

# Tapas (Vegetarische)



<b>All i Oli</b> (hausgemachte Knoblauchsauce)	2,10 €
<b>Mojo Rojo</b> (scharfe Kanarische Sauce)	2,10 €
<b>Pan</b> (Brot)	1,90 €
<b>Aceitunas Variadas</b> (Spanische Oliven)	3,90 €
<b>Papas Arrugadas con Mojo Picon</b> (Kanarische Kartoffeln mit Mojo Sauce)	5,50 €
<b>Mozzarella de Tomate</b> (kleine Mozzarella-Bällchen mit Kirschtomaten und Balsamico)	6,20 €
<b>Queso de Cabra con Romero y Miel</b> (Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig)	6,00 €
<b>Auberginen Tapas</b>	7,00 €
<b>Gebratene Spitzpaprika mit Meersalz</b>	5,90 €
<b>Pimentos del Padron</b> (kleine gebratene Paprikaschoten)	6,50 €
<b>Gebratenes frisches Gemüse</b>	7,90 €
<b>Patatas Bravas</b>	6,20 €
<b>Gebratene Knoblauch-Pilze</b>	6,20 €
<b>Spanischer Käse</b>	7,50 €

# Tapas (Fleisch)



<b>Plato de Queso y Jamón</b> (Käseplatte und Schinken)		15,50 €
<b>Melon con Jamón Serrano</b> (frische Melonenspalten mit würzigem Serranoschinken)		8,90 €
<b>Serrano Iberico</b>		10,90 €
<b>Pata Negra Schinken</b>		20,00 €
<b>Dátiles con Bacon</b> (Datteln im Speckmantel)		6,50 €
<b>Albondigas en Salsa de Tomate</b> (Rinderhackbällchen in Tomatensauce)		7,00 €
<b>Spanische Chorizo</b> (flammierte, Pikante Paprikasalami am Stück)		10,90 €
<b>Knoblauch-Thymian-Hähnchen</b> (saftige Hähnchenkäule mit Thymian und Knoblauch gebacken)		7,10 €
<b>Gegrillte Lammwürste</b>		10,90 €
<b>Lammkotelett in Pflaumensauce</b>	Stück	3,50 €
<b>Lammkotelett mit gegrilltem Gemüse</b>		18,90 €
<b>Croquetas de Jamón</b>		7,50 €
<b>Tomahawk Steak 1100 gr.</b> (serviert mit verschiedenen Tapas) ab 2 Personen, mit Vorbestellung		84,00 €

# Tapas (Fisch)



<b>Gambas en Salsa de Tomate</b> (Garnelen in Tomatensauce)		12,50 €
<b>Gambas Ajillo</b> (Garnelen in Knoblauchöl)		12,90 €
<b>Pulpo ala gallega</b> (Krakenscheiben mit Olivenöl)		12,90 €
<b>Chiperones</b> (frittierte Babycalamaris)		8,30 €
<b>Babycalamaris Tapas</b>		13,50 €
<b>Babycalamaris mit gegrilltem Gemüse</b>		17,90 €
<b>Bolinhos de Bacalhau</b> (frittierte kleine Bällchen aus Kartoffeln und Bacalau)		6,90 €
<b>Pica Pica</b> (kleine Pulpos in scharfer Tomatensauce)		10,50 €
<b>Scampi mit gegrilltem Gemüse</b>		18,90 €
<b>Boquerones Fritos</b> (frittierte Sardellen)		8,00 €
<b>Boquerones en Vinagre</b> (in Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets)		6,50 €
<b>Scampi alla Plancha</b> (gegrillte, rote argentinische Scampi)		18,00 €
<b>Gamba Roja</b> (gegrillte, rote Gambas)	4 Stück	38,00 €
<b>Auf Anfrage</b>		
<b>Miesmuscheln</b> (in Tomaten- oder Weißwein-Sauce)		13,90 €
<b>Austern</b>	pro Stück	3,50 €
<b>Venusmuscheln</b>		15,90 €
<b>Schwertmuscheln</b>		16,90 €



