

Bebidas [Getränke]



Aperitivo [Aperitif]

Cava Sekt nach traditioneller Flaschengärung				
Cava roasado	0,1 l	€ 5,-	Flasche 0,75 l	€ 35,-
Palo	Mallorca Kräuterlikör Zitrone Eis	4 cl	€ 8,-	
Sherry Andalusien Verstärkter Weißwein Emilio Lustau				
Pedro Ximenez - Ebenholz Getrocknete Frucht Süß	4 cl	€ 10,-		
Moscatel - Kastanie Blüten Fruchtig Süß	4 cl	€ 8,-		
Oloroso - Bernstein Nussig Balsamnote Trocken	4 cl	€ 8,-		
Amontillado „Escuadrilla“ - Golden Kräuter Trocken	4 cl	€ 8,-		



Refrescos [Alkoholfreie Getränke]

Mineralwasser Mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,80
Coca-Cola Fanta Apfelschorle	0,2 l	€ 2,80



Cerveza embotellada [Bier aus der Flasche]

San Miguel San Miguel 0,0 Estrella Damm	0,25 l	€ 2,50		
--	--------	--------	--	--



Vino blanco [Weißwein]

Condesa Eylo	0,1 l	€ 4,-	0,75 l	€ 27,-
Verdejo D.O. Rueda Grüner Apfel Pfirsisch Mineralisch Trocken				
Viñas del Vero	0,1 l	€ 4,-	0,75 l	€ 27,-
Chardonnay D.O. Somontano Tropen & Zitrusfrüchte Lebendig Trocken				
Castelo de Medina	0,1 l	€ 4,-	0,75 l	€ 27,-
Sauvignon Blanc D.O. Rueda Pfirsisch Maracuja Ananas Frisch Trocken				
Augustus	0,75 l	€ 55,-	1,5 l	€ 120,-
Chardonnay D.O. Penèdes Barrique Reife Zitrone Quitte Mandel Buttrig Trocken				



Vino rosado [Roséwein]

Puerto Cerrada	0,1 l	€ 2,50	0,75 l	€ 18,-
Garnacha & Tempranillo D.O. Madrid Himbeerrosa Klar Hell Fruchtig Trocken				
Augustus Rosat	0,1 l	€ 4,-	0,75 l	€ 27,-
Carbernet Sauvignon & Merlot D.O. Penèdes Kraftvoll Röstnoten Beeren Intensives Finale Trocken				



Vino tinto [Rotwein]

Beronia Rioja Crianza	0,1 l	€ 5,50	0,75 l	€ 35,-
Tempranillo D.O.Ca. Rioja Rote Beeren Cranberry dunkle Früchte 12 Monate im Barrique Trocken				
Capçanes - Costers del Gravet	0,1 l	€ 6,-	0,75 l	€ 39,-
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon D.O. Montsant Reife dunkle Beere Schwarzkirsche Pflaume Mokka Trocken				
Portia Crianza	0,1 l	€ 6,-	0,75 l	€ 39,-
Tempranillo D.O. Ribera de Duero Reife Beeren Vanille dezente Röstnoten 12 Monate im Barrique Trocken				



Vinos exquisitos [Erlesene Flaschenweine]

Cabrida	0,75 l	€ 95,-
Garnacha D.O. Montsant		
Mauro Crianza oder VS	0,75 l	€ 79,- / € 175,-
Tempranillo D.O. Castilla y León		
Roda I Reserva	0,75 l	€ 120,-
Tempranillo D.O.Ca. Rioja		
Pesquera Crianza	0,75 l	€ 59,-
Tempranillo D.O. Ribera del Duero		
Protos Crianza	0,75 l	€ 59,-
Tempranillo D.O. Ribera del Duero		

Auskünfte über weitere Flaschenweine und Jahrgänge geben wir Ihnen gerne auf Nachfrage.



