

TAPAS

KALTE TAPAS

# 504	Aceitunas Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl ^(2, 4, D)	4.70
# 505	Alcachofa en escabeche Marinierte Artischockenherzen ^(2,4,D)	5.40
# 506	Jamón serrano Luftgetrockneter spanischer Schinken ^(2,3)	6.60
# 507	Queso Manchego Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ^(G)	6.60
# 508	Tabla de Embutido y Queso Holzbrett mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten ^(2,3,G)	12.70
# 509	Aioli Knoblauchcreme ^(C,G,J)	3.80

566

TAPARIA DAS TAPA MENÜ

Zu Beginn kredenzen wir Ihnen ein Glas
SHERRY
bevor wir mit
Aioli und Brot
eine lockere Reihenfolge spanischer
Köstlichkeiten beginnen.

Wir servieren Ihnen folgende Tapas:
Jamón serrano - spanischer Schinken
Aceitunas - gemischte Oliven
Gambas al ajillo - Garnelen in Knoblauchöl
Beef Tapa - marinierte Rindfleischwürfel
Pflaumen im Speckmantel

Abgerundet wird das Tapa Menü mit einem
Queso de cabra - gratinierter Ziegenkäse
&
einem Glas
PORT

ab 2 Pers. / 25.50 p.P.

WARMER TAPAS

# 531	Hamburguesa vegetal con salsa de tomate Vegane Quinoa-Kartoffel-Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße ^(A1, C)	5.20
# 532	Beef Tapa Marinierte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni gebraten ^(2, 4, A, F)	6.90
# 533	Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl ^(B)	7.50
# 534	Chorizo en Rioja Chorizowurstchen in Rioja gegart ^(L,2)	5.30
# 535	Patatas bravas Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli ^(G, G, J)	4.80
# 536	Albondigas en salsa de tomate Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce ^(A1,C,J)	5.90
# 537	Champiñones Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	4.90
# 538	Hinojo con Calamar Tintenfisch mit Fenchel gebraten ^(A1, N)	7.60
# 540	Queso de cabra Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin ^(G)	5.80
# 541	Pimientos de Padrón Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	6.80
# 544	Escalivada Spanisches Ofengemüse (Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln)	4.80
# 551	Rollito de ciruelas y bacon Pflaumen im Speckmantel ^(2,3)	4.80

*Auf unserer Kamintafel finden Sie ein
saisonal wechselndes Angebot
warmer und kalter Tapas und Speisen.*

SPEISEN

FLEISCHGERICHTE

- # 580 Wiener Schnitzel - vom Kalb -
mit Petersilienkartoffeln und
grünem Salat ^(A1,C,J) 18.70

STEAKS

- # 571 Black Angus Rumpsteak 230g
mit Kräuterbutter,
Baguette ^(A1, H3, G) 17.70
mit einer Beilage 22.10
mit zwei Beilagen 25.30
- # 572 Black Angus Rumpsteak 400g
mit Kräuterbutter,
Baguette ^(A1, H3, G) 27.90
mit einer Beilage 32.30
mit zwei Beilagen 35.50

BEILAGEN

- # 535 Patatas bravas mit Aioli ^(C, G, J) 4.80
- # 545 Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^(G) 4.80
- # 552 Kartoffelspalten
ohne Schale mit Sauerrahm ^(G) 4.80
- # 553 Süßkartoffelpommes
mit Mango-Chili-Dip ^(G) 4.80
- # 544 Escalivada ^(C,J) 4.80
- # 598 Beilagensalat ^(C,J) 4.50

FISCHGERICHTE

- # 573 Tintenfischtuben
mit Zitrone und Knoblauch gebraten,
dazu Salzkartoffeln, Aioli und
Blattsalate ^(A1,C,G,J,N) 18.70
- # 574 Plato de pescado y marisco
a la jerezana
Filets von Kabeljau, Rotbarbe und
Dorade, Kalamar und Riesengarnel-
en mit Kräutern in feinem Olivenöl
gebraten, serviert mit Patatas bravas
und spanischem Ofengemüse ^(A1,B,D,N,J) 20.80

SALATE

*Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate,
Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.*

- # 591 Salat „Sherry & Port“
mit Garnelen, Serranoschinken,
Fetawürfel und Oliven ^(2,3,4,A,B,J,G) 13.50
- # 592 Salat „Pescado“
mit gebratenen Rotbarbenfilets
und Kirschtomaten ^(A,D,J) 13.50
- # 593 Salat „Pollo“
mit gebratenen Hähnchenbrust-
streifen, Melone und frischen
Beeren ^(A,D,J) 12.50
- # 596 Salat „Vitalis“
mit Fetawürfeln,Oliven und
Peperoni ^(2,4,J,G) 11.80
- # 597 Salat „Argentina“
mit marinierten, gebratenen Rind-
fleischwürfeln ^(2,4,A,E,J) 13.00
- # 598 Beilagensalat ^(C,J) 4.50

SPEZIALITÄTEN

- # 510 Gazpacho
kalte spanische Gemüsesuppe
mit Paprika, Knoblauch, Tomaten,
und Gurken 5.50
- # 516 Plato de tapas variadas
Sherry & Port
mit Serranoschinken, Salami, Ziegen-
käse, Gambas, Chorizo, Peperoni,
Oliven und Aioli ^(2,3,4,A,C,G,J) 12.90
- # 561 Variación de quadro tapas calientes
Gambas al ajillo, Chorizowürstchen
in Rioja, Albondigas, Ingwerkarotten
dazu Aioli und Baguette ^(2,3,10,A1,B,J, L) 13.70
- # 563 Plato vegetariano
Vegane Quinoa-Kartoffel-Frikadelle
mit Kräuterschmand, marinierten Feta-
würfel, gebratene Balsamico Tomaten,
dazu Salatbeilage ^(2,3,G,C,J) 11.70

DESSERT

- # 601 Crema catalana ^(C,G) 4.60
- # 602 Gebackene Apfelringe
mit Eis ^(A1,C) 4.60
- # 603 Obstsalat mit süßem Joghurt 4.60
- # 610 Eis, Verschiedene Sorten ^(G) p.K. 1.50