>  
**Brotkorb • 3 Scheiben** 1,30

Ración de pan grande <sup>G</sup>  
**Brotkorb • 6 Scheiben** 2,50

## Postres Dessert

- Churros con chocolate<sup>6/C, D, G, K</sup>
- 200 Spanisches Spritzgebäck** 5,70  
Mit warmer Schokoladensauce
- Crema Catalana<sup>A, C</sup>
- 201 Hausgemachte Vanillecreme** 5,90  
Mit Aromen von Zitrusfrüchten und Tonkabohne, karamellisiert mit braunem Zucker
- Tarta de Santiago<sup>8/A, G, K</sup>
- 202 Original Spanischer Mandelkuchen** 5,20  
Garniert mit frischer Schlagsahne
- Tarta de Santiago con helado y nata<sup>8/A, C, G, K</sup>
- 203 Original Spanischer Mandelkuchen** 6,90  
Frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl

### Tarta de Santiago

Traditionell hergestellt in einer kleinen Manufaktur direkt am berühmten Jakobsweg in Galicien. Ein Genuss nicht nur für Pilger!

- Tarta de chocolate con nueces y nata<sup>8/A, B, C, D, G, K</sup>
- 204 Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 5,20  
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
- Tarta de chocolate con nueces, nata y una bola de helado<sup>8/A, B, C, D, G, K</sup>
- 205 Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 6,90  
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl

Weiteres Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



## Helados Eis

- Una bola de helado vainilla<sup>A, B, C, K</sup>
- 220 1 Kugel Vanille-Eis** 2,50
- Una bola de helado chocolate<sup>A, B, C, K</sup>
- 221 1 Kugel Schöller Chocolate Chips-Eis** 2,60
- Café helado con helado de vainilla y nata
- 222 Eiskaffee (saisonbedingt)** 1, 8, 9/A, C, K 5,50  
Vanille-Eis • Kaffee • frische Schlagsahne
- Helado »Córdoba«, helado con Pedro Ximénez decorado con café<sup>1/A, C, K, J</sup>
- 223 Eis »Cordoba«** 5,70  
1 Kugel Vanille-Eis auf Sherry »Pedro Ximénez« • ein Hauch gemahlener Kaffeebohnen (Pedro Ximénez ist einer der leckersten Sherrys Spaniens)
- Helado »Las Tapas«, helado de vainilla con aceite<sup>1/A, C, K</sup>
- 224 Eis »Las Tapas«** 5,90  
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis • Zitronen-Olivenöl • frittierter Rosmarin
- Helado »Crocante«, helado con crocante, licor de huevo y nata<sup>1, 8/A, B, C, K</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«** 8,30  
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis • heiße Himbeeren • rote Fruchtsauce • frische Schlagsahne
- Porción de nata<sup>1/A, C, K</sup>
- 230 1 Portion Schlagsahne** 1,80

