

VINOS • PINCHOS • TAPAS



LAS TAPAS
TABERNA

La Tapa...

... der „Deckel“ - kommt von **tapar** und bedeutet zudecken

Im Volksmund wird der Begriff „Tapa“ auch frei als „Häppchen“ übersetzt, da es sich um kleine Portionen handelt. Der Ursprung der Tapas ist zweifelsohne in Andalusien zu suchen und eng verbunden mit den legendären Weinen und Sherrys aus Spanien. Es gilt als bewiesen, dass das Stück Brot mit Schinken oder Käse belegt auf das Sherry- oder Weinglas gegeben wurde, um das wunderbare Aroma

im Glas zu bewahren und auch gern die Zeit aus den Augen zu verlieren. Kurzum – die „Tapa“ traf auf die Spanier und umgekehrt. Es wurde eine lange Freundschaft, die seit Jahrhunderten andauert, eine riesige Vielfalt entwickelt hat und in den letzten Jahren nicht nur in Spanien, sondern auch in ganz Europa immer mehr an Beliebtheit gewinnt.

Tapasvariation • Suppe • Salate	1
Schinken - Käse - Wurst • Beilagen • Hauptgerichte mit Fleisch •	
Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten • Paella • Salsas	2
Tapas mit Fleisch • Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten • Vegetarische Tapas	3
Dessert • Eis • Sherrys	4
Teevariationen • Kaffee • Schokoladenspezialitäten	5
Alkoholfreie Getränke • Bier • Bierspezialitäten • Sekt	6
Sangria • Weißwein • Weißweinspezialitäten	7
Roséwein • Rotwein	8
Rotweinspezialitäten	9
Spirituosen	10
Aperitifs • Longdrinks • Gin Tonics • Alkoholfreie Cocktails	11
Cocktails	12

English menu? Please ask our staff.

У нас есть меню на Вашем языке! Пожалуйста, спросите у персонала!

Unsere frischen und hausgemachten Produkte werden erst bei Ihrer Bestellung zubereitet, daher kann es zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis.



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



Tapas nicht geschafft? Sie möchten den Rest mitnehmen? Gegen einen Unkostenbeitrag von 0,75 € pro Verpackung halten wir für Sie eine kompostierbare und biologisch abbaubare Verpackung bereit.



Take away / to go Getränke: Unsere Mehrweg-Becher erhalten Sie gegen einen Pfandbetrag von 4,00 €.



Diese Gerichte sind nach dem Küchenschluss noch 30 Min. erhältlich.



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 o calientes
10 kalte und warme Köstlichkeiten 24,90

Melón con jamón Serrano
Honigmelone mit Serrano-Schinken

Pimientos rellenos de couscous ^{14 / C, G, K, L}
Kleine gefüllte Paprika mit Couscous und Gemüse

Empanadilla de queso y espinacas ^{C, G}
Hausgemachte, knusprige Teigtasche
Käse-Spinatfüllung

Albondigas en sofrito ^{A, C, G, J}
Hackfleischbällchen
Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch

Ración de pan y alioli ^{B, C, G, I}
Brot mit Alioli

Dátiles con tocino ^{2, 3, 4 / D, K}
Datteln im Bauchspeckmantel

Gambas recubiertas de patata fina ^{A, F}
Garnelen im Kartoffelmantel

Patatas pequeñas con mojo rojo y verde ^{G, J}
Minikartoffeln (Kanarische Art)
Rote und grüne Paprikasauce

Aceitunas mixtas marinadas
Gemischte, marinierte Oliven (Hausrezept)

Pinchitos morunos
Schweinefiletspießchen (Maurische Art)

*) El Variado de tapas es un plato fijo.

*) Tapas in der Variation nicht austauschbar.

Sopa

Suppe

Sopa del Dia
Suppe des Tages (auf Anfrage)

Poco es a veces más
WENIGER ist manchmal MEHR

Para que nuestros trabajadores tengan mas tiempo para la familia, les ofrecemos un poco menos de comida que los otros días de la semana.

