



TAPAS

■ CARNE ■

Chorizo	4,90
Spanische Paprikawurst	
Garbanzos con chorizo	5,90
Kichererbsen-Eintopf mit spanischer Paprikawurst	
Jamón Serrano	4,90
Luftgetrockneter Schinken	
Dátiles con bacon	4,90
Datteln im Speckmantel	
Albóndigas con tomate	4,90
Würzige Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce	

Albóndigas con salsa de almendras ^{G,E} 4,90
Hackfleischbällchen in Mandelsauce

Tapa filete ^G 6,90
Roastbeefstreifen in Butter und Thymian

Costillas ración 6,90
Schweinerippchen mariniert mit würziger Sauce

Pollo al vino tinto ^S 4,90
Hähnchen in Rotweinsauce

Brochetas de Pollo ^{L,M} 4,90
Hähnchenspieße in Honig-Senf-Sauce

Pollo salsa brava ^{L,M} 4,90
Hähnchenspieße mit scharfer Sauce

■ PESCADO ■

Gambas al ajillo ^B	5,90
Garnelen mit Knoblauch-Chili-Öl	
Langostinos fritos ^{A,B}	6,90
Garnelen in Bier-Sherryteigmantel	
Gambas a la plancha ^B	4,90
Gebratene Garnelen	
Atún con tomate ^D	4,50
Thunfischsalat mit Tomate und Mais	
Calamares con tomate ^{D,R}	4,90
Calamari-Ringe in Tomatensauce	
Calamares a la Romana ^{A,D,R}	4,90
frittierte Calamari-Ringe mit Ali-oli	
Sepia frita ^{A,D}	5,50
panierte frittierte Babysepias	
Boquerones ^R	5,80
frittierte Sardellen	

Sardinas en escabeche ^D 4,50

Marinierte Sardinen

Crema de Atún ^{A,C} 4,20

Hausgemachte Thunfischcreme, mit Mayonnaise

■ VEGETARIANO ■

Pan con Ajo ^A 3,50

Hausgemachtes Knoblauchbrot

Crema de Aceitunas ^G 3,50

Hausgemachte Olivencreme

Aceitunas 3,90

Spanische Oliven

Manchego ^G 4,50

Spanischer Hartkäse

Pimientos de Padron 4,50

Frittierte Paprikaschoten mit grobem Meersalz

Papas arrugadas con Mojo verde	4,20
Kanarische Kartoffeln mit Kräutersauce	
Crema de pimiento rojo ^G	3,50
Hausgemachte Paprikacreme	
Queso de cabra con Miel ^G	4,90
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig	
Bolitas de Manchego ^{A,G}	4,50
Frittierte Manchego-Bällchen auf Mango-Chutney oder Feigen-Marmelade	
Patatas Bravas ^{C,G,L,M}	3,90
Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce oder Ali-oli	
Champiñones	3,90
Gebratene Champignons mit Zwiebeln und roten Paprika	
Pisto	3,90
Typisch spanisches gebratenes Ratatouille in süß und pikanter Sauce	

■ PAN ■

Pan Extra 1,00 groß 1,60
Steinofenbaguette aus Weizen ^{A,C}

■ TAPAS ENSALADA ■

Ensalada de Queso de Cabra 6,20
Salat mit Ziegenkäse

Ensalada de Gambas ^B 5,90
Salat mit Garnelen

Ensalada de Pollo 5,90
Salat mit Hähnchenstreifen

Ensalada de Pisto 4,90
Salat mit gebratenem Gemüse

■ SALSAS ■

Ali-oli ^G 2,50
Knoblauchcreme

Mojo Verde 2,50
Kräutersalsa

Mojo Brava ^{L,M} 2,50
Scharfe Sauce

■ POSTRES ■

Crema Catalána ^{A,C,G} 4,90
Katalanische Süßspeise

Churros ^{A,C,G} 4,90
Spanisches Gebäck mit Schokosauce

GETRÄNKE

(alle Weine enthalten Sulfite) ^S

■ GRITOS ■

0,2 l 0,75 l

WEISSWEIN

Spanischer Hauswein 4,20

Pablo Claro Chardonnay 5,80 16,90
Biowein aus Spanien

Montecillo Verdejo Rueda DO 6,50 20,90
Spanien

Valdelagunde Cuvée 6,90 21,90
Spanien, Castilla-Leon - Rueda

Marqués de Riscal 7,20 22,50
Biowein aus Spanien, Sauvignon Blanc Organic

ROSEWEIN

Pablo Claro Rosado VT Castilla 5,20 15,90
Biowein aus Spanien

0,2 l

0,75 l

ROTWEIN**Spanischer Hauswein** 4,20**Pablo Claro Tempranillo** 5,80 **16,90**

Biowein aus Spanien

El Circo 6,50 **20,90**

Cabarnet Sauvignon DO

Vina Albina Crianza DOC Rioja 6,40 **20,90**

Spanien, La Rioja

Marqués de Riscal 6,40 **20,90**

Spanien, Proximo Tempranillo

Marqués de Riscal Gran Reserva **49,90**

Spanien, Rioja DOCa, Tempranillo Graciano

Weinschorle 0,4 l **4,90****SANGRIA hausgemacht** 0,5 l **7,90**

■ APERITIF ■

Aperol Spritz	prosecco, aperol ¹ , soda	5,90
Hugo	prosecco, fresh mint, fresh lime, elderflower syrup, soda	5,90
Lillet Berry	lillet blanc, schweppes wild berry ¹⁴	5,90
Santos Rebujito	Osborne Sherry Fino, Zitronenlimonade ¹⁴ , Limette	5,90

