

TAPAS

für Geniesser



! Hola, Bienvenido.
Lassen Sie sich die kulinarischen Spezialitäten
dieses Landes auf der Zunge zergehen

Tapas frías – kalte Tapas

1. **Gourmetplatte:** Schinken, Wurst und Käse ^{a,b} 15,90 €
Plato gourmet: jamón, salchicha y queso
2. **Feinschmecker - Schinken-Platte:** ^{Plato Jamon} 19,90 €
Jamon Iberico, Serralba ahumado, D.O. Serrano, Lomo, Coppa, Cecina
3. **Portion: Serrano D.O. Teruel** ^{18M} 7,50 €
4. **Portion: Jamon Iberico, Campo de Cebo** ^{24M} 11,90 €
5. **Portion: Jamon Iberico „Bellota“** ^{36M} 19,90 €
6. **Carpaccio vom luftgetrocknetem Rinderschinken** 10,90 €
Carpaccio de Cecina de Toro
7. **Hirsch-Schinken mit Thymian in Streifen geschnitten** 10,90 €
mit Picual-Oliven-Öl verfeinert
Jamón de ciervo con tomillo con aceite de oliva picual
8. **Wildschwein-Lende mit Rosmarin in Streifen geschnitten** 10,90 €
mit Picual-Oliven-Öl verfeinert
Lomo de jabalí con romero con aceite de oliva picual
9. **Entenbrust geräuchert, hauchdünne Scheiben** 9,90 €
mit einem Honig-Senf-Dressing
Pechuga de pato ahumada, con salsa de miel y mostaza
10. **Käse Brett** ^{a,b} *Tabla de Quesos* 13,90 €
11. **Käseteller klein,** ^{a,b} *Pequeña Table de Queso* 8,90 €
12. **gehackte Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Aioli auf Baguette** 3,30 €
Tomate picado, Cebolla, Albahaca y alioli sobre Baguette
13. **Artischocken-Herzen mit Ziegenkäse und Paprikasauce** 5,50 €
Tartar de Atún
14. **Ciabatta mit Ziegen-Frischkäse, Anchovis und Boquerones** 4,50 €
Pan de Queso de Cabra con anchoa x boquerones
15. **Mojama (Thunfisch-Rückenfilet, luftgetrocknet, leicht geräuchert)** 10,90 €
mit Ziegen-Frischkäse und Feigenmarmelade
(Thun. geräuchert und luftgetrocknet) *Mojama con queso y mermelada de Higo*
16. **Garnelen - Carpaccio** mit einer Vinaigrette 9,50 €
Carpaccio de Carabínero
17. **Octopus - Carpaccio** mit einer Dijon-Senf-Vinaigrette 9,50 €
Carpaccio de Pulpo
18. **Thunfisch-Tartar mit einer Dijon-Senf-Vinaigrette und Kapern** 7,50 €
Tartar de Atún

Tapas calientes – warme Tapas

- | | |
|---|--------|
| 20. kleine Pellkartoffeln mit Meersalz und Scharfer Soße
<i>Papas Arrugadas con Mojo rojo</i> | 3,50 € |
| 21. Kartoffel-Türmchen mit Spinat
<i>Patatas de espinacas</i> | 3,90 € |
| 22. Tortilla mit Spinat
<i>Tortilla de espinacas</i> | 3,90 € |
| 23. kleine Paprika gebraten mit Meersalz
<i>Pimientos padron y sal marina</i> | 4,90 € |
| 24. Champignons -braune- mit Chili und Knoblauch gebraten
<i>Champiñones al ajillo</i> | 4,80 € |
| 25. Gemüse-Croquetas
<i>Croquetas de verduras</i> | 2,90 € |
| 26. Kichererbsen-Bällchen ^{bc} mit einem gewürztem Joghurt-Dip
<i>Falafel con salsa de yogur con ajo y menta</i> | 3,90 € |
| 27. Zucchini-Scheiben gebraten, mit Hummus und Olivencreme ^{b,c}
<i>Rodajas de Calabacin fritas con Tomate y Tapenade</i> | 3,30 € |
| 28. Hefeteigtaschen mit Spinat und Käse ^{a,b,c}
<i>Empanadas con Espinacas y queso</i> | 3,60 € |
| 29. Reisbällchen mit Käse, frittiert
<i>Bolas de Arroz con queso, fritas</i> | 2,80 € |
| 30. gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Tomate
<i>Queso de Cabra gratinado con tomate, miel y nueces</i> | 4,20 € |

