

TAPAS

■ CARNE ■

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

Albóndigas con salsa de almendras ^{G,E}	6,20
Hackfleischbällchen in Mandelsauce	
Solomillo al Salmolejo ^G	7,50
Schweinelendenfilet auf kanarische Art	
Tapa filete ^G	7,50
Rindersteakstreifen in Butter und Thymian	
Costillas ración	7,50
Schweinerippchen mariniert mit würziger Sauce	
Pollo al vino tinto ^S	7,20
Hähnchen in Rotweinsauce	
Brochetas de Pollo ^{L,M}	6,90
Hähnchenspieße in Honig-Senf-Sauce	
Pollo salsa brava ^{L,M}	6,90
Hähnchenspieße mit scharfer Sauce	

■ PESCADO ■

Gambas al ajillo ^B	6,90
Garnelen mit Knoblauch-Chili-Öl	
Langostinos fritos ^{A,B}	7,20
Garnelen in Bier-Sherryteigmantel	
Gambas a la plancha ^B	6,90
Gebratene Garnelen	
Mejillones fritos ^R	6,20
Frittierte Muscheln mit Ali-Oli	
Calamares con tomate ^{D,R}	5,90
Calamari-Ringe in Tomatensauce	
Calamares a la Romana ^{A,D,R}	5,90
Frittierte Calamari-Ringe mit Ali-oli	
Sepia frita ^{A,D}	5,90
Frittierte Babysepias	
Boquerones ^R	6,20
Frittierte Sardellen	

Sardinas ^D 5,20
Eingelegte Sardinen in Essig und Öl

Crema de Atún ^{A,C} 5,20
Hausgemachte Thunfischcreme, mit Mayonnaise

■ VEGETARIANO ■

Pan con Ajo ^A 4,20
Hausgemachtes Knoblauchbrot

Crema de Aceitunas ^G 4,90
Hausgemachte Olivencreme

Aceitunas 4,90
Spanische Oliven

Manchego ^G 5,20
Spanischer Hartkäse

Pimientos de Padron	4,90
Frittierte Paprikaschoten mit grobem Meersalz	
Papas arrugadas con Mojo verde	5,20
Kanarische Kartoffeln mit Kräutersauce	
Queso de cabra con Miel ^G	6,20
Warmer Ziegenkäse auf Salat mit Honig	
Bolitas de Manchego ^{A,G}	5,90
Frittierte Manchego-Bällchen auf Mango-Chutney oder Feigen-Marmelade	
Patatas Bravas ^{C,G,L,M}	4,90
Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce oder Ali-oli	
Champiñones	4,90
Gebratene Champignons mit roten Paprika	
Pisto	5,20
Typisch spanisches gebratenes Ratatouille in süß und pikanter Sauce	

■ PAN ■

Pan Extra **1,50** groß **2,20**
Steinofenbaguette aus Weizen ^A

■ TAPAS ENSALADA ■

Ensalada de Queso de Cabra ^G **6,90**
Salat mit Ziegenkäse

Ensalada de Filete ^G **8,90**
Salat mit Rindersteakstreifen

Ensalada de Pisto **5,90**
Salat mit gebratenem Gemüse

■ SALSAS ■

Ali-oli ^G	3,90
Knoblauchcreme	
Mojo Verde	3,90
Kräutersalsa	
Mojo Brava ^{L,M}	3,90
Scharfe Sauce	

■ POSTRES ■

Crema Catalána ^{A,C,G}	5,20
Katalanische Süßspeise	
Churros ^{A,C,G}	5,20
Spanisches Gebäck mit Schokosauce	
Flan ^{A,C,G}	5,20
Spanischer Pudding mit Caramelsauce	

GETRÄNKE

(alle Weine enthalten Sulfite) ^S

VINO

0,2 l 0,75 l

WEISSWEIN

Spanischer Hauswein	6,90	
Pablo Claro Chardonnay	7,40	23,90
Biowein aus Spanien		
Neleman Sauvignon Blanc	7,90	25,90
Spanien - DO Valencia		
Valdelagunde Cuvée	8,20	26,90
Spanien, Castilla-Leon - Rueda		
Granbazan Albanino Etiqueta Verde	8,50	27,90
Spanien - Rias Baixas DO		