■ ESPUMA GRITA ■

SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Prosecco Villa Sandi Frizzante IGT	3,90	23,90
Pere Ventura Cava		29,90

■ CERVEZAS ■

Bier vom Fass	Mönchshof Landbier Hell	0,4 l	3,60
	Kulmbacher Pils	0,3 l	3,40
	Kapuziner Weißbier	0,5 l	3,90
	Radler Helles & Zitronenlimonade ¹⁴	0,4 l	3,60
Flaschenbier	Kapuziner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,80
	Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei	0,5 l	3,80
	Mönchshof Kellerbier	0,5 l	3,80
	Estrella Damm	0,33 l	4,20

■ SIN ALCOHOL ■

alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Vöslauer Spritzig	2,60	5,90
Vöslauer Still	2,60	5,90
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,20	3,00
Afri Cola ^{1,9}	2,30	3,60
Afri Cola ohne Zucker ^{1,9,11,13}	2,30	3,60
Bluna Orange ^{1,3}	2,30	3,60
Bluna Zitrone ¹⁴	2,30	3,60

	0,2 l	0,4 l
Spezi ^{1,3,9}	2,30	3,60
Fever Tree		3,60
ginger ale ^{1,14} , tonic water mediterane ^{10,14}		
WOLFRA Fruchtsaftgetränke	2,80	3,90
apfel, orange, ananas, banane ¹⁵ , maracuja ¹⁵ , kirsch ¹⁵ , mango ¹⁵ , traube, johannisbeere ¹⁵ , cranberry ¹⁵		
Saftschorle	2,60	3,60
Homemade Lemonade		4,50
holunder-minze, melone-erdbeere, ingwer-zitrone, hibiskus-limette, rose-limette		

■ RUM ■

2 cl

BERMUDAS

Bacardi Cuatro ¹	4 Jahre	3,20
Bacardi Ron 8 Anos ¹	8 Jahre	3,80
Bacardi 10 Anos ¹	10 Jahre	5,90

KANARISCHE INSEL

Arehucas Ron Miel mit Honig ¹	3,60
Arehucas Ron Reserva Special ¹	12 Jahre 4,20

■ TEQUILA ■

2 cl

1800 Anejo	3,90
Patron Silver	4,50
Patron Anejo	4,50

■ BRANDY ■

Cardenal Mendoza	3,50
Carlos I	3,20
Osborne Veterano	3,20
Osborne 103	3,20

■ LIKÖRE / DIGETIVOS ■

Licor 43¹	3,20
Hierbas Tunel	4,20

■ SHERRY ■

2 cl

Osborne Sherry Dry	3,20
Osborne Sherry Dry Medium	3,20
Osborne Sherry Fino	3,20

■ LONGDRINKS ■

mit 4 cl

Cuba Libre ^{1,9}	wahlweise mit	
Bacardi Cuatro ¹	4 Jahre	8,40
Bacardi Ron 8 Anos ¹	8 Jahre	9,60
Bacardi 10 ¹		13,90
Gin Tonic	wahlweise mit	
Star of Bombay ^{10,14}		10,90
Gin Mare ^{10,14} (Spanien)		11,90
Nordes ^{10,14} (Galician)		10,90
Licor 43 Milk ^{1,G}		7,90

■ BEBIDAS CALIENTES ■

Heißgetränke

Café ⁹	2,20
Café con Leche ^{9,G}	3,20
Latte Macchiato ^{9,G}	3,30
Espresso ⁹ 1,90 ... doppelt	3,50
Espresso Macchiato ^{9,G}	2,20
Café Cortado Espresso mit Kondensmilch und Milchschaum ^{9,G}	3,50
Barraquito Espresso mit Licor 43, Kondensmilch und Milchschaum ^{9,G}	6,00
Carajillo doppelter Espresso mit Brandy ⁹	6,00
Glas Tee earl grey, grüner tee, roibusch vanille, pfefferminz, sommerbeere, kamille	3,30



Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO und inkl. Service

Die mit Buchstaben oder Zahl gekennzeichneten Getränke und Speisen enthalten folgende Zutaten: Zusatzstoffe und Allergene:

1 Farbstoff **2** Konservierungsstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** Schwefeloxid **6** Schwärzungsmittel **7** Phosphat **8** Milcheiweiß **9** koffeinhaltig
10 chininhaltig **11** Süßungsmittel **12** Taurin **13** enthält eine Phenylalaninquelle (bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) **14** Säuerungsmittel **15** Nektar

A glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere und Erzeugnisse **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E Erdnüsse und Erzeugnisse **F** Soja(Bohnen) und Erzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und Erzeugnisse **M** Senf und Erzeugnisse **N** Sesam-Samen und Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Erzeugnisse **P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse **S** enthält Sulfite