## Paella (mit Vorbestellung und ab 2 Personen)

---



<b>Paella Vegetariana</b> (spanische Reispfanne mit Gemüse)	pro Person	16,50 €
<b>Paella Ma Maison</b> (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten)	pro Person	22,00 €
<b>Paella Negra</b> (schwarze Reispfanne mit Meeresfrüchten)	pro Person	24,00 €
<b>Paella Valenciana</b> (mit Fleisch und Meeresfrüchten)	pro Person	24,00 €

## Postres (Nachspeisen)

---

<b>Crema Catalana</b> (hausgemachte flambierte Katalanische Creme)	6,50 €
--	--------

# Bebidas (Alkoholfreies)



## Agua (Wasser)

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	5,90 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,50 €
Stilles Wasser	0,75 l	5,90 €

## Bittergetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		3,50 €
---------------------------------------	--	--------

## Softdrinks

Cola, Cola light, Spezi, Sprite, Fanta (Afri)		2,50 €
Apfelschorle		3,50 €
Maracujaschorle, Rhabarberschorle	0,40 l	4,50 €

## Jugos (Säfte)

Jugo de naranja (Orangensaft)		3,00 €
Jugo de manzana (Apfelsaft)		3,00 €

## Alkoholfreies Bier

Warsteiner (Flasche)	0,33 l	3,20 €
Weiss Bier - König Ludwig (Flasche)	0,50 l	4,50 €



# Bebidas (Alkoholisches)



## Cerveza (Bier)

San Miguel (vom Fass)	0,30 l	3,50 €
San Miguel (vom Fass)	0,50 l	6,00 €
Weiss Bier - König Ludwig (Flasche)	0,50 l	4,50 €
Alsterwasser	0,30 l	3,20 €
Alsterwasser	0,50 l	5,90 €

## Digestivo (Digestiv)

Martini Blanco	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Likör 43	4 cl	4,50 €
Likör de Herbes de Galicia	4 cl	4,50 €
Herbes Tunel	4 cl	4,50 €
Osborne/Veterano	4 cl	4,50 €
Anis del Mono	4 cl	4,50 €
Pacharan	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Brandy	4 cl	4,50 €
Likör Crema Catalana	4 cl	6,00 €
Carlos 1	4 cl	7,00 €
Cardenal Mendosa	4 cl	8,00 €

# Bebidas (Alkoholisches)



## Cocktail

Calpirinha		8,50 €
Cuba Libre		6,00 €
Bacardi Cola		7,50 €
Caipiroska (Vodka Lemon)		8,50 €
Vodka Orange		8,90 €
Aperol Spritz (mit Prosecco)		7,50 €
Bombay Gin Tonic		8,50 €
Whisky Cola		9,50 €

## Prosecco

Cava Prosecco	0,20 l	7,00 €
Cava Prosecco (Flasche)	0,75 l	28,00 €

## Sangria

Sangria Tinta	0,50 l	10,90 €
Sangria Tinta	1,00 l	19,90 €
Sangria Champan	0,50 l	16,00 €
Sangria Champan	1,00 l	32,00 €

## Weinschorlen

Weißweinschorle	0,20 l	5,00 €
Tinto de Verano (Rotwein mit Sprite)	0,20 l	7,00 €

# Weinkarte (weiß)



## Camino de Castilla Verdejo-Viura (weiß)

**Anbaugebiet:** Ribera del Duero, **Geschmacksrichtung:** trocken, **Charakter:** Angenehm frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten und frisch geschnittenem Heu.

Glas	0,20 l	6,50 €
Flasche	0,75 l	25,90 €

## La Sastreria Garnacha Blanca (weiß)

**Anbaugebiet:** Carinena, **Geschmacksrichtung:** trocken, **Charakter:** In der Nase sauber und mit frischen Aromen nach Aprikose, Ananas, Limette. Im Mund ist der Wein sehr fruchtig und zeigt eine ausgewogenen Säure. Knackig und erfrischend.