ROSÉWEIN

Pablo Claro Rosado VT Castilla	7,40	23,90
Biowein aus Spanien		

0,2 l 0,75 l

ROTWEIN

Spanischer Hauswein	6,90	
Pablo Claro Tempranillo	7,40	23,90
Biowein aus Spanien		
La Miranda de Secastilla - Garnacha Tinta	7,90	25,90
Spanien		
Bodegas Aradon - Vina Romita Rioja	7,90	25,90
Spanien		
Dominio de Punctum - „Andarin“ Monastrell ..	8,20	26,90
Spanien		
Bodegas Riojanas - Gran Reserva		49,00
Spanien - Rioja, Carinena, Graziano, Tempranillo		

Weinschorle 0,4 l **6,20**

SANGRIA 0,2 l **4,50**

0,5 l **7,90**

■ APERITIF ■

Aperol Spritz	prosecco, aperol ^{1,10} , soda	7,20
Hugo	prosecco, fresh mint, fresh lime, elderflower syrup, soda	7,20
Lillet Berry	lillet blanc, schweppes wild berry ¹⁴	7,20
Santos Rebujito	Osborne Sherry Fino, Zitronenlimonade ¹⁴ , Limette	7,20

■ VINO ESPUMOSO ■

SCHAUMWEIN

Prosecco	4,20	23,90
Pere Ventura Cava		29,90

■ CERVEZAS ■

Bier vom Fass	Mönchshof Landbier Hell	0,4 l	4,20
	Estrella Damm	0,33 l	4,20
	Radler Helles & Zitronenlimonade ¹⁴	0,4 l	4,20
Flaschenbier	Kapuziner Weißbier	0,5 l	4,50
	Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei	0,5 l	4,20
	Mönchshof Kellerbier	0,5 l	4,50
	Kulmbacher Pils	0,3 l	4,00

■ SIN ALCOHOL ■

alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Selters Classic	3,20	7,20
Selters Naturell	3,20	7,20
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,50	3,50
Pepsi Cola ^{1,9}	3,00	4,20
Pepsi Max ohne Zucker ^{1,9,11,13}	3,00	4,20
Mirinda ^{1,3}	3,00	4,20
7 UP ¹⁴	3,00	4,20

	0,2 l	0,4 l
Spezi ^{1,3,9}	3,00	4,20
Fruchtsaftgetränke	3,50	4,50
apfel, orange, ananas, banane ¹⁵ , maracuja ¹⁵ , kirsch ¹⁵ , mango ¹⁵ , traube, johannisbeere ¹⁵ , cranberry ¹⁵		
Saftschorle	3,90	4,50
Homemade Lemonade		6,50
holunder-minze, melone-erdbeere, ingwer-zitrone, hibiskus-limette, rose-limette		

■ RUM ■

2 cl

BERMUDAS

Bacardi Cuatro ¹

4 Jahre **3,40**

Bacardi Ron 8 Años ¹

8 Jahre **4,50**

CUBA

Havana Club 3 Años ¹

3 Jahre **3,50**

KANARISCHE INSEL

Arehucas Ron Miel mit Honig ¹	3,90
---	-------------

Arehucas Ron Reserva Special ¹ 12 Jahre 4,90

■ TEQUILA ■		2 cl
Patron Silver		4,50
Patron Añejo		5,50

■ BRANDY ■		2 cl
Cardenal Mendoza		3,90
Carlos I		3,50
Osborne Veterano		3,50
Osborne 103		3,50

■ LIKÖRE / DIGETIVOS ■		2 cl
Licor 43 ¹		3,50
Hierbas Tunel		4,20

■ SHERRY ■

2 cl

Osborne Sherry Dry	3,50
Osborne Sherry Dry Medium	3,50
Osborne Sherry Fino	3,50

■ 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
Havana Club 3 Años ¹	3 Jahre	9,90
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	3,20
Café con Leche ^{9,G}	3,50
Latte Macchiato ^{9,G}	3,90
Espresso ⁹ 2,20 ... doppelt	3,50
Espresso Macchiato ^{9,G}	2,90
Carajillo doppelter Espresso mit Brandy ⁹	6,00
Glas Tee earl grey, grüner tee, roibusch vanille, pfefferminz	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