

¡BIENVENIDOS A LA TAPIA!

Mit unserer Speisekarte setzen wir den Fokus wieder auf das, was wir am liebsten mögen: Tapas. Stellen Sie sich aus kalten, warmen, grünen und Dessert-Tapas Ihr eigenes Menü zusammen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Restaurantbereich eine Mindestbestellmenge von zwei Tapas pro Person eingeführt haben.

NUR
DONNERSTAGS



**TAPAS
THURSDAY
DAY**

Wir lieben Tapas. Sie auch?
Jeden Donnerstag können Sie aus einer speziellen Tapas-Thursday-Speisekarte 5 Tapas für 25 € genießen.

GRÜNE TAPAS

01. ensalada mixta V	6,20
<i>Frühlings-Blattsalat mit Tomate, Gurke und Radieschen</i>	
02. ensalada de tomate y pan V	6,80
<i>Tomaten-Brot-Salat mit Basilikum</i>	
03. ensalada de melón V	6,20
<i>Melonensalat mit Gurke, Tomaten und Minze</i>	



Hausgemachtes Brot	3,90
mit Aioli	+1,50
mit Mojo rojo	+1,50
mit Feigen-Salbei-Dip vegan	+1,50

KALTE TAPAS

04. aceitunas „kalamata“ V	4,60
<i>Kalamata Oliven</i>	
05. queso manchego con higos V	5,60
<i>Manchego mit Feigen</i>	
06. queso de cabra gratinado V	3,90
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i>	
07. alubias blancas con tocino, chorizo, dátiles y piñones	5,20
<i>Weißer Bohnen mit Speck, Chorizo, Datteln und Pinienkernen</i>	
08. jamón serrano con sandia	7,10
<i>Serrano-Schinken mit Wassermelone</i>	
09. tortilla de patata cremosa V	5,90
<i>Cremige Kartoffel Tortilla</i>	
10. sardinas en escabeche	4,20
<i>Eingelegte Sardinen</i>	
11. alcachofa a la plancha en escabeche V	5,80
<i>Eingelegte gegrillte Artischocke</i>	

WARME TAPAS

12. albóndigas con salsa de tomate y chile fresco	6,10
<i>Fleischbällchen mit Tomatensauce und frischem Chili</i>	
13. patatas bravas con salsa de pimiento y almendra V	4,90
<i>Patatas Bravas mit Paprika-Mandel-Pesto</i>	
14. croquetas serranas con mojo picón	6,50
<i>Kroketten gefüllt mit Serrano mit Mojo Picon</i>	
15. puré de patatas con ajo V	4,90
<i>Knoblauch-Kartoffelstampf</i>	
16. dátiles envueltos en jamón	4,90
<i>Marokkanische Datteln im Speckmantel</i>	
17. Carne asada (dos filete pequeño marinado de manera diferente)	9,50
<i>Zwei kleine unterschiedlich marinierte Hüftsteaks</i>	
18. pollo asado	5,90
<i>Gebackenes Hühnchen</i>	
19. panceta con mojo verde *	7,90
<i>Schweinebauch mit Mojo Verde</i>	
20. berenjena „caponata“ V	5,20
<i>Auberginen Caponata</i>	
21. pulpo al la plancha con limón salado *	10,90
<i>Gegrillter Pulpo mit Salzzitrone</i>	
22. chorizo picante frito	6,70
<i>Gebratene pikante Chorizo</i>	
23. sardinas al horno envueltas en masa *	8,70
<i>Gebackene Sardine im Teigmantel</i>	

DESSERT-TAPAS

24. dos tipos de sorbetes caseros	5,20
<i>Zweierlei hausgemachte Sorbets</i>	
25. crema catalana, espuma de vainilla y baya	4,90
<i>Crema Catalana Espuma mit Vanille und Beeren</i>	
26. crema de leche con fresas frescas	5,20
<i>Crema mit frischen Erdbeeren</i>	

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter*innen an.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

V – Vegetarisch * – Tapas del chef

Täglich ab 17.00 Uhr geöffnet. Sonntags Ruhetag