La excepción francesa [Französische Ausnahme]

Champagne Billecart-Salmon Rosé	0,75 l	€ 110,-	1,5 l	€ 220,-
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier Champagne Rote Beeren Gebäck Vanille Nussig Vollmundig Frisch Trocken				



Bebidas espirituosas [Spirituosen]

Hierbas Mallorca Kräuterlikör Anis	4 cl	€ 6,-
Mesclat Kräuterlikör Palo Hierbas	4 cl	€ 6,-
Licor de Naranja Orangenlikör	4 cl	€ 9,-
Marc de Cava Tresterbrand	4 cl	€ 6,-



Brandy [Weinbrand]

Hausbrandy	4 cl	€ 6,-
Carlos I	4 cl	€ 10,-
Carlos I Imperial	4 cl	€ 16,-
Cardenal Mendoza	4 cl	€ 10,-
Cardenal Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva	4 cl	€ 20,-



Bebidas calientes [Warme Getränke]

Café solo Espresso	€ 2,50
Café Cortado Espresso mit Milchschaum	€ 2,70
Americano Tasse Kaffee	€ 2,70
Cappuccino Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 2,90
Café con leche Milchkaffee	€ 2,90
Carrajoillo Espresso mit Brandy	€ 6,-
Tee	€ 2,50

Comidas [Speisen]

 Tapas frias [kalte Tapas]

 Tapas calientes [Warme Tapas]

Oliven oder Kapern Oliven gefüllt Riesenkapern	€ 4,-	Ensalada de patatas Kartoffelsalat Paprika Lauwarm	€ 4,50
Geröstetes Tomatenbrot mit Sardellen Tomatenbrot Anchovis	€ 4,50	Frikadelle Andaluz Frikadelle Tomaten Paprika Pikant	€ 9,-
Geröstetes Tomatenbrot mit Thunfisch Tomatenbrot Thunfisch Ingwer Chili	€ 6,50	Lentejas Beluga Schwarze Linsen süß-sauer Chorizo Kartoffel	€ 9,50
Sardinillas Kleine Sardinen Zitrone	€ 8,50	Gambas al ajillo Garnelen Olivenöl Knoblauch	€ 12,-
Weißer Thunfisch Bauchfleischfilets In der Dose	€ 18,-	Gambas empanadas Garnelen paniert Aioli Zitrone	€ 12,-
Boquerones en vinagre Frische Sardelle Essig Knoblauch Mariniert	€ 9,50	Gambas con tomate Garnelen Tomatengemüse Basmatireis	€ 18,-
Jamón Serrano Schinken 24 Monate luftgetrocknet	€ 12,-		
Jamón Ibérico de Bellota Schinken Schwarzes Schwein 100% Eichelfütterung	€ 24,-		
Chorizo Paprikasalami Schwarzes Schwein	€ 9,50		
Lomo Wurst vom Lendenstück Schwarzes Schwein	€ 9,50		
Queso Manchego Schafskäse mild Quittengelee	€ 12,-		

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

 Postres [Desserts]

Helado Crema Catalana Crema Catalana Eis-Variante	€ 6,-
Tarta de almendras Mandelkuchen mit oder ohne Sherry	€ 5,- / € 3,50

Unsere Speise- und Getränkekarte zum Scannen als QR-Code



Küchenzeiten:
Warme Tapas bis 21:30 Uhr
Kalte Tapas bis 22:00 Uhr

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnde Tages-Tafel.

 Clásicas [Klassiker]

Aioli Hausgemacht bestes Olivenöl Bio-Eier	€ 3,50
Feige auf Ziegenfrischkäse Serrano Limetten-Vinaigrette	€ 15,-
Ziegenkäse Sobrasada Paprikawurst Ziegenkäse Gratiniert	€ 9,-
Lauwarmes Pulpo-Carpaccio Tintenfisch Feine Vinaigrette	€ 16,-
Flusskrebs-Salat Flusskrebse Chili Ingwer	€ 14,-
Weißer Bohnen mit Thunfisch Dicke Bohnen Thunfisch Mariniert	€ 12,-
Thunfisch-Tatar Sashimi-Qualität Ingwer Limette	€ 18,-
Butifarra Schweinewurst gebraten Ratatouille oder Kartoffelsalat	€ 9,-