Damit unsere Mitarbeiter etwas MEHR Zeit für Ihre Familie haben... bieten wir heute etwas WENIGER Speisen als an anderen Tagen der Woche an.

Otra selección de comidas lo encuentran ustedes en nuestra carta del día.

Eine weitere Auswahl an Speisen finden Sie in unserer Tageskarte.

Schinken, Käse, Wurstspezialitäten

-
- A photograph of a plate of Serrano ham (Jamón Serrano). The ham is sliced into thin, overlapping pieces and arranged on a white plate with a gold rim. A small white bowl in the center contains olives and a garnish of fresh parsley. The plate is set on a dark surface, and some olives are scattered around the plate.

Hauptgericht mit Fleisch

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

Hauptgericht mit Fisch und Meeresfrüchten

185 **Gebackener Tintenfisch** **14,50**
Knusprige Kartoffelstücke • Alioli • scharfe Sauce

Hausgemachte Saucen

- ## Tapas mit Fleisch

- | | | |
|----|---|------|
| | Chorizo picante de León ^J | |
| 6 | Gegrillte, pikante Paprikawurst
Knoblauch • Zwiebeln • Sherry • (leicht scharf) | 8,90 |
| | Dátiles con tocino ^{2, 3, 4 / D, K} | |
| 8 | Datteln im Bauchspeckmantel | 5,90 |
| | Melon con jamón Serrano (frío) | |
| 9 | Honigmelone mit Serrano-Schinken (kalt) | 7,90 |
| | Queso frito en jamón serrano ^C | |
| 11 | Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken | 6,80 |
| | Pinchitos morunos | |
| 12 | Gegrillte Schweinefiletspießchen (Maurische Art) | 6,90 |
| | Albóndigas en sofrito ^{A, C, G} | |
| 13 | Hausgemachte Hackfleischbällchen
Tomatensauce • Sherry • Knoblauch | 6,90 |



Tapas de pescado y mariscos

Tapas mit Fisch / Meeresfrüchte

- 21 Gambas recubiertas de patata fina con alioli ^{A, C, F}
Garnelen im Kartoffelmantel mit Alioli 9,90
- 23 Calamares fritos con alioli ^{C, E, G}
Gebackener Tintenfisch mit Alioli 7,90
- 26 Sardinas a la antigua en aceite de oliva con pan y alcaparras
Feine Pilchardus Sardinen in Olivenöl 7,90
Kapernbeeren • Brot
> Spanisches Kulturgut
traditionell in der Konservendose serviert
- 27 Bombitas de patatas rellenas de pulpo ^{A, C, E, L, 2}
Bombitas ~ Kartoffelkroketten gefüllt mit Pulpo (Krake), Koriander und Chili, dazu Salsa rosa 5,70

Tapas vegetarianas

Vegetarische Tapas, kalt/frío

- 40 Pan con alioli ^{B, C, G, I}
Brot mit Alioli 4,30
- 41 Aceitunas mixtas ^{14 / J}
Gemischte Oliven mit Stein 5,60
Marinade von Olivenöl • Sherry • Kräuter
Knoblauch
- 42 Alcaparras ¹⁴
Eingelegte Kapernbeeren 3,90
- 43 Pan con alioli y aceitunas ^{14 / B, C, G, I, J}
Brot mit Alioli und Oliven mit Stein 5,30



Nachos con salsa picante ^{A, C, G, H, L}

- 44 **Tortilla Chips** 6,70
Pikante Paprika-Tomaten-Salsa
- 45 Pimientos rellenos de couscous ^{14 / C, G, K, L}
Kleine Paprika gefüllt mit Couscous 4,50
Knackiges Gemüse • frische Kräuter
- 46 Queso manchego con aceite de trufa ^C
Manchego-Käse mit Trüffelöl 5,90
- 47 Hummus con especias orientales con pan ^{G, 14}
Hummus mit orientalischen Gewürzen, Brot 5,90
- 48 Mozzarella sobre ensalada verde con salsa de mango y crema de balsamico ^{C, 1, 14}
Kleine Mozzarellakugeln auf Pflücksalat 5,90
Mangosalsa • Balsamicocreme

