

¡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 Mi-Sa
PAELLA
mit
Hähnchen, Garnelen und
Kaninchen
26,90
Bitte bis 12 Uhr für den gleichen Tag vorbestellen

TAPAS THURSDAY

NUR
DONNERSTAGS

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

GRÜNE TAPAS

- | | |
|--|------|
| 01. ensalada de papas V | 6,20 |
| <i>Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Paprika, Zucchini und Aubergine</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 melón | 7,10 |
| <i>Serrano-Schinken mit Honigmelone</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. ensalada de calamares | 6,20 |
| <i>Calamari Salat</i> | |

WARME TAPAS

- | | |
|--|------|
| 12. pimientos de padrón con crema de aceitunas V | 5,60 |
| <i>Pimientos de padrón mit Oliven Tapenade</i> | |
| 13. patatas bravas con salsa de pimiento y almendra | 4,90 |
| <i>Patatas Bravas mit Paprika-Mandel-Pesto</i> | |
| 14. croquetas serranas con mojo picón | 6,50 |
| <i>Serrano Krokette mit Mojo Picon</i> | |
| 15. patatas mallorquinas con aioli V | 4,00 |
| <i>Mallorquinische Salzkartoffeln mit Aioli</i> | |
| 16. dátiles envueltos en jamón | 4,90 |
| <i>Marokkanische Datteln im Speckmantel</i> | |
| 17. costillita asada con puré y ajo | 9,50 |
| <i>48 Stunden gegartes Short Rib mit Kartoffelstampf und Knoblauch</i> | |
| 18. pollo asado | 5,90 |
| <i>Gebackenes Hähnchen</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 a la parrilla con limón salado * | 9,90 |
| <i>Gegrillter Pulpo mit Salzzitrone</i> | |
| 22. chorizo picante estofado en sidra | 6,70 |
| <i>Pikante Chorizo in Cidre geschmort</i> | |
| 23. gambas asadas con ajo y chili * | 9,70 |
| <i>Gebatene Garnelen mit Knoblauch und Chili</i> | |

DESSERT-TAPAS

- | | |
|--|------|
| 24. arroz con leche, pistachos y naranjas | 5,60 |
| <i>Lauwarmer Milchreis mit Pistazien und Orangen</i> | |
| 25. crema catalana con vainilla y frutos del bosque | 4,50 |
| <i>Crema Catalana mit Vanille und Beeren</i> | |
| 26. pasteles de levadura con ron y helado de merengue casero | 5,80 |
| <i>Hefgebäck mit Rum und hausgemachtem Baiser-Eis</i> | |