

## 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 eingelegten Sardinen
12. **Ensalada especial** 14,20€  
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons
13. **Ensalada "España"** 16,60€  
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen (ungepellt) 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 Pamblo** 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 Eichen.
- 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 Zucchini-scheiben mit Knoblauch und Tomatensoße
70. **Calabacines al ajillo** 6,20€  
Frittierte Zucchini-scheiben 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-Weißweinsauce 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-Paprikasauce 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 (un gepellt)** 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. **Gambas 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 Weinessig 🍴

## 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.**