

Tapas frías — kalte Tapas

01. **Olivas** 2,80 ×
Oliven mit Kräutern
-
02. **Tomates secos** 3,40 ×
Getrocknete Tomaten
in Olivenöl
-
03. **Pimientos marinados** 3,50 ×
Eingelegte Paprikaschoten
-
04. **Almendras españolas** 3,50 ×
Spanische Rauchmandeln
-
05. **Chorizo picante** 3,60 ×
Spanische Salami
-
06. **Alcachofas marinadas** 3,80 ×
Marinierte Artischocken
-
07. **Pimientos rellenos de queso fresco** 3,80 ×
Mit Frischkäse gefüllte
Paprikaschoten
-
08. **Boquerones malagueños en vinagre** 3,90 ×
Marinierte Sardellen
-
09. **Jamón Serrano** 3,90 ×
Serrano Schinken
-
10. **Ensalada de atún** 4,20 ×
Thunfisch Salat mit weißen
Bohnen und Zwiebeln
-
11. **Queso ibérico** 4,20 ×
Käse aus Schafs-, Kuh-
und Ziegenmilch
-
12. **Queso curado manchego** 4,20 ×
6 Monate gereifter Schafskäse
-

Tapas calientes — warme Tapas

13. **Tortilla de patatas** 3,60 ×
Spanisches Kartoffelomelette
-
14. **Berenjenas rellenas de champiñones** 3,70 ×
Auberginen mit Pilzfüllung
-
15. **Patatas al romero con alioli** 3,80 ×
Gebackene Rosmarinkartoffeln
mit Alioli
-
16. **Albóndigas con salsa tomate** 3,90 ×
Hackfleischbällchen
mit Tomatensauce
-
17. **Dátiles rellenos de almendra con bacon** 3,90 ×
Mit Mandeln gefüllte Speckdatteln
-
18. **Champiñones al vino blanco** 3,90 ×
Pikante Pilze in Weißweinsauce
-
19. **Chorizo frito** 3,90 ×
Gebratene Chorizo
-
20. **Calamares fritos** 4,20 ×
Frittierte Calamares
-
21. **Pollo frito** 4,20 ×
Frittiertes Hähnchen
-
22. **Pimientos de Padrón** 4,50 ×
Gesalzene Paprikaschoten
-
23. **Pollo al chilindón** 4,60 ×
Paprikahähnchen
-
24. **Gambas al ajillo** 4,60 ×
Gambas in Knoblauchöl
-
25. **Sépie a la plancha** 4,90 ×
Gegrillter Tintenfisch
-

la.
tapia
/ tapas

la .
tapia
/ comida
española