Tapas vegetarianas

Vegetarische Tapas, warm / caliente

- 52 Croquetas de espinacas con salsa picante ^{B, C, G, K}
Spinatkroketten mit pikanter Salsa 5,20
- 53 Empanadillas de queso y espinacas ^{C, G}
Hausgemachte, knusprige Teigtaschen 8,90
Käse-Spinatfüllung • Blattsalat • Himbeerdip
- 54 Pimientos de Padrón
Kleine grüne Paprikaschoten 5,90
Gebraten in Olivenöl • Meersalz
- 55 Patatas bravas a la casera ^J
Gebackene Kartoffelstücke mit scharfer Sauce 5,90
- 56 Patatas pepueñas con mojo rojo y verde ^{G, J}
Minikartoffeln mit roter und grüner Paprikasauce 5,90
- 57 Papas con alioli ^C
Minikartoffeln mit Alioli (Kanarische Art) 5,90
- 63 Pan con ajo recién salido del horno ^{B, C, G, I}
Gegrilltes Knoblauchbrot 4,90
- 66 Patatas fritas rusticas
Knusprige Kartoffelchips 4,90

Ración de pan pequeña ^G

Brotkorb • 3 Scheiben 1,70

Ración de pan grande ^G

Brotkorb • 6 Scheiben 3,20

Postres

Dessert

- Churros con chocolate ^{6 / C, D, G, K}
- 200 **Spanisches Spritzgebäck** 5,90
mit warmer Schokoladensauce
Da unsere Churros frisch gebacken werden,
bitten wir um etwas Geduld.
- Crema Catalana ^{A, C}
- 201 **Hausgemachte Vanillecreme** 5,90
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Tonkabohne,
karamellisiert mit braunem Zucker
- Tarta de Santiago ^{8 / A, G, K}
- 202 **Original Spanischer Mandelkuchen** 5,50
Garniert mit frischer Schlagsahne
- Tarta de Santiago con helado y nata ^{8 / A, C, G, K}
- 203 **Original Spanischer Mandelkuchen** 6,90
Frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl
- Tarta de chocolate con nueces y nata ^{8 / A, C, D, G, K}
- 204 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 5,50
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
- Tarta de chocolate con nueces, nata y una
bola de helado ^{8 / A, B, C, D, G, K}
- 205 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 6,90
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
eine Kugel Eis nach Wahl

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 4,30
Süß • Rosinenaroma
Einer der besten „Sherrys“ Spaniens

Helados

Eis

- Una bola de helado vainilla ^{A, B, C, K}
- 220 **1 Kugel Vanille-Eis** 2,50
- Una bola de helado chocolate ^{A, B, C, K}
- 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} 5,80
Vanille-Eis • Kaffee • frische Schlagsahne
- Helado »Cordoba«, helado con Pedro Ximénez
decorado con café ^{1 / A, C, K, J}
- 223 **Eis »Cordoba«** 5,80
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 ^{1 / A, C, K}
- 224 **Eis »Las Tapas«** 5,90
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis •
Zitronen-Olivenöl • frittiertes Rosmarin
- Helado »Crocante«, helado con crocante,
licor de huevo y nata ^{1, 8 / A, B, C, K}
- 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 ^{1 / A, C, K}
- 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.)

3,60

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

Té verde »Bio, Fairtrade«

Bio-Grüntee (Ziehzeit 2-3 Min.)

3,60

Asia Blatt • Jinshem • Frühjahrspflückung • fein herber Geschmack

Infusión de hierbas

Kräuter Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

3,60

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

Infusión de frutas »Bio, Fairtrade«

Bio-Früchte Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

3,60

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

Infusión de manzanilla »Bio«

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

3,60

Ganze Kamillenblüten • mild • aromatisch • weicher Geschmack

Infusión de menta

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

3,60

aromatisch • erfrischend • aus grob geschnittenen Blättern



Café y chocolate

Kaffee, Espresso, Schokolade



Taza de café

Tasse Kaffee

2,90

Jarrita de café

Kännchen Kaffee

4,90

Café con leche

Milchkaffee

3,90

Café solo

Espresso

3,20

Café solo con cardamomo

Espresso mit Kardamom

3,30

Café solo doble

Espresso doppelt

4,90

Cappuccino

Espresso mit Milchschaum

3,90

Cortado »Español«

Espresso mit Milch und Milchschaum

3,50

Latte macchiato

Espresso mit Milch und Milchschaum

4,30

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

4,90

Latte macchiato con ...

