

Ajoli

1. **Pan** 3,90€
Kleiner Brotkorb
2. **Ajoli variado con pan** 6,80€
Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli
4. **Ajoli con pan** 4,90€
Kleiner Brotkorb mit Ajoli
5. **Ajoli sin pan** 1,00€
1 Portion Ajoli
6. **Ajoli variado sin Pan** 2,80€
3 Portionen Ajoli (verschiedene Sorten) ohne Brot

Ensaladas (Salate)

10. **Ensalada mixta** 6,90€
Gemischter Salat
11. **Ensalada "La Bodega"** 14,20€
Großer gemischter Salat mit Thunfisch (1), Oliven und eingekochten Sardinen
12. **Ensalada especial** 14,20€
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons
13. **Ensalada "España"** 16,60€
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen (ungepelzt) und Serranoschinken
14. **Ensalada de pollo** 14,60€
Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben
15. **Ensalada vegetariana** 10,90€
gemischter grüner Salat mit frittiertem Käse in knuspriger Panade

Dressings:

natives Olivenöl & Balsamico
Honig-Senf
Joghurt
Himbeer-Balsamico

Tapas

Platos frios (kalte Tapas)

- 20. **Sardinas en basilico** 6,50€
Eingelegte Sardellenfilets auf frischem Basilikum
- 21. **Sardinas en escabeche** 6,70€
Sardellenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie
- 23. **Aceitunas** 2,50€ (pro/Pers)
Schwarze und grüne Oliven
- 24. **Aceitunas rellenas** 2,50€ (pro/Pers)
Gefüllte Oliven (mit Paprika)

Fiambre española

(kalte Wurstplatte)

- 27. **Chorizo Pablo** 7,20€
Spanische Paprikawurst
- 31. **Jamón Serrano** 7,50€
Serranoschinken

Jetzt Neu!

- 32. **Iberico** 8,80€
Das Geheimnis des Ibericos liegt in der Aufzucht
der Eichelschweine. Es ergibt sich ein besonderes Aroma durch
die Fütterung ausschließlich aus Weidengras und Eicheln.
- 33. **ifiambre y queso!** 8,90€
feine Auswahl unserer beliebten Käse- und
Wurstspezialitäten

Queso española

Spanischer Manchego Käse

Spanischer Käse wird aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt. Die einzelnen Regionen bieten über **200** hausgemachte oder industriell hergestellte Käsesorten an.

Wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl an und hoffen damit einen Einblick in die Geschmacksvielfalt spanischer Käse zu eröffnen.

41. **Queso Tierno** 6,80€

Frischer reiner Ziegenkäse

42. **Queso Manchego** 6,90€

Käse aus der La Mancha Region. Er wird aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch hergestellt.

43. **Queso Romero** 6,90€

Harter Ziegenkäse ummantelt von Kräutern für das besondere Aroma.

Vegetariano

49. **Batatas fritas** 5,30€
knusprige Süßkartoffelpommes
50. **Patatas** 5,50€
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln ohne Soße
51. **Patatas con ajoli** 5,90€
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit Ajoli
52. **Patatas Bravas** 5,90€
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße 
53. **Patatas con mojo Picon** 5,90€
Hausgemachte Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip 
54. **Champiñones al ajillo** 8,50€
Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten
55. **Champiñones asados** 8,60€
Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuß Rotwein
56. **Champiñones con queso y salsa de nata** 8,60€
Champignons in Sahnesauce überbacken
57. **Setas al jerez** 8,80€
Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt
58. **Setas con ajo y tomate** 8,80€
Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern abgeschmeckt
59. **Boletas a la Llauna** 8,90€
Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt.
61. **Puerros con champiñones** 8,60€
Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet
63. **Espinaca con vino blanco** 8,50€
Blattspinat mit Knoblauch und Weißwein gedünstet
64. **Espinaca Sacromonte** 8,60€
Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet

65. **Espinacas con diversas verduras** 8,60€
Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry gedünstet
66. **Berenjenas en salsa de tomate** 8,50€
Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße
68. **Berenjenas gratinadas** 8,80€
Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse überbacken
69. **Calabacines en salsa de tomate** 8,40€
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch und Tomatensoße
70. **Calabacines al ajillo** 6,20€
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch

