

# Tapas (Vegetarische)



All i Oli (hausgemachte Knoblauchsauce)	2,50 €
Mojo Rojo (scharfe Kanarische Sauce)	2,50 €
Pan (Brot)	2,50 €
Aceitunas Variadas (Spanische Oliven)	4,90 €
Papas Arrugadas con Mojo Picon (Kanarische Kartoffeln mit Mojo Sauce)	5,90 €
Queso de Cabra con Romero y Miel (Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig)	6,90 €
Auberginen Tapas	7,90 €
Gebratene Spitzpaprika mit Meersalz	6,90 €
Pimientos del Padron (kleine gebratene Paprikaschoten)	7,50 €
Gebratenes frisches Gemüse	8,90 €
Patatas Bravas	7,50 €
Gebratene Knoblauch-Pilze	7,50 €
Spanischer Käse	8,90 €

# Tapas (Fleisch)



<b>Plato de Queso y Jamón</b> (Käseplatte und Schinken)	16,50 €
<b>Melon con Jamón Serrano</b> (frische Melonenspalten mit würzigem Serranoschinken)	9,50 €
<b>Serrano Iberico</b>	12,00 €
<b>Pata Negra Schinken</b>	25,00 €
<b>Dátiles con Bacon</b> (Datteln im Speckmantel)	7,00 €
<b>Albondigas en Salsa de Tomate</b> (Rinderhackbällchen in Tomatensauce)	7,90 €
<b>Spanische Chorizo</b> (flammierte, Pikante Paprikasalami am Stück)	11,50 €
<b>Knoblauch-Thymian-Hähnchen</b> (saftige Hähnchenhälften mit Thymian und Knoblauch gebacken)	8,50 €
<b>Gegrillte Lammwürste</b>	12,00 €
<b>Lammkotelett in Pflaumensauce</b>	Stück 3,90 €
<b>Lammkotelett mit gegrilltem Gemüse</b>	22,00 €
<b>Croquetas de Jamón</b>	8,00 €

# Tapas (Fisch)



<b>Gambas en Salsa de Tomate</b> (Garnelen in Tomatensauce)	13,90 €
<b>Gambas Ajillo</b> (Garnelen in Knoblauchöl)	13,90 €
<b>Pulpo ala gallega</b> (Krakenscheiben mit Olivenöl)	16,90 €
<b>Chiperones</b> (frittierte Babycalamaris)	10,90 €
<b>Babycalamaris Tapas</b>	14,90 €
<b>Babycalamaris mit gegrilltem Gemüse</b>	22,00 €
<b>Bolinhos de Bacalhau</b> (frittierte kleine Bällchen aus Kartoffeln und Bacalau)	7,50 €
<b>Pica Pica</b> (kleine Pulpos in scharfer Tomatensauce)	12,90 €
<b>Scampi mit gegrilltem Gemüse</b>	24,00 €
<b>Boquerones Fritos</b> (frittierte Sardellen)	9,50 €
<b>Boquerones en Vinagre</b> (in Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets)	8,50 €
<b>Scampi alla Plancha</b> (gegrillte, rote argentinische Scampi)	24,00 €
<b>Auf Anfrage</b>	
<b>Miesmuscheln</b> (in Tomaten- oder Weißwein-Sauce)	15,50 €
<b>Austern</b>	pro Stück 4,50 €
<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	18,00 €
<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)	8,50 €
<b>Schokoladensouffle</b>	9,50 €

# Bebidas (Alkoholfreies)



## Agua (Wasser)

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,90 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,90 €
Stilles Wasser	0,75 l	6,90 €

## Bittergetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		3,90 €
---------------------------------------	--	--------

## Softdrinks

Cola, Cola light, Spezi, Sprite, Fanta (Afri)		2,90 €
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	3,50 €
Weiss Bier - König Ludwig (Flasche)	0,50 l	4,90 €

# Tee und Café



<b>Té de Frutas</b> (Früchtetee)	2,90 €
<b>Té de Manzanilla</b> (Kamillen-Kräutertee)	2,90 €
<b>Té de Menta</b> (Pfefferminztee)	2,90 €
<b>Té de Verde</b> (Grüner Tee)	2,90 €
<b>Té Earl Grey</b> (Schwarzer Tee)	2,90 €
<b>Té de Vanilla</b> (Vanilletee)	2,90 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,70 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50 €
<b>Barraquito</b> (Espresso mit Kondensmilch, Likör 43, Milch und Schaum)	4,50 €
<b>Galao</b>	3,50 €
<b>Cortado</b>	3,50 €
<b>Cafe 43</b> (Espresso mit Likör 43)	3,10 €
<b>Carajillo</b> (Espresso mit Brandy)	3,10 €
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	3,90 €
<b>Cappuccino mit Milch</b>	3,80 €
<b>Milchkaffee</b>	3,20 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,20 €
<b>Cafe Marbella</b> (Latte mit Likör 43)	4,50 €
<b>Cafe Crema</b>	2,90 €
<b>Heiße Milch</b>	1,80 €
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	2,30 €

# 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	5,00 €
Averna	4 cl	5,00 €
Likör 43	4 cl	5,00 €
Likör de Herbes de Galicia	4 cl	5,00 €
Herbes Tunel	4 cl	5,00 €
Osborne/Veterano	4 cl	5,00 €
Anis del Mono	4 cl	5,00 €
Pacharan	4 cl	5,00 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Brandy	4 cl	5,00 €
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	0,20l	7,50 €
Cava Prosecco (Flasche)	0,75l	29,90 €

## Sangria

Sangria Tinta	0,50l	11,90 €
Sangria Tinta	1,00l	20,90 €
Sangria Champan	0,50l	18,00 €
Sangria Champan	1,00l	34,00 €

## Weinschorlen

Weißweinschorle	0,20l	5,50 €
Tinto de Verano (Rotwein mit Sprite)	0,20l	7,90 €

# 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	6,00 €
Flasche	0,75 l	22,90 €

## Vina Sol (weiß)

Anbaugebiet: Catalunya. Geschmacksrichtung: trocken.

Charakter: In der Nase ein Bouquet mit fruchtigen Noten von grünem Apfel, Ananas, einem Hauch von Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sanft und ausgewogen mit feiner Frucht und elegantem Säurespiel, sehr seidig, schlank und geradlinig, mit aromatischem, leicht exotischem Nachhall.

Flasche	0,75 l	25,00 €
---------	--------	---------

## 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.

Flasche	0,75 l	28,00 €
---------	--------	---------

# Weinkarte (rot & rosé)



## 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	7,00 €
Flasche	0,75 l	26,00 €

## La Sastreria Garnacha Tinto (rot)

Anbaugebiet: Catalunya. Geschmacksrichtung: trocken.

Charakter: Komplexe Aromen reifer roter und schwarzer Beeren. Am Gaumen kräftige Fruchtnoten, die gut ausbalanciert sind.

Flasche	0,75 l	27,00 €
---------	--------	---------

## Campo Viejo Reserva (rot)

Anbaugebiet: Rioja. Geschmacksrichtung: trocken.

Charakter: Ein weicher, voller Rotwein. Mit Campo Viejo erleben Sie einen Wein der weltweit bekanntesten Traditionsmarke aus dem Rioja.

Flasche	0,75 l	27,00 €
---------	--------	---------