Latte macchiato mit ...

5,60

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

4,80

Leche caliente

Heiße Milch

3,50

Leche caliente con miel

Heiße Milch mit Honig

3,90

Limón con agua caliente

Heiße Zitrone

3,70

Vino caliente con naranja

Glühwein mit frischer Orange (saisonbedingt)

4,80

Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

Agua con gas, poco gas o sin gas

Tafelwasser Classic • Still

0,20 l	2,40
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	7,40



Limonadas

Cola • Coca Cola light • Spezi ^{1, 2, 3, 9}

Orangenlimonade • Zitronenlimonade

0,20 l	3,30
0,40 l	5,30

Limonadas amargas

Thomas Henry Ginger Ale ^{1, 14} • **Tonic** ^{3, 10, 14} •

Bitter Lemon ^{8, 10, 14} • **Spicy Ginger-Beer** ^{3, 10, 14}

0,20 l	3,40
0,40 l	5,40

Limonada de la casa

Hausgemachte Limonade

Maracuja-Minze-Limettenlimonade

0,40 l	6,30
--------	------

Zumos y néctares de fruta

Fruchtsäfte und Nektare

Zumo mezclado con agua

Schorle

0,20 l	3,10
0,40 l	4,90

Naranja Orange Piña Ananas

Pomelo Grapefruit Platano Banane

Mango ³ Mango Cereza Sauerkirsche

Ruibarbo.... Rhabarber Fruta de la pasión Maracuja

Manzana Apfel (naturtrüb)

0,20 l	3,40
0,40 l	5,40

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Freiberger Pils (0,0 %) ^G

0,33 l	4,20
--------	------

Schöfferhofer Hefeweizen ^G

0,50 l	5,50
--------	------

Cervezas

Bier und Bierspezialitäten vom Fass

Freiberger Schwarzbier ^G

0,25 l	3,10
0,40 l	4,30



Freiberger Pils ^G

0,25 l	3,30
0,40 l	4,70

Radler • Freiberger Pils • Zitronenlimonade ^{G, 1, 2, 3}

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

Diesel • Freiberger Pils • Cola ^{G, 1, 2, 3, 9}

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

Kirschbier • Freiberger Schwarzbier • Kirschnektar ^G

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

Estrella Damm ^G

0,25 l	3,90
0,40 l	5,60



Schöfferhofer Hefeweizen

0,30 l	3,90
0,50 l	5,60

Cola-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen • Cola ^{G, 1, 2, 3, 9}

0,30 l	3,90
0,50 l	5,70

Bananen-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen •

Bananennektar ^G

0,30 l	3,90
0,50 l	5,70

Cava

Sekt*

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^{1, 2, 3}

„Der spanische „Sommerwein“

Rotwein • Zitronenlimonade • Eis • Zitrone

0,20 l	5,40
0,50 l	11,80

Sangria »Las Tapas«

Hausrezept mit frischen Früchten und Rotwein

0,25 l	7,20
0,50 l	13,50
1,00 l	24,90

Sangria »Royal«

Hausrezept mit frischen Früchten • Rotwein • Prosecco

0,25 l	7,50
0,50 l	14,30
1,00 l	26,00



Vino blanco de botella

Flaschenwein weiß, Flasche 0,75 l*

Gaba, D.O. Valdeorras (Godello)

30,80

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	3,30
0,20 l	6,30
0,50 l	14,80
1,00 l	24,80

Protocolo, VdT de Castilla y León (Macabeo)

Trocken • schön fruchtig • erfrischend • mit feiner Säurestruktur

0,10 l	3,80
0,20 l	7,00
0,75 l	24,90

Oveja Blanca, Vino varietal (Moscatel)

