



Carta del menú

Menükarte

Tapas frías Kalte Tapas

- 01 Pan con alioli ^{A,K,G} € 3,90
Brot mit Aioli
- 02 Aceitunas marinadas € 2,90
Marinierte Oliven
- 03 Pan tumaca y jamón ^{A,K} € 5,50
Geröstetes Brot mit Tomate und Serrano-Schinken

Tapas calientes Warme Tapas

- 10 Albóndigas en salsa rica ^C € 6,50
Fleischbällchen mit Tomatensoße
- 11 Chorizo a la parrilla ^I € 5,90
Chorizo gegrillt (pikante Paprikawurst) mit Brot
- 12 Dos pinchos de filete de cerdo con salsa verde € 6,50
Zwei Schweinefiletspieße mit frischer Kräutersoße
- 13 Datiles con bacon € 5,90
Datteln im Speckmantel
- 14 Pollo al ajillo € 6,80
Hähnchen in Öl und Knoblauch gebraten (pikant) mit Brot
- 15 Chuletas con mojo verde y patatas (3 Chuletas) € 10,50
Gegrillte Lammkoteletts (3 Stück) mit Kartoffeln
- 17 Pechuga de pollo con salsa de puerros, espinacas y queso ^{G,I} € 7,90
Hähnchenbrust mit Lauchsauce, Spinat und Käse
- 20 Calamares fritos ^{A1,D,N} € 9,50
Frittierte Tintenfischringe (Frischer Tintenfisch aus Galizien)
- 21 Salmón al horno con queso azul ^{A1,D,G} € 7,90
Frischer Lachs aus dem Ofen mit einer Blaukäsesoße
- 22 Paella de marisco (Tapa) ^{4,D,B} € 9,50
Paella mit Fisch/Krustentieren (Tapa)
- 23 Gambas al ajillo (picante) ^B € 10,90
Gambas in Öl und Knoblauch gebraten mit Brot
- 24 Pescado frito ^{A1,D,N} € 10,50
Frittierter Fischmix (Calamares, Sardellen, Kabeljau)
- 26 Boquerones fritos ^{A1,D} € 6,80
Frittierte Sardellen
- 28 Calamares a la plancha ^N € 9,80
Gegrillter Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch

- 30 Papas arrugadas con dos mojos € 4,90
Kanarische Kartoffeln mit Salz und 2 Mojososen
- 31 Patatas Bravas (picante) ^G € 4,90
Kartoffelwürfel in pikanter Tomatensoße (scharf)
- 32 Tortilla española con mojo rojo ^C € 4,90
Tortilla (Kartoffelomelett) mit Mojosose
- 34 Pimientos de Padrón € 6,50
Kleine, grüne, frittierte Paprikaschoten
- 35 Champinones salteados € 5,80
Gebratene Champions
- 36 Verduras a la parrilla € 4,90
Gegrilltes Gemüse

Tablas Platten

- 42 Tabla Jamón Serrano € 10,20
Platte mit Serrano Schinken
- 43 Tabla de quesos ^G € 14,00
Gemischte Käseplatte
- 44 Tabla Mixta (Manchego, Salchichón, Chorizo, Jamón Serrano) ^G € 14,00
Gemischte Platte (Manchego-Käse, Salchichón, Chorizo, Serrano Schinken)

Pan Brot

- 52 Pan con tomate ^{K,A1} € 3,40
Geröstetes Brot mit Tomate, Öl und Knoblauch

Ensaladas Salate

- 61 Bodega (Lechuga mixta, queso de oveja, tomate, pepino, pimientos, cebolla) ^G € 7,80
Bodega Salat (Gemischter Salat, Schafskäse, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel)
- 63 Del Chef (Lechuga mixta, tomate, pepino, endivia, rucula, cebolla, huevo, queso de oveja, pollo) ^{C,G} € 13,50
Chef Salat (Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Chicorée, Rucola, Zwiebeln, Paprika, Ei, Schafskäse, gegrilltes mariniertes Hähnchen mit Haus-Vinaigrette)
- 64 Im Scheffel (Lechuga mixta, tomate, pepino, endivia, rucula, cebolla, pimiento, huevo, queso de oveja, gambas) ^{C,G,B} € 14,50
Im Scheffel (Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Rucola, Zwiebeln, Paprika, Ei, Schafskäse und Garnelen mit Haus-Vinaigrette)





Clásicos **Klassiker**

Todos los clásicos son con verduras diarias y las patatas bravas o patatas cocidas servido.

Alle Klassiker werden mit Tagesgemüse und Patatas Bravas (Kartoffelwürfel) oder Salzkartoffel serviert. Weitere Hauptspeisen entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

- 70 Rumpsteak 300g ^{J,G} € 25,90
wahlweise mit Senfsoße, Champignonsoße oder grüner Pfeffersoße
- 75 Lubina a la plancha ^D € 25,90
Seebarsch gegrillt

Paella para 2 personas **Paella für 2 Personen**

- 80 Paella de mariscos ^{B,D,N,4} € 32,00
Klassische Paella mit Fisch, Muscheln und Garnelen
- 81 Paella vegetariana ⁴ € 20,00
Paella vegetarisch mit Gemüse
- 82 Paella con conejo y pollo ⁴ € 24,00
Paella mit Hähnchen- und Kaninchenfleisch

Dem spanischen Volksmund nach kommt Paella von Para Ella (=für sie) und ist typischerweise ein Gericht, dass der Mann aus Liebe für seine Frau macht. Die authentische und frische Zubereitung nimmt sehr viel Zeit in Anspruch, deshalb bieten wir unsere **Paella nur auf Vorbestellung** an.

Selección de tapas **Selektion**

- 90 Menú de tapas € 42,00
Tapas Menü für 2 Personen

- ★ Patatas Bravas - Kartoffelwürfel
- ★ Tortilla - Kartoffelomelett ^C
- ★ Albóndigas - Fleischbällchen
- ★ Chorizo - Wurst
- ★ Gamba al ajillo - Gambas in Öl und Knoblauch gebraten ^B
- ★ Pimientos de Padrón - Frittierte Paprika

- ★ Jamón Serrano - Serrano-Schinken
- ★ Dátiles con Bacon - Datteln im Speckmantel
- ★ Queso manchego - Manchego-Schafskäse ^G
- ★ Aceitunas marinadas - Eingelegte Oliven
- ★ Pan con alioli - Brot mit Aioli ^{A1,G}

fiesta



Pregunte por nuestra carta de postres.
Fragen Sie nach unserer extra Dessertkarte.

Wir bitten Sie, wie in Spanien üblich, den Rechnungsbetrag gemeinsam zu zahlen.

Übersicht **Allergene**

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide (¹Weizen, ²Roggen, ³Hafer, ⁴Dinkel, ⁵Kamut, ⁶Hybridstämme), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch und Meeresfrüchte, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H = Schalenfrüchte (¹Mandel, ²Haselnuss, ³Walnuss, ⁴Cashew, ⁵Pecannuss, ⁶Paranuss, ⁷Pistazie, ⁸Macadamianuss, ⁹Queenslandnuss), I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmitteln, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.