



TAPAS FRIAS

Olivas en salmuera Eingelegte Oliven ^{2,J}	5,90
Ensaladilla Rusa Kartoffelsalat mit Thunfisch ^{C,D}	8,50
Queso Manchego^{2,E}	8,50
Jamón Serrano^{2,3}	8,50
Boquerones en vinagre Sardellen in Essig eingelegt ^D	8,50
Tabla Mixta Manchego, Serrano, Alioli Dip und Oliven ^{2,3,E,J}	11,50

TAPAS CALIENTES

Cazuela de Champignon Champignons im Knoblauch Cherry Sud	9,50
Patatas bravas Pikante Kartoffeln mit pikantem Dip	7,90
Tortilla española Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Eiern ^C	8,90
Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel ^{J,2,3}	8,50
Queso de cabra con damasco y miel Ziegenkäse mit Aprikose und Honig ^{E,J}	12,50
Gambas al ajillo Garnelen mit Knoblauch-Olivenöl ^{D,H}	11,50
Pulpo a la Gallega Octopus mit Kartoffeln ^{D,H}	11,50
Albóndigas en su salsa Hackfleischbällchen in Tomatensoße ²	10,50
Chorizo a la sidra Spanische Paprikawurst in Apfelweinsauce ^{1,2,7,E}	10,50
Pimientos del Padron Grüne Paprikaschoten	9,50
Empanadas con carne o con verdura Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse ^{2,6,A1}	5,50
Croquetas de Pollo o Spinaca o Jamon Kroketten vom Hähnchen oder Spinat ^{E,I,6,A1} oder Serranoschinken ^{2,3,6,A1,C}	10,50
Pincho Moruno Marinierte Schweinelendenspieße	11,50
Pollo a la Manolo Frittiertes Hähnchen in würziger Panade	10,50
Solomillo Argentino Argentinisches Rinderfilet	14,90
Calamares Frittierte Tintenfischringe ^{D,H}	11,50
Boquerones fritos Frittierte Sardellen ^D	11,50

Brot

Brotkorb	1,50
1/2 Brotkorb	0,75

Dips

Alioli ^E	5,50
Chimichurri ^{2,4,C}	5,50
Salsa Brava ^{2,4,C}	5,00

Desserts

Helado con crocant	5,50
Vanilleeis mit Krokant ^{C,E}	
Crema Catalana ^{C,E}	7,00
Schokosouffle	9,50
mit saisonalem Obst und Früchten ^{C,E,6}	

Vinos

rot	0,21 / 0,75 l
Vino de la Casa	8,00 / 29,00
Paal (Syrah) Navarra, D. O.	8,50 / 30,00
David Moreno Selección (Tempranillo) Rioja, D. O. Ca.	9,00 / 32,00
Empfehlung des Hauses	9,90

weiss	0,21 / 0,75 l
UMEA (Garnacha Blanca) Navarra, D. O.	9,00 / 32,00
Bühler (Blanc de Noir) Pfalz	9,00 / 32,00
Bühler (Weissburgunder) Pfalz	9,00 / 32,00
Weingut Bühler (Riesling Pfalz, Deutscher Qualitätswein)	0,21 / 1,0 l
Weinschorle Riesling 0,4 l	9,00 / 39,00
	8,50

rosé	0,21 / 0,75 l
UMEA (Garnacha Rosado) Navarra, D. O.	9,00 / 32,00
David Moreno Rosado (Viura & Garnacha) Rioja, D. O. Ca.	9,00 / 32,00
Sekt	0,11 / 0,75 l
Cava Palau trocken	5,50 / 38,00

Cervezas

Estrella Galicia ^{A2}	0,21	3,50
König Ludwig Hell ^{A2}	0,33 l	4,30
Warsteiner Radler ^{A2}	0,33 l	4,30
Warsteiner Alkoholfrei ^{A2}	0,33 l	4,30
König Ludwig Weissbier ^{A1, A2}	0,5 l	5,40

Aperitivos/Longdrinks

Aperol Spritz ^{1,10}	9,50
Porto Tonic ^G	10,50
Limoncello Spritz ^G	9,50
Gin Tanqueray Tonic ¹⁰	11,50
Tinto de Verano ¹⁰	10,50
Ron Cola ^{1,2,9}	11,50
Crodino Tonic (Alkoholfrei) ¹	9,50

Digestivos

	4 cl
Hierbas Ibicencas ¹	6,00
Anis Dulce ¹	6,00
Pacharan (Schlehenlikör)	6,00
Veterano	6,00
Sherry	6,00
Cardenal de Mendoza Brandy ¹	6,50
Whisky	8,50
Tequila (Silver / Gold)	6,50
Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite	

Sin Alcohol

	0,25 l / 0,75 l
Mineralwasser (Vöslauer)	2,90 / 6,00
Stilles Wasser (Vöslauer)	2,90 / 6,00
Proviant	0,33 l
Schorle (Apfel)	4,30
Schorle (Maracuja & Orange)	4,30
Schorle (Kirsche & Granatapfel)	4,30
Limo (Orange)	4,30
Limo (Rhabarber)	4,30
Limo (Zitrone-Ingwer)	4,30
Cola ^{1,9}	4,30
Cola Zuckerfrei ^{1,9,11,12}	4,30

Café

Espresso	2,90
Espresso Doppio	3,90
Carajillo (Espresso & Cognac)	6,00

Allergene & Zusatzstoffe

A1 Weizengluten	1 mit Farbstoff (E-120)
A2 Gerste	2 mit Konservierungsstoffen (E-252, E-250)
B Krebstiere	3 mit Antioxidationsmittel (E-301)
C Eier	4 mit Geschmacksverstärker
D Fisch	5 mit Phosphat
E Milch (einschl. Laktose)	6 mit Gluten
F Sesam	7 mit Antioxidationsmitteln (E-331, E-316)
G Schwefeldioxid und Sulfite	9 mit Koffein
H Mollusken (Weichtiere)	10 mit Chinin
I Hülsenfrüchte	11 mit Süßungsmittel
J Steinfrüchte	12 enthält eine Phenylalaninquelle