

MENÚ

DE LA

TAPIA

Täglich ab 17.00 Uhr geöffnet, sonntags Ruhetag.

GRÜNE TAPAS

01. ensalada de atún	6,20
<i>Wildkräutersalat mit Thunfisch, Ei und Kirschtomate</i>	
02. ensalada mixta V	5,80
<i>Wildkräutersalat mit Gurke, Paprika, Tomate und Pinienkernen</i>	
03. ensalada de escarola V	6,20
<i>Endiviansalat mit Paprika, Kürbis und Lauchzwiebel</i>	

KALTE TAPAS

04. aceitunas V	5,10
<i>Zweierlei Oliven</i>	
05. queso manchego con higos V	6,20
<i>Manchego mit Feigen</i>	
06. queso de cabra gratinado V	4,30
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i>	
07. rollitos de berenjena con tomillo y queso de feta V	5,80
<i>Auberginen-Röllchen mit Thymian und Fetakäse</i>	
08. jamón serrano	7,80
<i>Serrano-Schinken</i>	
09. champignon con cebolla y ajo V	5,30
<i>Champignon mit Zwiebel und Knoblauch</i>	
10. salmón especiado con aderezo de col lambarda	6,80
<i>Gewürzlachs in Rotkohl-Beize</i>	

WARME TAPAS

11. albóndigas con salsa de tomate y almendras	6,20
<i>Fleischbällchen mit Tomatensauce und gerösteten Mandeln</i>	
12. patatas bravas V	5,40
<i>Gebackene Kartoffelstücke mit Bravas Sauce</i>	
13. croquetas de manchego y serrano con mojo picon	7,20
<i>Kroketten mit Manchego und Serrano mit mojo picon</i>	
14. tortilla de espinacas y queso de cabra V	6,30
<i>Spanisches Omelett aus Eiern und Kartoffeln mit Spinat und Ziegenkäse</i>	
15. dátiles en bacon	5,40
<i>Marokkanische Datteln im Speckmantel</i>	
16. pulpo a la plancha en caldo de hierbas	9,90
<i>Tranchierter und gegrillter Pulpo im Kräutersud</i>	
17. muslo de pollo al horno con naranja y tomillo	9,50
<i>Gebackene Hähnchenkeule mit Orange und Thymian</i>	
18. chorizo en cidre	7,50
<i>In Cidre geschmorte Chorizo mit Wurzelgemüse</i>	
19. gambas con ajo y chile	10,80
<i>Gebratene Riesengarnelen mit Chili-Knoblauch</i>	
20. pimientos de padrón V	5,80
<i>Gegrillte Mini-Paprika mit grobem Salz</i>	
21. calamares fritos	8,00
<i>Gebratene Calamari mit Petersilie und Knoblauch</i>	
22. panceta de cerdo estofada 24 horas	7,40
<i>24 Stunden geschmorter Schweinebauch mit Mojo Verde</i>	
23. mejillones a la mallorquina	7,50
<i>Mallorquinische Miesmuscheln in Tomatensud</i>	
24. empanada de ternera	6,20
<i>Empanada mit Rindfleischfüllung</i>	

PAELLA

25. paella de marisco	22,90
<i>Reis mit Safran, Garnelen, Tintenfisch, Pulpo, Fisch, Paprika, Limabohnen, Oliven und Tomate</i>	
26. paella mixta	23,90
<i>Reis mit Safran, geschmortes Hühnchen, Garnele, Pulpo, Paprika, Limabohnen, Oliven und Tomate</i>	
27. paella de verduras V	14,80
<i>Reis mit Safran, Paprika, Erbsen, Oliven, Limabohnen, Kürbis und Ei</i>	

DESSERT-TAPAS

28. crema catalana	5,40
<i>Crema Catalana mit Vanille und Beeren</i>	
29. pastel de almendras	6,20
<i>Mandelkuchen mit Zwetschgen-Baiser-Eis</i>	

COCA TUESDAY

Immer dienstags – ab 2 Personen
Spanische Pizza belegt mit Ziegenkäse, Feige, Thymianhonig und Crema Fresca. Vorab Kürbissuppe und hausgemachtes Brot mit Aioli
17,80€ p.P.

PAELLA WEDNESDAY

Paella für 2 Personen
mit zwei gerösteten Tomatenbrot, einer Schale Oliven und zwei Gläsern Tapas Wein nur **17,90€ p.P.**

TAPAS THURSDAY

Wir lieben Tapas. Sie auch?
Jeden Donnerstag 5 Tapas von der Thursday-Karte für **25 €** genießen.

pan artesanal 3,90
Hausgemachtes Brot Aioli/Mojo Rojo / Curry-Dattel-Dip + 1,50
Die erste Portion unseres Brot mit Aioli geht aufs Haus

V – Vegetarisch

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Restaurantbereich eine Mindestbestellmenge von zwei Tapas pro Person eingeführt haben.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter*innen an. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.