Trocken • leichte, frische Fruchtigkeit • mit typischen Muskataromen

0,10 l	4,20
0,20 l	7,60
0,75 l	26,50

Basa, D.O. Rueda (Verdejo)

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

0,10 l	4,30
0,20 l	7,80
0,75 l	27,00

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	4,30
0,20 l	7,90
0,75 l	27,00

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	4,40
0,20 l	8,00
0,75 l	27,90

*) 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	4,10
0,20 l	7,60
0,75 l	26,20

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

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

Roséweinschorle

Trocken oder lieblich	
0,20 l	6,40



Vinos tintos abiertos

Rotweine offen

Viña Adela (Tempranillo)

Trocken • Hausmarke	
0,10 l	3,30
0,20 l	6,30
0,50 l	14,80
1,00 l	24,80

Cochino, Joven, Vino de España (Cabernet Sauvignon)

Trocken • 6 Monate im Barrique gereift • würzige Fruchtaromen • leichte Tannine	
0,10 l	3,80
0,20 l	7,00
0,75 l	23,90

Val Conde, Crianza, D.O. Utiel-Requena (Bobal, Tempranillo)
Lieblich • samtiger Geschmack

0,10 l	3,85
0,20 l	7,30
0,75 l	24,20

Monjardin Clasico, D.O. Navarra (Tempranillo, Garnacha)

Trocken • 185 Tage in ausgesuchten Eichenfässern
gereift • Waldbeerenaromen gepaart mit einem Hauch dunk-
ler Schokolade • vollmundig mit herrlichem Finale

0,10 l	4,00
0,20 l	7,40
0,75 l	25,90

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	4,10
0,20 l	7,70
0,75 l	26,50

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

Trocken • Bouquet von Brombeeren, Kräutern und einem
Hauch Vanille • Perfekt ausbalanciert zwischen reifer roter
Frucht und leicht ledrigen und rauchigen Holzaromen.

0,10 l	4,40
0,20 l	7,95
0,75 l	27,90

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	4,40
0,20 l	8,30
0,75 l	28,50

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	4,40
0,20 l	8,30
0,75 l	28,50

*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

Vinos tintos de botella

Flaschenweine rot, Flasche 0,75 l*

Pittacum, Crianza, D.O. Bierzo 29,90
(Mencía)

Trocken • In der Nase gereifte 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 Genusserlebnis.

Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero 36,90
(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 38,50
(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 39,50
(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 44,50
(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 53,50
(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 »Weinapost« Robert Parker.

Victorino, D.O. Toro 62,50
(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 Wunder vom Star-Önologen Marcos Euren • Als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt er auch bei Weinkenner keine Wünsche offen.

Ánima Negra »Schwarze Seele« VdT Mallorca 65,00
(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.

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.

*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

Orujo

Tresterschnaps, 2 cl

Martín Códax 3,40
Grappa der Spanier aus Galizien

Belasco 3,80
Mild gereift in französischen Eichenfässern

Aguardiente

Klare, 2 cl

Canario Cachaça 2,80
Zubrówka Vodka (Polen) 2,90
Sky Vodka (San Francisco) 3,00
Gin Mahon (Menorca) 3,30
Tanqueray Gin (London) 3,60
Gin Mare (Katalonien) 4,20
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 3,40
Lieblich • Kräuterlikör der Balearen
Hierbas secas 3,40
Trocken • Kräuterlikör der Balearen
Ramazzotti • eisgekühlt 3,50

Tequila

Tequila, 2 cl

Sierra Tequila Reposado 3,40
Der "Goldene" • 9 Monate Fasslagerung
Sierra Tequila Antiguo 3,60
100% de Agave • 2 Jahre Fasslagerung

Whiskey

American Bourbon Whiskey, 2 cl

Jack Daniels Old No. 7 (Tennessee) • 40% 3,50
Holzkohle gefiltert

Irish Whiskey, 2 cl

John Jameson (Cork) • 40%¹ 3,50

Whisky

Single Malt Scotch Whisky, 2 cl

Highland Park (Orkney) • 12 years • 40% 3,90
Ausgewogen zwischen zarter Rauchigkeit,
Süße und Heidekraut • in Sherry Fässern gereift

