

Tapas Frias

Olivas en salmuera Eingelegte Oliven ^{2,J}	4,60
Ensaladilla Rusa Kartoffelsalat mit Thunfisch ^{C,D}	6,50
Queso Manchego ^{2,E}	6,50
Jamón Serrano ^{2,3}	6,50
Boquerones en vinagre Sardellen in Essig eingelegt ^D	6,50

Tapas Calientes

Patatas bravas Pikante Kartoffeln mit Dip	6,50
Tortilla española Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Eiern ^C	6,50
Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel ^{J,2,3}	6,50
Queso de cabra con damasco y miel Ziegenkäse mit Aprikose und Honig ^{E,J}	8,50
Gambas al ajillo Garnelen mit Knoblauch-Olivenöl ^{D,H}	8,90
Pulpo a la Gallega Octopus mit Kartoffeln ^{D,H}	8,90
Albóndigas en su salsa Hackfleischbällchen in Tomatensoße ²	7,50
Bolitas de verdura en su salsa Gemüsebällchen in Tomatensoße ²	6,50
Chorizo a la sidra Spanische Paprikawurst in Apfelweinsauce ^{2,3,E}	8,50
Pimientos del Padron Grüne Paprikaschoten	6,50
Empanadas con carne o con verdura Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse ²	3,60
Croquetas de Pollo o Spinaca o Jamon Kroketten vom Hähnchen oder Spinat ^{E,1} oder Serranoschinken ^{2,3}	7,50
Pincho Moruno Marinierte Schweinelendenspieße	8,50
Solomillo Argentino Argentinisches Rinderfilet	11,90
Calamares Frittierte Tintenfischringe ^{D,H}	8,50
Boquerones fritos Frittierte Sardellen ^D	8,50

Dips

Alioli ^E	4,20
Salsa Brava ^{2,4,C}	4,20
Mojo Picón Rojo ^{2,4,C}	4,20
Mojo Picón Verde ^{2,4,C}	4,20

Desserts

Crema Catalana ^{C,E}	4,40
Helado con crocant Eis mit Krokant ^{C,E}	3,50

Vinos

rot	0,2l / 0,75l
Vino de la Casa	6,00 / 22,00
Tritium (Tempranillo) Rioja, D.O. Ca.	6,50 / 24,00
David Moreno Selección (Tempranillo) Rioja, D.O. Ca.	7,50 / 26,00
David Moreno Crianza (Tempranillo) Rioja, D.O. Ca.	7,50 / 26,00
Kaiken Terroir (Malbec) Mendoza, Argentinien	7,50 / 26,00
Secastilla La Miranda (Garnacha), D.O. Ca.	7,50 / 26,00
weiss	0,2l / 0,75l
Tritium (Viura) Rioja, D.O. Ca.	6,50 / 25,00
Beronia (Verdejo) Rueda, D.O.	6,50 / 25,00
	0,2l / 1,0l
Weingut Bühler (Riesling Pfalz, Deutscher Qualitätswein)	6,30 / 30,00
Weinschorle Riesling 0,4l	6,00
rosé	0,2l / 0,75l
David Moreno Rosado (Viura & Garnacha) Rioja, D.O. Ca.	6,50 / 25,00
Tritium (Garnacha) Rioja, D.O. Ca.	6,50 / 25,00
	0,2l / 1,0l
Weingut Bühler (Halbtrocken Pfalz, Deutscher Qualitätswein)	6,30 / 30,00
Sekt	0,1l / 0,75l
Cava Palau trocken	3,70 / 24,00
Cervezas	
San Miguel ^{A2} 0,2l	2,50
Warsteiner Pils ^{A2} 0,25l	2,50
König Ludwig Hell ^{A2} 0,33l	3,00
Warsteiner Radler ^{A2} 0,33l	3,00
Warsteiner Alkoholfrei ^{A2} 0,33l	3,00
König Ludwig Weissbier ^{A1} 0,5l	3,80
Aperitivos/Longdrinks	
Aperol Spritz ^{1,10}	7,00
Martini Rosso	6,50
Martini Bianco	6,50
Belsazar Vermouth (White / Red / Rosé)	6,50
Gin Tanqueray y Schweppes Tonic ¹⁰	8,50
Gin Tanqueray Sevilla y Schweppes Tonic ¹⁰	8,50
Ron Cola ^{1,2,9}	8,50
Digestivos	4 cl
Hierbas Ibicencas ¹	5,00
Anis Dulce ¹	5,00
Pacharan (Schlehenlikör)	5,00
Veterano	5,00
Sherry	5,00
Cardenal de Mendoza Brandy ¹	6,50
Whisky	6,50
Tequila (Silver / Gold)	6,50

Sin Alcohol	0,251 / 0,751
Mineralwasser (Vöslauer)	2,00 / 5,00
Stilles Wasser (Vöslauer)	2,00 / 5,00
Schweppes Ginger Ale ¹ 0,2l	3,20
Schweppes Tonic Water ¹⁰ 0,2l	3,20
Proviant	0,331
Schorle (Apfel)	3,50
Schorle (Maracuja & Orange)	3,50
Schorle (Kirsche & Granatapfel)	3,50
Limo (Orange)	3,50
Limo (Rhabarber)	3,50
Limo (Zitrone-Ingwer)	3,50
Cola ^{1,9}	3,50
Cola Zuckerfrei ^{1,9}	3,50
Café	
Espresso	2,20
Espresso Macchiato ^E	2,50
Cappuchino ^E	3,30
Kaffee	2,90
Carajillo (Espresso & Cognac)	4,20

Allergene & Zusatzstoffe

- A1 Weizengluten
- A2 Gerste
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Milch (einschl. Laktose)
- F Sesam
- G Schwefeldioxid und Sulfite
- H Mollusken (Weichtiere)
- I Hülsenfrüchte
- J Steinfrüchte
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 9 mit Koffein
- 10 mit Chinin
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle