

## — TAPAS —

<b>Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce]</b> Nuestras patatas bravas	(V)	3,90 €
<b>Kartoffelkroketten mit Fleisch und Aioli-Sauce (3 Stück)</b> Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)		4,90 €
<b>Knuspriges Brot mit Tomaten und Olivenöl</b> Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen	(V)	1,50 €
<b>Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo (70g)</b> Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)		14,80 €
<b>Manchego-Schafskäse in Olivenöl</b> Queso manchego de oveja en aceite de oliva	(V)	4,90 €
<b>Gebratene Garnelen mit Chipotle-Sauce</b> Langostinos fritos con salsa chipotle		7,95 €
<b>Gebackener Camembert mit Sauce aus Roten Früchten</b> Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)	(V)	6,95 €
<b>Spiegelei mit Pommes Frites und Chorizo (paprikawurst)</b> Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja		5,80 €
<b>Miesmuscheln nach Seemannsart</b> Mejillones a la marinera		7,90 €
<b>Spiegelei mit Pommes Frites und iberer Schinken</b> Huevo frito con patatas y jamón ibérico		8,90 €
<b>Tintenfischringe auf andalusische Art</b> Aros de calamarcitos de playa a la andaluza		8,95 €
<b>Krake auf galicische Art mit Kartoffeln und Paprika</b> Pulpo a la gallega con patata y pimentón		12,95 €
<b>Knusprige Hähnchen mit Mayonnaise von curry-Sauce</b> Crocante de pollo con mayonesa de curry		6,90 €
<b>Nachos mit Cheddar, Jalapeños, Guacamole und "Pico de Gallo"</b> Nachos con cheddar, jalapeños, guacamole y "pico de gallo"	(V)	5,90 €
<b>Paprikaschote aus Padron</b> Pimientos de Padrón fritos con sal maldon	(V)	4,90 €
<b>Spinat- und Ziegenkäsekroketten (4 Stück)</b> Croquetas caseras de espinacas y queso de cabra (4 uds.)	(V)	5,95 €
<b>Hausgemachte Schinken-Kroketten (4 Stück)</b> Croquetas caseras de jamón (4 uds.)		4,95 €
<b>Knoblauch-Garnelen mit Spargel</b> Cazuelita de gambas al ajillo con espárragos		9,95 €
<b>Marinierter Hähnchenspieß mit Soja und Sesam (2 Stück)</b> Brocheta de pollo marinada con soja y sésamo		4,50 €
<b>Knusprige Hähnchenflügel mit Sesam-Sauce</b> Alitas de pollo crujientes con salsa de sésamo		5,95 €
<b>Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce</b> Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco	(V)	6,80 €

MWST. INBEGRIFFEN . TERRASSE 10 % ZUSCHLAG.  
MITTELMEERKÜCHE

## — PLATTEN —

<b>Geheimnis von gegrilltem Iberico-Schweinefleisch</b> Secreto ibérico a la plancha con verduritas		9,80 €
<b>Kalbssteak vom grill (225gr)</b> Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)		11,90 €

## — HAMBURGUER —

<b>Hamburger mit Käse, Salat, Zwiebeln, Sauce Tartare und Pommes Frites</b> Hamburguesa de la casa con queso, lechuga, cebolla pochada, salsa tártara y patatas fritas		8,90 €
<b>Hamburger mit Käse, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, "Chipotle" Sauce und Pommes Frites</b> Hamburguesa mexicana con queso, cilantro, cebolla, salsa de chipotle y patatas fritas		8,90 €
<b>Amerikanischer Hamburger mit Speck, Käse, sauren Gurken, Senf Mayonnaise und Pommes frites</b> Hamburguesa americana con bacon, queso, pepinillos, mayonesa de mostaza y patatas fritas		8,90 €
<b>Veggie burger (Gemüse-Burger, gebackene rote Paprika, Ziegenkäse, Rucolasalat, Mayonäse) und Pommes Frites</b> (V)		9,20 €
Veggie burger (pimiento rojo escalivado, queso de cabra, rúcula y mayonesa) con patatas fritas		
<b>Brötchen mit frittierten Tintenfischringen und Aioli-Sauce</b>		7,90 €
Burger de calamarcitos con "all i oli"		
<b>Brötchen mit Knuspriges Hähnchen, Rucola, Havarti Käse, Zwiebelconfit und Curry-Mayonnaise</b>		7,90 €
Burger de pollo crujiente con rúcula, queso havarti, cebolla pochada y mayonesa de curry		

