

¡BIENVENIDOS A LA TAPIA!

Mit unserer Speisekarte setzen wir den Fokus 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.

GRÜNE TAPAS

01. ensalada de atún	7,80
<i>Rucolasalat mit Tomate und Thunfisch</i>	
02. ensalada de tomate y pan V	6,80
<i>Tomaten-Brot-Salat mit Basilikum</i>	
03. ensalada de aceitunas con hierbas frescas V	6,20
<i>Spanischer Olivensalat mit frischen Kräutern</i>	



Hausgemachtes Brot	3,90
<i>mit Aioli</i>	+1,50
<i>mit Mojo rojo</i>	+1,50
<i>mit Feigen-Salbei-Dip vegan</i>	+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. ensalada de cuscús con menta, limon y pasas V	5,40
<i>Tabulé mit Couscous, Minze, Zitrone und Rosinen</i>	
08. jamón serrano	7,00
<i>Serrano-Schinken</i>	
09. gazpacho V	5,50
<i>Kalte Tomatensuppe</i>	
10. champiñones balsámicos	4,80
<i>Balsamico Pilze</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>Gebackene Kartoffelstücke mit Paprika-Mandel-Pesto</i>	
14. croquetas serranas con mojo picón	6,50
<i>Kroketten gefüllt mit Serrano mit Mojo Picon</i>	
15. tortilla con queso de cabra y espinacas V	5,20
<i>Spanisches Omelett aus Eiern und Kartoffeln mit Ziegenkäse und Spinat</i>	
16. dátiles envueltos en jamón	4,90
<i>Marokkanische Datteln im Speckmantel</i>	
17. tagliata de filete de ternera con pimiento verde y ajo	11,90
<i>Tagliata vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Knoblauch</i>	
18. muslo de pollo al horno con ajo y limón	8,90
<i>Gebackene Hähnchenkeule mit Knoblauch und Zitrone</i>	
19. cigarros serranos y manchegos *	7,90
<i>Serrano Manchego Zigarre</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. gambas con ajo y chile	9,70
<i>Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili</i>	
24. pimientos de padrón con sal V	5,20
<i>Gegrillte Mini-Paprika mit grobem Salz</i>	
25. calamares fritos con guindilla y cilantro	7,20
<i>Gebratene Calamari Ringe mit Chili und Koriander</i>	

DESSERT-TAPAS

26. dos tipos de sorbetes caseros	5,20
<i>Zweierlei hausgemachte Sorbets</i>	
27. crema catalana con vainilla y bayas	4,90
<i>Crema Catalana mit Vanille und Beeren</i>	
28. churros con salsa de caramelo salado	5,60
<i>Churros mit Salzkaramellsauce</i>	

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.

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