Laphroaig (Isle of Islay) • 10 years • 40% • 4,30
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 3,70
Carlos • Gran Reserva¹ 3,90
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 3,30
Myers's Rum (Jamaica) 3,30
Havana Club Anejo (Cuba) • 7 años 3,60
Don Papa (Philippinen) 4,30

Licores

Liköre, 2 cl

Amaretto di Saronno • Amaretto¹³ 2,80
Ron Miel (Gran Canaria) • Honigrum 2,90
Baileys • on Ice^{1, 6, 13 / C} 3,10
LICOR 43 • on Ice¹ 3,10
Vanille-Likör mit 43 Kräutern auf Eis

Aperitivo

Aperitifs, 5 cl

Sherry Manzanilla Solear • D.O. Jerez Trocken	3,90
Sherry Amontillado Barbardillo • D.O. Jerez Halbtrocken	3,90
Vermouth Yzaguirre rojo ^{1, 2, 4} • auf Eis Trocken	4,30

Aperitifs, 0,2 l

Aperol Soda ^{1, 10 / L}	6,90
Campari Soda ¹	6,90
Wermut & Tonic • Vermouth • Tonic • Holundersirup ^{8, 14}	7,50
Hugo • Prosecco • Limette • Holundersirup ^{1, 10}	8,50
Aperol Spritz • Prosecco oder Weißwein ^{1, 10}	8,50
Barbara 43 • Rhabarbersaft • Prosecco • Licor 43 Soda • Gurke • Limette ^{1, 10}	8,70

Bebidas combinadas

Longdrinks, 0,2 l

Cuarenta y tres con leche , LICOR 43 mit Milch ^{1 / C}	7,50
Aperol mit Orange • Maracuja oder Tonic ^{10, 14}	8,50
Campari mit Orange • Maracuja oder Tonic ^{10, 14}	8,50

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

Whisk(e)y

John Jameson • mit Cola oder Ginger Ale ^{1, 2, 3, 9, 14}	8,70
Jack Daniel's • mit Cola oder Ginger Ale ^{1, 2, 3, 9, 14}	8,70

Vodka

Zubrówka Vodka (Polen) • mit Saft oder Limonade	8,00
Absolut Vodka Blue (Schweden) • mit Saft oder Limonade	8,50

Rum

Havana Club • 3 años • mit Cola ^{1, 2, 3, 9}	8,50
Havana Club • 7 años • mit Cola ^{1, 2, 3, 9}	9,50

Cuba Libre

Havana Club • 3 años • Cola • Limette ^{1, 2, 3, 9}	8,90
Havana Club • 7 años • Cola • Limette ^{1, 2, 3, 9}	9,80



Cócteles sin alcohol

Alkoholfreie Cocktails

830 Ipanema ^{1, 14}	7,70
Limette • frische Minze • Rohrzucker • Ginger Ale ... erfrischend	
831 Sweet & Spicy ^{8, 14}	7,70
Limette • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer • Holundersirup • Soda • Rosmarin ... leichte Schärfe trifft auf süßen Holunder	
832 Ad Campana ^{1, 3, 16}	7,80
Mango- • Grapefruit- • Orangensaft • Zitrone • Maracujasirup • Erdbeersirup • Kreation des Hauses ... fruchtig	
833 Beso de Coco ^{6, 14 / C}	7,90
Ananassaft • Mangosaft • Kirschnektar • Kokossirup • Sahne ... cremig, fruchtig	
834 Gordon's Tonic 0,0% ^{3, 10, 14}	8,00
100% Gordon's Geschmack (0,0% Alkohol), Tonic • Gurke • Rosmarin	

Cócteles

Cocktails



Caipirinha & Co.