## — SALATE —

<b>"Gazpacho" (Kalte tomatensuppe)</b> (V)	4,90 €
Gazpacho al estilo andaluz	
<b>Sieben Grüner Salat mit Parmesan</b> (V)	5,90 €
Ensalada siete verdes con parmesano	
<b>Rucola (garten-senfrauke) Salat mit Ziegenkäse</b> (V)	6,90 €
Ensalada de rúcula con queso de cabra	
<b>Tomaten mit Thunfischbauch in Olivenöl</b>	7,50 €
Tomate con ventresca de atún en aceite de oliva	
<b>Marinierte Lachswürfel mit Soja-Vinaigrette</b>	8,50 €
Dados de salmón marinados con salsa de soja	

Unsere Gerichte können ältere Allergene oder Spuren davon enthalten

## — DESSERTS —

<b>Unser Schokoladen-Coulant mit Olivenöl und Salz</b> (V)	6,50 €
Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal	
<b>Apfel-tarte-Tatin mit Vanilleeis</b> (V)	6,50 €
Tatín de manzana con helado de vainilla	
<b>Schokoladen- oder Vanilleeis</b> (V)	4,85 €
Helado de chocolate o vainilla	
<b>Windbeutel mit heisser Schokolade und Sahne</b> (V)	3,90 €
Profiteroles con chocolate caliente y nata	
<b>Tiramisu</b> (V)	5,50 €
Tiramisú	

## — PROBIERMENÜ —

### 19,90 € PRO PERSON

MINDESTENS 2 MENÜ  
Menü zum teilen

**Tomaten mit Thunfischbauch in Olivenöl**  
Tomate con ventresca de atún en aceite de oliva

**Schinken aus eichelmast D.O. Guijuelo**  
Jamón ibérico D.O. Guijuelo

**Paprikaschote aus Padrón**  
Pimientos de Padrón fritos con sal maldon

**Unsere "Patatas bravas" [bratkartoffeln mit scharfer sauce]**  
Nuestras patatas bravas

**Frittierte Garnelen mit "Chipotle" Sauce**  
Langostinos fritos con salsa chipotle

**Schweinefilet vom grill mit Gemüse**  
Secreto ibérico a la plancha con verdura

• • • • •

**Das menü ist für mindestens 2 personen. Menü zum teilen**  
El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir

• • • • •

**UM DAS MENÜ ZU BEGLEITEN  
EMPFEHLEN:**

<b>ANALIVIA, Sauvignon blanc (D.O. Rueda)</b>	<b>16,80 €</b>
<b>SANGRIA DE VI O CAVA</b>	<b>17,50 €</b>

(V) Vegetarische Gerichte

KÜCHE GEÖFFNET VON 12:00 BIS 00:00 UHR  
(Freitags und Samstags bis 01:00 Uhr)

## — WEINE —

### — WEIßWEIN —

	GLAS	FLASCH
L'EFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)		15,60 €
FREYE, xarel-lo, chardonnay (D.O. Penedes)	3,50 €	13,75 €
TERRA PRIMA, Xarel-lo, riesling (D.O. Penedes)		19,20 €
MANUELA DE NAVERAN, chardonnay (D.O. Penedès)		22,50 €
VERDEO, Verdejo (D.O. RUEDA)	3,50 €	13,50 €
ANALIVIA, Sauvignon blanc (D.O. Rueda)		16,80 €
PULPO, Albariño (D.O. Rías Baixas)		17,50 €

### — ROSÉ —

ANIMA, chardonnay pinnot noire (D.O. Costers del S.)		16,90 €
VIÑA ESMERALDA ROSAT, garnatxa (D.O. Penedes)		20,50 €
VIÑA REAL, tempranillo (D.O.C. Rioja)	3,50 €	13,50 €

### — ROTWEIN —

ANIMA, cabernet syrah (D.O. Costers del S)		16,90 €
ENNAK, garnatxa negra (D.O. Terra alta)	3,50 €	13,50 €
TORRES ATRIUM, Merlot (D.O. Penedés) Rotwein		17,50 €
QUE SI!, Garnatxa Negra-Samsó (D.O.Q. Priorat)		23,00 €
ARNEGUI, Criança, Tinto D.O.C. Rioja	3,50 €	13,70 €
ARNEGUI, Reserva (D.O.C. RIOJA)		18,75 €
MARQUES DE CACERES, reserva (D.O.C. Rioja)		29,90 €
CANTAMAÑANAS, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero)	3,50 €	13,90 €
ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) Rotwein		16,60 €
MARTIN BERDUGO, crianza (D.O. Ribera del Duero)		22,45 €
VINO DE MONTAÑA, garnacha (Sierra de Gredos)		16,00 €

### — PROSECO —

MVSA, brut nature (D.O. Cava)	3,50 €	14,90 €
AGUSTÍ TORELLÓ, Brut Gran Reserva (D.O. Cava)		25,50 €
PERLES ROSES, pinot noire (D.O. Cava)		28,75 €
SANGRIA AUS ROTWEIN / PROSECO	5,50 €	17,50 €