

TAPAS

CARNE

- Chorizo y patatas** ^M 6,20
Spanische Paprikawurst mit Kartoffelecken an Salsa Brava Sauce
- Garbanzos con chorizo** 6,20
Kichererbsen-Eintopf mit spanischer Paprikawurst
- Jamón Serrano** 5,50
Luftgetrockneter Schinken
- Dátiles con bacon** 4,90
Datteln im Speckmantel
- Albóndigas con tomate** 5,50
Würzige Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Albóndigas con salsa de almendras ^{G,E}	5,50
Hackfleischbällchen in Mandelsauce	
Solomillo al Salmolejo ^G	6,90
Schweinelendenfilet auf kanarische Art	
Tapa filete ^G	6,90
Roastbeefstreifen in Butter und Thymian	
Costillas ración	6,90
Schweinerippchen mariniert mit würziger Sauce	
Pollo al vino tinto ^S	5,90
Hähnchen in Rotweinsauce	
Brochetas de Pollo ^{L,M}	5,90
Hähnchenspieße in Honig-Senf-Sauce	
Pollo salsa brava ^{L,M}	5,90
Hähnchenspieße mit scharfer Sauce	

■ PESCADO ■

Gambas al ajillo ^B	6,20
Garnelen mit Knoblauch-Chili-Öl	
Langostinos fritos ^{A,B}	6,90
Garnelen in Bier-Sherryteigmantel	
Gambas a la plancha ^B	6,20
Gebratene Garnelen	
Mejillones fritas ^R	5,90
Frittierte Muscheln mit Ali-Oli	
Calamares con tomate ^{D,R}	5,50
Calamari-Ringe in Tomatensauce	
Calamares a la Romana ^{A,D,R}	5,50
Frittierte Calamari-Ringe mit Ali-oli	
Sepia frita ^{A,D}	5,90
Frittierte Babysepias	
Boquerones ^R	5,90
Frittierte Sardellen	

Sardinas ^D 4,50
Eingelegte Sardinen in Essig und Öl

Crema de Atún ^{A,C} 4,50
Hausgemachte Thunfischcreme, mit Mayonnaise

■ VEGETARIANO ■

Pan con Ajo ^A 3,50
Hausgemachtes Knoblauchbrot

Crema de Aceitunas ^G 4,20
Hausgemachte Olivencreme

Aceitunas 4,20
Spanische Oliven

Manchego ^G 4,90
Spanischer Hartkäse

Pimientos de Padron	4,50
Frittierte Paprikaschoten mit grobem Meersalz	
Papas arrugadas con Mojo verde	4,50
Kanarische Kartoffeln mit Kräutersauce	
Queso de cabra con Miel ^G	5,80
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig	
Bolitas de Manchego ^{A,G}	5,20
Frittierte Manchego-Bällchen auf Mango-Chutney oder Feigen-Marmelade	
Patatas Bravas ^{C,G,L,M}	4,50
Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce oder Ali-oli	
Champiñones	4,50
Gebratene Champignons mit roten Paprika	
Pisto	4,50
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 ^G 6,20
Salat mit Ziegenkäse

Ensalada de Filete ^G 8,90
Salat mit Roastbeefstreifen

Ensalada de Pisto 4,90
Salat mit gebratenem Gemüse

■ SALSAS ■

Ali-oli ^G	3,50
Knoblauchcreme	
Mojo Verde	3,50
Kräutersalsa	
Mojo Brava ^{L,M}	3,50
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) ⁵

VINO

WEISSWEIN

	0,2 l	0,75 l
Spanischer Hauswein	5,90	
Pablo Claro Chardonnay	6,50	19,50
Biowein aus Spanien		
Neleman Sauvignon Blanc	7,50	22,90
Spanien - DO Valencia		
Valdelagunde Cuvée	7,90	23,50
Spanien, Castilla-Leon - Rueda		
Granbazan Albanino Etiqueta Verde	8,20	24,90
Spanien - Rias Baixas DO		

ROSEWEIN

Pablo Claro Rosado VT Castilla	6,50	19,50
Biowein aus Spanien		

		0,2 l	0,75 l
ROTWEIN	Spanischer Hauswein	5,20	
	Pablo Claro Tempranillo	6,50	19,50
	Biowein aus Spanien		
	Teto de Vaca - Garnacha 2020	7,20	21,90
	Spanien - Calatayud DO		
	Vina Albina Crianza DOC Rioja	7,20	21,90
	Spanien - La Rioja		
	Marqués de Riscal	7,50	22,50
	Spanien, Proximo Tempranillo		
	Bodegas Riojanas - Gran Reserva		49,00
	Spanien - Rioja, Carinena, Graziano, Tempranillo		
Weinschorle	0,4 l	5,50	
SANGRIA hausgemacht	0,2 l	4,50	
	0,5 l	7,90	

■ APERITIF ■

Aperol Spritz	prosecco, aperol ^{1,10} , soda	6,50
Hugo	prosecco, fresh mint, fresh lime, elderflower syrup, soda	6,50
Lillet Berry	lillet blanc, schweppes wild berry ¹⁴	6,50
Santos Rebutito	Osborne Sherry Fino, Zitronenlimonade ¹⁴ , Limette	6,50

■ VINO ESPUMOSO ■

SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Prosecco	4,20	23,90
Pere Ventura Cava		29,90

■ CERVEZAS ■

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

■ SIN ALCOHOL ■

alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Selters Classic	2,90	6,70
Selters Naturell	2,90	6,70
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,50	3,50
Pepsi Cola ^{1,9}	2,50	3,90
Pepsi Max ohne Zucker ^{1,9,11,13}	2,50	3,90
Mirinda ^{1,3}	2,50	3,90
7 UP ¹⁴	2,50	3,90

	0,2 l	0,4 l
Spezi ^{1,3,9}	2,50	3,90
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		6,50
holunder-minze, melone-erdbeere, ingwer-zitrone, hibiskus-limette, rose-limette		

■ RUM ■

2 cl

BERMUDAS

Bacardi Cuatro ¹	4 Jahre	3,20
Bacardi Ron 8 Años ¹	8 Jahre	3,80
Bacardi 10 Años 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

Patron Silver	4,50
Patron Añejo	5,50

■ 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	9,90
Bacardi Ron 8 Años ¹ 8 Jahre	10,90
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}	9,90

■ 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
Carajillo doppelter Espresso mit Brandy ⁹	6,00
Glas Tee earl grey, grüner tee, roibusch vanille, pfefferminz	3,30

Santos

BAR | TAPAS | CAFETERIA

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