Tapas variadas

72. **Pimientos de padron** 6,50€
typisch span. Bratpaprika mit Meersalz
73. **Pimientos al ajillo con picatostes** 8,40€
Gebratene Paprika mit Serranoschinken, Knoblauch, Zwiebeln Kräutern und gerösteten Brotwürfeln
80. **Judias verdes con jamon Serrano** 8,40€
Grüne Bohnen mit Serranoschinken und einem Schuss Weinessig abgeschmeckt
83. **Caracoles con vino tinto** 9,50€
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein abgeschmeckt
84. **Caracoles al Jerez** 9,60€
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein abgeschmeckt 
85. **Chorizo en vino blanco** 8,70€
Span. Paprikawurst in Weißwein gedünstet

87. **Chorizo a la Barcelona** 9,30€
Paprikawurst mit Champignons, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein abgeschmeckt 
89. **Patatas a la Riojana** 8,70€
Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch
90. **Albondigas** 8,20€
hausgemachte Hackfleischbällchen in mild-scharfer Tomatensauce 
95. **Higadillos con champinones** 8,70€
Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein
97. **Hígadillos de pollo al ajillo** 8,80€
Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt
98. **Hígado a la Asturiana** 8,60€
Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße
99. **Croquetas de pollo** 6,20€
Hausgemachte Kroketten verarbeitet mit Hähnchenfleisch
103. **Empanadillas de atún** 4,80€
frittierte Teigtaschen mit Thunfisch (1) gefüllt
104. **Queso frito** 5,90€
Frittierter Schafskäse in hausgemachter Panade
107. **Empanadillas de queso** 6,20€
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt
110. **Garbanzos picantes** 8,50€
Pikante Kichererbsen mit spanischem Schinken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Cayennepfeffer in Sherry abgeschmeckt 
111. **Dátiles con jamón** 6,60€
Datteln im Speckmantel
113. **Champiñones rehogados** 8,70€
Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken

Pescado - Fisch

120. **Salpicón de marisco** 9,70€
Garnelen mit Knoblauch, Kräuter, Paprika und Zwiebeln
122. **Pulpo a la Gallega** 11,60€
Oktopus "gallischer Art" mit Chilischoten und Meersalz 
124. **Pulpo asado** 11,90€
Oktopus am Stück gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt
126. **Pulpo con cebolla** 11,40€
Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch und Kräutern in Sherry abgeschmeckt 
127. **Pulpo al ajillo** 11,50€
Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten
131. **Marinero picanto** 10,70€
Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chili in einer Tomaten-Weißweinsoße gebraten 
132. **Calamares con limón** 8,80€
Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein abgeschmeckt
133. **Calamares a la sidra** 8,90€
Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven in Apfelwein abgeschmeckt 
134. **Calamares en salsa de tomate** 8,80€
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasoße gebraten
135. **Calamares a la romana** 8,25€
frittierte Tintenfischringe in knuspriger Panade mit Ajoli
141. **Mejillones con cebolla** 8,90€
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten
143. **Mejillones con chile y ajo** 8,90€
Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern und Knoblauch mit Weißwein abgeschmeckt 
144. **Gambas al ajillo** 9,70€
Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten

145. **Gambas a la plancha (ungepelzt)** 10,60€
Frittierte Riesengarnelen mit Ajoli
149. **Gambas y Judias** 9,90€
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weiße Bohnen und Weißweinessig
150. **Gambas con dátiles** 10,20€
Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, spanischem Schinken, Chili und Fenchel
152. **Gambas con queso** 9,90€
Garnelen mit Chili, Schafskäse und einer Tomaten-Senfsoße
153. **Cambas con puerro** 9,90€
Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern mit Rotwein abgeschmeckt
154. **Boquerones fritos** 8,20€
Panierte Silbersardellen frittiert
155. **Salmón a la Riberena** 9,70€
Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt
156. **Salmón en salsa de almendra** 9,70€
Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
157. **Salmón en salsa de cominos** 9,70€
Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein abgeschmeckt
158. **Merluza en zumo de naranja** 9,90€
Seehecht mit Kräutern in einer hausgemachten Orangensoße
159. **Merluza con champiñones** 9,90€
Seehecht mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt
161. **Merluza con limón** 9,80€
Seehecht in Zitronen-Kräutersoße
163. **Merluza a la sidra** 9,90€
Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Apfelwein abgeschmeckt