- 800 **Caipiroi** ^{1, 10} **8,30**
Aperol • Limette • Rohrzucker
... erfrischend, herb, süß
- 801 **Caipirinha** ^{1, 10} **8,50**
Canario Cachaça • Limette • Rohrzucker
... erfrischend
- 802 **Caipi 43** **8,50**
LICOR 43 • Vodka • Limette • Rohrzucker
... fruchtig
- 803 **Aperol Spicy Ginger** ^{1, 8, 10, 14} **8,50**
Aperol • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limette • Rosmarin
... bitter, süß ... unbedingt probieren
- 804 **Las Tapas Lynchburg Lemonade** ^{2, 3} **8,70**
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** ^{8, 14} **8,70**
Absolut Vodka Blue • Thomas Henry Spicy
Ginger Beer • Soda • Limettensaft
... herb, kräftig - auf Wunsch mit Gurke
- 807 **Gin Mule** ^{8, 14} **8,70**
Gin Mahon • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limettensaft ... herb, kräftig
- 808 **Wermut & Tonic** ^{8, 14} **7,50**
Ist Wermut der neue Gin? Probiere es aus!
Spanischer Vermouth trifft Tonic und einen
Hauch Holunder

Coladas

- 809 **Piña Colada** ^{1, 3, 8 / C} **9,00**
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Cream of
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig
- 810 **Baileys Colada** ^{1, 3, 8 / C} **9,50**
Baileys • Havana Club 3 J. • Ananassaft •
Cream of Coconut • Sahne ... cremig, lieblich
- 811 **Swimming Pool** ^{1, 4, 6, 8, 13 / C} **9,50**
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • Cream of
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig, fruchtig

Classics & Tropicals

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



Las Tapas rápido

Leckere Häppchen aus Spanien

Besuchen Sie uns doch einmal im **Las Tapas rápido** in der **Altmarkt Galerie Dresden**. Hier erwarten Sie Tischen gefüllt mit allerfeinsten Leckereien aus spanischen Ländern, die Lust auf ausgiebiges Schlemmen wecken.

www.las-tapas.de



Sie planen einen spanischen Abend?

Dann sind Sie im Las Tapas rápido richtig. Hier finden Sie unsere leckeren Montaditos, temperierte Flaschenweine, erlesene Olivenöle, Mojos, Iberische Käse- und Schinkenspezialitäten und auch das passende Tongeschirr ...



MONTADITOS

LIEFERSERVICE

Der **1. Lieferservice für Tapas und Montaditos**. Wir bieten Ihnen für alle Anlässe unsere Variationen von Montaditos und Tapas an, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Ereignis spanischer Gaumenfreuden werden lassen.

www.las-tapas.de | www.montaditos.de



Tolle Geschenkidee!

Überraschen Sie Ihre Freunde doch einfach mal mit einem Las Tapas Geschenkgutschein! Besondere Weine, spanische Küche und mediterranes Flair bringen Urlaubserinnerungen zurück.

News & Angebote:



*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfide.

Allergene: A) Ei | B) Soja | C) Milch | D) Erdnuss | E) Weichtiere | F) Krebstiere | G) Getreide/Gluten | H) Senf | I) Sesam | J) Sulphit | K) Nüsse | L) Sellerie | M) Fisch | N) Lupine | Bedingt durch den Arbeitsprozess kann eine Kontamination bzw. Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden! Bildnachweis: Las Tapas, Marques de Riscal, istockphoto.com

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en) | 2) mit Konservierungsstoff(en) | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) enthält Verdickungsmittel | 6) enthält Emulgatoren | 7) mit Phosphat | 8) enthält Stabilisatoren | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig | 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält Phenylalaninquelle | 13) mit Aromastoffen | 14) mit Säuerungsmitteln | 15) mit Süßstoffen | 16) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

DESDE 1999

LAS TAPAS

LECKERES AUS SPANIEN



Las Tapas • Restaurant & Bar • Münzgasse 4 • 01067 Dresden
Telefon: 0351 4960108 • www.las-tapas.de

Speisen und Getränke werden nach Verfügung bereitgestellt. Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Wertgegenstände, wir übernehmen keine Haftung. Alle Preise in € inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Ab einem Rechnungsbetrag von 12,00 € akzeptieren wir:



Nachdruck verboten, auch auszugsweise (April 2023).