Glas	0,20 l	7,50 €
Flasche	0,75 l	30,00 €

## Bicicletas y Pesces (weiß)

Ein aromatischer Wein, leicht und frisch. Intensive Nase, betonte tropische Aromen mit leichten Noten von Gemüse.

Glas	0,20 l	8,50 €
Flasche	0,75 l	33,90 €



# Weinkarte (weiß)



## Jermann Sauvignon Blanc (weiß)

Eine Spur leichter als noch die beiden Vorjahrgänge, dazu ein fruchtiger Kern, der von aromatischen Minze- und Salbeinoten umgeben wird.

Flasche 0,75 l 45,00 €

## Pouilly Fumé (weiß)

In der Nase fein, ausdruckstark und komplex mit Aromen von Früchten wie weißer Pfirsich und Aprikose. Im Mund, samtige Attacke, harmonisch und ausgeglichen, große Fülle. Noten von Buchs, Grapefruit, grüne Zitrone und Stachelbeere.

Flasche 0,75 l 47,00 €

# Weinkarte (rot & rosé)



## Campo Viejo Crianza (rot)

**Anbaugebiet:** Rioja, **Geschmacksrichtung:** trocken, **Charakter:** Würziges Bukett mit Röstaromen. Am Gaumen samtig, weich. Schöne Länge im Abgang. Ein Wein aus dem traditionsreichen Rioja.

Glas	0,20 l	6,50 €
Flasche	0,75 l	25,90 €

## La Sastreria Garnacha Rosado (rosé)

**Anbaugebiet:** Carinena, **Geschmacksrichtung:** trocken, **Charakter:** In der Nase intensive Aromen roter Früchte mit blumigen Noten und Spuren von Karamell. Im Mund ist der Wein voll, fruchtig und sehr ausgewogen. Langer Abgang, der von Aromen roter Früchte dominiert wird.

Glas	0,20 l	7,50 €
Flasche	0,75 l	29,90 €

## La Sastreria Garnacha Tinto (rot)

**Anbaugebiet:** Carinena, **Geschmacksrichtung:** trocken, **Charakter:** Komplexe Aromen reifer roter und schwarzer Beeren. Am Gaumen kräftige Fruchtnoten, die gut ausbalanciert sind.

Glas	0,20 l	8,00 €
Flasche	0,75 l	32,00 €

## Fabelhaft aus Portugal (rot)

In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentöne und Pflaumen.

Flasche	0,75 l	35,00 €
---------	--------	---------

# Weinkarte (rot & rosé)



## Baron de Ley Rioja (rot)

Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassanbaus, die sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen.

Flasche 0,75 l 37,00 €

## Án/2 Falanis (rot)

Rubinrote Farbe, kräftiges Bouquet nach Tabak, Schwarzkirschen und Blaubeeren mit erdigen und mineralischen Aromen. Am Gaumen sehr weich und komplex mit viel Schmelz und Noten von Kirschen, Karamell, kandierten Früchten und Vanille.

Flasche 0,75 l 44,00 €

## Muga Reserva Rioja (rot)

Am Gaumen zeigt die Bodegas Muga Reserva Rioja eine stark konzentrierte Fruchtaromatik, leicht schokoladige und nussige Aromen.

Flasche 0,75 l 48,00 €

## Emilio Moro (rot)

Tiefes Kirschrot, intensive Aromen nach reifen, dunklen Früchten. Gut integrierte Röstaromen, am Gaumen kräftig, voll fleischig. Dunkle Früchte, weiche Taninne, Vanille, balsamische und würzige Anklänge von Eiche, lang anhaltener und voller Nachhall.

Flasche 0,75 l 55,00 €



# Weinkarte (rot & rosé)



## Aalto Ribera del Duero 2016 (rot)

Dichtes fast undurchsichtiges, nachtschwarzes Rubinrot. Komplexes Bouquet mit Aromen von schwarzen vollreifen Herzkirschen, Vanille, Kräutern und Zigarenkiste. Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, dunkle Herzkirschen, Pflaumen mit Nuancen von frisch geschnittenen Kräutern und eine perfekt eingebundene Barriquenoten.

Flasche

0,75 l

75,00 €