Tapas, direkt aus der Dose

Ramon Peña, eine der besten Fischmanufakturen Spaniens

- | | |
|--|---------|
| 31 Octopus mit galizischer Sauce und Zwiebeln
<i>Pulpo „gallego”</i> | 14,90 € |
| 32 Sardinias groß 3/5 in Olivenöl | 6,50 € |
| 33 Sardinillas klein 16/20 in Olivenöl | 6,50 € |
| 34 Miesmuscheln angebraten in roter Sauce
fried Mejillones en Escabeche | 6,90 € |
| 19. Oliven gemischt | 3,30 € |
| 59 Aioli | 1,60 € |

Allergene :

- a) Milch/-Erzeugnisse, incl. Lactose
- b) Eier/-Erzeugnisse
- c) Glutenhaltiges Getreide/- Erzeugnisse
- d) Soja/-Erzeugnisse
- e) Senf/-Erzeugnisse

- f) Sellerie/-Erzeugnisse
- g) Lupine/-Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte (Nüsse)/- Erzeugnisse
- i) Erdnüsse/-Erzeugnisse
- j) Sesam/-Erzeugnisse-Öl, Mehl, Samen

- k) Weichtiere/-Erzeugnisse
- l) Krebstiere/-Erzeugnisse
- m) Fisch/-Erzeugnisse und Rogen
- n) Schwefeldioxid/Sulfite

aún más Tapas calientes –noch mehr warme Tapas

- | | | |
|---|--|--------|
| 35. | Lammrücken o.Kn., und Aprikosen-Aioli
<i>Cordero con Salsa Albarícoque</i> | 7,20 € |
| 36. | Kaninchenkeule maurisch gewürzt, mit Äpfel und Zwiebel
<i>Pierna de Conejo a la morisca</i> | 3,90 € |
| der pure Fleisch-Genuss, <u>Iberico-Schwein</u> | | |
| 38. | Iberico – Lagarto
Kette vom Filet in Olivenöl gebraten | 5,90 € |
| 39. | Iberico – Carillada
Schweine-Bäckchen in Rotwein, mit Zwiebeln | 6,60 € |
| 40. | Hackfleischbällchen vom Rind in scharfer Tomaten-Sauce
<i>Albondigas en salsa tomate picante</i> | 4,60 € |
| 41. | Chorizo mit dicken Bohnen
<i>Chorizo con Habas</i> | 3,90 € |
| 42. | Blutwurst mit dicken Bohnen
<i>Morcilla con Habas</i> | 3,90 € |
| 43. | Blutwurst mit Schmorzwiebeln und Apfelscheiben
<i>Morcilla con Cebolla y Manzana</i> | 3,50 € |
| 44. | Datteln in Speck gewickelt ⁿ
<i>Dátiles envueltos en tocino Datteln</i> | 4,40 € |
| 45. | Wing's „Barbeque“ herzhaft gewürzt ^{a,b,c,d,e,f}
<i>Alas</i> | 4,40 € |
| 46. | Hähnchen in Knoblauch-Sauce
<i>Pollo al Ajillo</i> | 4,40 € |
| 50. | Sardellen herzhaft paniert und gebraten ^{b,c}
<i>Boquerones fritos</i> | 4,90 € |
| 51. | Tintenfischringe mit Chili, Knoblauch und schw.Oliven
<i>Aros de pulpo fritos, con ajo, espelette y aceitunas negras picadas</i> | 4,50 € |
| 52. | Tintenfischringe „romana“ ^{b,c} Kräuter-Creme ^a
<i>Anillos de Calamar "romana"</i> | 4,80 € |
| 53. | Jakobsmuscheln mit Serrano auf Apfel-Tomaten-Vinaigrette
<i>Vieiras con Serrano sobre Vinagreta de Manzana y Tomate</i> | 8,80 € |
| 55. | Garnelen mit Chili, Knoblauch und Sherry fino gebraten
<i>Gambas al Ajillo con fino de Jerez</i> -ausgelöst- | 9,90 € |