Rind

176. **Estofado andaluz** 9,70€
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein abgeschmeckt
177. **Guisado con setas** 9,70€
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
178. **Ternera a la Cordobesa** 9,70€
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy abgeschmeckt

Schwein

181. **Ragu de cerdero** 9,30€
Schweinefleisch mit champignons, Tomaten, Lauch und Sherry abgeschmeckt.
185. **Cerdo con higos en vino tinto** 9,40€
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt
186. **Cerdo canario** 9,40€
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein abgeschmeckt
187. **Cerdo madrileño** 9,40€
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weissessig 

Hähnchen

190. **Pollo al ajillo** 9,00€
Hähnchenbrust in einer Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch
192. **Pastel hogareno** 9,10€
Hähnchenbrust mit Champignons, Paprika und Thymian
194. **Pechuguitas de pollo con piñones** 9,10€
Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Chilischoten 
195. **Pollo con salsa de almendra** 9,10€
Hähnchenbrust mit Lauch und Möhren und in einer Mandel-Sahnesoße
196. **Pollo con jamón Serrano** 9,10€
Hähnchenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein abgeschmeckt 

197. **Pollo con mostaza** 9,10€
Hähnchenbrust mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry abgeschmeckt
198. **Pollo con judias** 9,10€
Hähnchenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein abgeschmeckt

Lamm

199. **Estofado de cordero** 9,70€
Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon 
204. **Cordero asado** 9,70€
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten
205. **Cochifrito** 9,70€
Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten
206. **Cordero a la Gitana** 9,90€
Lammfleisch mit Kichererbsen, spanischem Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein abgeschmeckt
207. **Cordero a la Leonesa** 9,90€
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein abgeschmeckt

Kaninchen

219. **Conejo con jamón y chocolate** 9,60€
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensoße
220. **Conejo a la cazadora** 9,70€
Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein abgeschmeckt
222. **Conejo con Salsa de almendra** 9,70€
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
223. **Conejo al ajillo con patatas** 9,70€
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln mit Rotwein abgeschmeckt
224. **Conejo al Arriero** 9,70€
Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Paprika und Brandy abgeschmeckt

Kinderteller (nur für unsere kleinen Gäste)

- 227. **Hausgemachte Hähnchennuggets** 9,30€
mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo)
- 228. **Fischstäbchen** mit Pommes und Salatgarnitur (Ketchup&Majo) 8,90€

Dessert

- 250. **Schokotörtchen mit Vanilleeiskugel** 7,40€
- 252. **Crema Catalana** 5,90€
Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit Karamellkruste
- 253. **Helado de Vainilla con frutas** 6,60€
3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne,
Erdbeersoße oder Schokosauce
- 255. **Churros** 6,20€
mit hausgemachter Schokosauce
- 256. **Affogato** 4,20€
Vanilleeis mit Espresso

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Tapas

Das Verb "tapear" leitet sich von dem Wort "Tapa, Tapadera" ab, das auf spanisch 'Deckel' bedeutet. Im 13. Jahrhundert wurde in den Wirtschaften und Posadas (Post- und Kutschstationen) auf die Gläser ein kleiner Teller gelegt, um diese vor Staub zu schützen. "Echale algo a la Tapa", werfe einen Deckel darüber, sagte man in Sevilla (Andalusien).

"Ir de Tapas" bedeutet heutzutage in Spanien, in geselliger und gemütlicher Runde die Stadt und ihre Gastronomie zu entdecken und zu genießen.

"Eine" Tapa ist keine Vorspeise und auch kein Hauptgericht im herkömmlichen Sinne. Sie können damit den kleinen Hunger stillen oder durch Auswahl mehrerer Tapas ein selbstgewähltes Menü zusammenstellen und puren Genuss erleben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Liebe Gäste,

außer den Gerichten in dieser Karte, finden Sie zusätzlich auf den hängenden Tafeln eine weitere Auswahl.