

Sopas — Suppen

01. Esencia de tomate con apio 4,90
Klare Tomatenessenz mit Staudensellerie
-

Ensaladas — Salate

02. Ensalada de tomate 4,70
Tomatensalat mit Kräutervinaigrette
-
03. Ensalada aragonesa 7,50
Gemischter Salat mit Eiern,
Serranoschinken und Oliven
-
04. Ensalada con pollo 8,40
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
-
05. Ensalada con gambas 9,90
Gemischter Salat mit Gambas
- Vinagretas
- a) Vinagreta de limón y hierbas —
Zitronen-Kräutervinaigrette
 - b) Vinagreta de jerez — Sherryvinaigrette
 - c) Vinagreta de tomate — Tomatenvinaigrette

Tortilla — spanisches Omelette

06. Tortilla de patatas 6,90
Spanisches Kartoffelomelette
-
07. Tortilla de chorizo y champiñón 7,50
Omelette mit Chorizo-Salami und Champignons
-

Platos principales — Hauptgerichte*

Pescados & mariscos — Fischgerichte & Meeresfrüchte

08. Sépia a la plancha con pan de aceitunas 9,80
Gegrillter Tintenfisch mit Olivenbrot
-
09. Gambas a la plancha sobre compota de chalotas y patatas al romero 15,90
Gegrillte Gambas auf Schalottenkompott und Rosmarinkartoffeln
-
10. Dorada con calabacín al aroma de tomate y pasta 16,20
Gegrillte Doradenfilets mit Zitronenöl auf tomatisierten Zucchini, dazu Bandnudeln
-

11. Parrillada de mar con arroz de azafrán y ensalada 17,80
Gegrillte gemischte Fischplatte mit Safranreis und kleinem Salat
-

Carnes — Fleischgerichte

12. Pechuga de pollo 13,90
Hähnchenbrustfilet
- a) en salsa de mandarinas y guindilla 13,90
con arroz de cacahuete a las finas hierbas
in einer Mandarinen-Chilisauce mit Erdnüssen
und Kräuterreis
-
- b) con tomates triturados con alcaparras, 14,90
perejil, solomillos de limón y arroz a las finas hierbas
mit Tomatenconcassé, Kapern, Petersilie und Zitronenfilets
-
13. Solomillo de cerdo gratinado con orejones y queso manchego acompañado de patatas de romer y ensalada 15,20
Mit Manchego und Aprikosen gratiniertes Schweinefilet,
dazu Rosmarinkartoffeln und ein kleiner Salat
-
14. Medallones de cerdo en salsa de ajo dorada 14,90
con patatas a las finas hierbas y ensalada
Schweinemedallions in einer dunklen
Knoblauchsauce mit Kräuterkartoffeln und Salat
-
15. Chuletas de cordero con patatas al romero y ensalada 16,20
Gegrilltes Lammcarré mit Räucherkartoffeln und Salat
-
16. Filete de culata con mantequilla a las finas hierbas, patatas doradas y ensalada de tomate 17,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, gebratenen Paprika-
kartoffeln und Tomatensalat
-

Variación de Tapas — Tapasvariationen

17. Variación de Tapas pequeña * 39,00
Kleine Tapasauswahl mit marinierten Oliven, Serrano
Schinken, Thunfischsalat, Speckdatteln, Pilzen in Weißwein
und Rosmarinkartoffeln mit Alioli
-
18. Variación de Tapas grande* 49,00
Große Tapasauswahl mit Manchego Käse, Serrano
Schinken, eingelegten Paprikaschoten, marinierten
Sardellen, frittierten Calamaris, Datteln im Speckmantel,
Gambas in Knoblauchöl und Rosmarinkartoffeln mit Alioli
-

* Zu beiden Tapasvariationen servieren wir Ihnen einen Korb mit Brot, eine Flasche Wasser 0,75l und eine Flasche Rotwein 0,75l »The tapas Wine Collection«.

Paella

19. Paella vegetariana 8,90
Vegetarische Reispfanne mit
Gemüse der Saison und Safran
-
20. Paella valenciana 10,90
Valencianische Reispfanne mit Meeresfrüchten,
Hühnerfleisch, Gemüse der Saison & Safran
-

Salsa — Saucen

21. Alioli 0,90
Knoblauchmayonnaise
-
22. Pesto tinto de tomate 1,20
Tomatenpesto
-

Pan — Brot

23. Pan de aceitunas recién hecho 2,00
Ofenfrisches Olivenbrot
-

Postres — Desserts

24. Crema Catalana 3,90
Katalanische Eiercreme
-
25. Semifrio de crocante con cerezas al guindilla 4,50
Krokantparfait mit Chillikirschen
-
26. Helado casero de hierba 6,40
con pastel de almendras español
Hausgemachtes Hierbaseis mit spanischem Mandelkuchen
-

Speisen und Getränke können Zusatzstoffe enthalten.
Für detaillierte Informationen wenden
Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

la.
tapia
/ comida

la.
tapia

/ comida
española