



SPEISEKARTE

JANUAR 2019

TAPARIA

MARONENSÜPPCHEN
mit Wildschinkenknödel

GEBEITZTES KALBSFILET
mit Parmesanfrischkäse
KANINCHEN-PULPO-SÜLZE
an Artischockensalat mit Trüffelvinaigrette

APFEL-BASILIKUMSORBET

KAISERGRANAT
in Kräuter gebraten

WINTERKABELJAU
mit Schloßkartoffeln

SCHWEINEBÄCKCHEN
mit Polenta

LIMETTE-AVOCADO-JOGHURT
mit Pistazien

p.P. 33,-
ab 2 Personen

TAPARIA VEGETARISCH

MARONENSÜPPCHEN

THAI-SPARGEL
mit Ricotta und rosa Pfeffer

BURRATA
mit hausgetrockneten Tomaten

APFEL-BASILIKUMSORBET

GEBACKENES GEMÜSE
mit rotem Bohnendip

SÜSSKARTOFFELTORTILLA
mit gelber Mojo

POLENTA ROMANA
mit Mandeln und Kirschtomaten

LIMETTE-AVOCADO-JOGHURT
mit Pistazien

p.P. 33,-
ab 2 Personen

# 501	AIOLI MIT BROT Knoblauchcreme	3.80
# 504	OLIVEN TAPA Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl	4.70
# 506	JAMÓN SERRANO Luftgetrockneter spanischer Schinken	9.50
# 507	QUESO MANCHEGO Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch	6.60
# 508	HOLZBRETT mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten	14.50
# 516	VORSPEISETELLER Olivenfrischkäse, Antipasti, Queso Manchego, Chorizo, Salami, Wildschweinschinken, Garnelen und Aioli	14.80
# 532	BEEF TAPA Marinierte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni gebraten	6.90
# 533	GAMBAS AL AJILLO Garnelen in Knoblauchöl	8.50
# 535	PATATAS BRAVAS Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli	4.80
# 536	ALBONDIGAS Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce	5.90
# 537	CHAMPIGNONS Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	5.20
# 540	QUESO DE CABRA Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin	6.50
# 541	PIMIENTOS Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	7.50
# 543	INGWERKAROTTEN	5.00
# 544	OFENGEMÜSE Aubergine, Paprika, Zucchini Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	5.00

KALTE TAPAS

WARME TAPAS

556 MARONENSÜPPCHEN 5.00
557 mit Wildschinkenknödel 6.50

576 ANDALUSISCHE FISCHSUPPE 9.50
mit Kabeljau, Muschel und
Garnele

509 GEBEITZTES KALBSFILET 10.50
mit Parmesanfrischkäse

510 KANINCHEN-PULPO-SÜLZE 9.80

511 ARTISCHOCKEN-AVOCADOSALAT 6.80

534 CHORIZO 6.20
Chorizowurstchen in
Rioja gegart

547 RABAS EMPANADAS 7.50
gebackene Tintenfischstreifen

548 PULPO IM TEMPURA 10.50
mit Süßkartoffeltortilla

549 SCHWEINEBÄCKCHEN 7.50
mit Estragonsauce

550 WINTERKABELJAU 7.80
in Kräutern gebraten

551 PFLAUMEN 4.80
im Speckmantel

558 SÜSSKARTOFFELTORTILLA 4.50
mit gelber Mojo

531 VEGETARISCHE FRIKADELLE 5.50
Vegane Quinoa-Kartoffel-Frikadelle
in fruchtiger Tomatensoße

SUPPEN

TAPA SPECIALS - KALT -

TAPA SPECIALS -WARM-

*Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie
sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.*

570 RUMPSTEAK 230G
mit Pfefferrahmsauce, dazu
Rösti und Feldsalat 24.50

571 BLACK ANGUS RUMPSTEAK 230G
mit Kräuterbutter,
Baguette 18.50
mit einer Beilage 22.90
mit zwei Beilagen 26.10

572 BLACK ANGUS RUMPSTEAK 400G
mit Kräuterbutter,
Baguette 27.90
mit einer Beilage 32.30
mit zwei Beilagen 35.50

Patatas bravas mit Aioli
Kartoffelspalten
ohne Schale mit Sauerrahm ^(G)
Süßkartoffelpommes
mit Mango-Chili-Dip ^(G)
Beilagensalat

575 RED SNAPPER 20,50
mit Süßkartoffeltortilla,
gelber Mojo und Beilagensalat

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

591 SALAT SHERRY & PORT 13.50
mit Garnelen, Serranoschinken,
Fetawürfel und Oliven

592 SALAT PESCADO 13.50
mit gebratenen Rotbarbenfilets
und Kirschtomaten

596 SALAT VITALIS 12.50
mit Fetawürfeln, Oliven und
Peperoni

597 SALAT ARGENTINA 13.00
mit marinierten, gebratenen
Rindfleischwürfeln

601 CREMA CATALANA 4.60

602 GEBACKENE APFELRINGE 4.60
mit Eis

604 APFEL-BASILIKUM-SORBET 3.80

605 ZWETSCHGENSORBET 3.80

606 LIMETTEN-AVOCADO-JOGHURT 6.00
mit Pistazien

STEAKS

BEILAGEN

FISCH

SALATE

DESSERT