

## KALTE TAPAS TAPAS FRIAS

<b>Ostras frescas</b> Frische Austern	pro Stück ab 6 Stück à	1,80 € 1,60 €
<b>Pimientos rojos rellenos de queso</b> Rote Mini-Paprika gefüllt mit Käse	Portion	3,50 €
<b>Ensalada de marisco</b> Eingelegte Meeresfrüchte	Portion	4,00 €
<b>Gambas al ajillo</b> Garnelen in Knoblauch	4 Stück	3,00 €
<b>Chorizo caña</b> Paprikawurst	5 Scheiben	2,60 €
<b>Salchichón</b> Spanische Salami	5 Scheiben	2,60 €
<b>Serrano</b> Serranoschinken	Portion	3,00 €
<b>Manchego</b> Mittelalter, sehr pikanter Käse	5 Scheiben	3,00 €
<b>Burgos</b> Schafskäse in Knoblauch	Portion	3,00 €
<b>Salpicón de pulpo</b> Eingelegter Tintenfisch	Portion	4,00 €
<b>Alcachofas con anchoas en vinagre</b> Artischocken & Anchovis in Vinaigrette	2 Stück	2,60 €
<b>Tomates secos</b> Eingelegte getrocknete Tomaten	Portion	2,60 €
<b>Alcaparras</b> Kapernbeeren	Portion	3,00 €
<b>Calamares</b> Calamarisstreifen mit Tomaten & Safran	Portion	4,00 €
<b>Boquerones en vinagre</b> Sardellen in Petersilienöl eingelegt	Portion	3,50 €
<b>Aceitunas negras y verdes</b> Schwarze/Grüne Oliven eingelegt	Portion	2,60 €
<b>Aceitunas con guindillas</b> Oliven mit Peperoni	5 Stück	3,20 €
<b>Champiñones al ajillo</b> Champignons in Knoblauch (hausgemacht)	Portion	3,00 €
<b>Alioli</b> Knoblauchmayonnaise	Portion	1,90 €

## LIEBE GÄSTE!

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE ANGEBOTE IN DEN TAPASVITRINEN !

## WARME TAPAS TAPAS CALIENTES

<b>Ciruelas con tocino</b> Pflaumen mit Speck	3 Stück	2,60 €
<b>Dátiles con almendra y tocino</b> Datteln mit Mandel im Speckmantel	3 Stück	3,60 €
<b>Empanadillas de atún</b> Teigtaschen gefüllt mit Thunfisch	2 Stück	3,00 €
<b>Albóndigas</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce gegart	3 Stück	3,50 €
<b>Pimientos de padrón</b> Kleine pikante frittierte Paprikas (Saison) mit Meersalz	Portion	4,90 €
<b>Chorizo riojana</b> Kleine spanische Salami in Knoblauchöl gebraten	Portion	3,80 €
<b>Croquetas de jamón</b> Hausgemachte Serranoschinken kroketten	2 Stück	3,80 €
<b>Muslitos de cangrejo</b> Frittierte Krebscheren mit Alioli	3 Stück	4,40 €
<b>Pincho de tortilla española</b> Klassische spanische Kartoffeltortilla	Portion	4,80 €
<b>Papas bravas con alioli</b> Frittierte pikante Kartoffelstücke & Alioli	Portion	4,80 €
<b>Pulpo a la gallega</b> Tintenfischscheiben mit Pimentón, Olivenöl & Meersalz	Portion	5,90 €

## TAPASPLATTEN PLATOS DE TAPAS

<b>Plato de Tapas Vegetariano</b> Gemischter Tapasteller Vegetarisch Manchegokäse, Champignons, Kapern, gemischte Oliven, rote Mini-Paprika mit Käse, getrocknete Tomaten & Guindillas.	6,90 €
<b>Plato de Tapas Yosoy</b> Gemischter Tapasteller Yosoy Manchegokäse, Serranoschinken, Chorizo, Gamba in Knoblauch, Boquerones, Champignons, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	7,90 €
<b>Plato de Tapas del Mar</b> Gemischter Tapasteller del Mar Gambas in Knoblauch, Pulpo, Ensalada de Marisco, eingel. Calamarisstreifen, getr. Tomaten, Boquerones, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	9,80 €
<b>Plato de Tapas Calientes</b> Gemischter Tapasteller warm Papas Bravas, Pimientos de Padrón, Tortilla, Muslito de Cangrejo, Datil con Tocino, Calamares Romana, Alioli & Tomatensoße.	9,80 €

## VORSPEISEN ENTRANTES

<b>Ostras frescas gratinadas*</b> Frische Austern mit Hollandaise & Speck gratiniert	3 Stück	6,50 €
<b>Tarta de espinacas</b> Spinatkuchen auf Käsesoße		4,50 €
<b>Chipirones fritos con mojo rojo</b> Kleine frittierte Tintenfische mit Tomatenmojo		4,90 €
<b>Pixto al YOSOY</b> Spanische Gemüsepfanne überbacken mit Manchego		6,50 €
<b>Pinchitos de pollo sobre pan de ajo</b> Hähnchenspieße auf Knoblauchbaguette		7,50 €
<b>Ensalada con queso de cabra gratinado a la miel</b> Gemischter Salat an gratin. Ziegenkäse mit Honig & Kräuter		7,50 €

## SUPPEN UND EINTÖPFE SOPAS Y CAZUELAS

<b>Sopa de ave con fideos</b> Hühnereintopf mit Fadennudeln & Lauch		4,90 €
<b>Caldereta de cordero</b> Lammeintopf mit Paprika & Kartoffeln		8,50 €
<b>Zarzuela</b> Katalanischer Eintopf aus einer Variation von Fisch & Meeresfrüchten		7,00 €

## FISCHGERICHTE PESCADOS

<b>Calamares a la romana</b> In Teig gebackene Tintenfischringe an Salaten der Saison mit Alioli		8,90 €
<b>Salmón a la plancha*</b> Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat, Tomaten und Reis		11,40 €
<b>Gambas al ajillo</b> Großgarnele in Knoblauch (wahlweise in Weißweinsauce) zubereitet & serviert mit Kopf & Schwanzende ohne Schale	6 Stück	12,20 €
<b>Gran plato de mariscos al YOSOY*</b> Große Variation von Meeresfrüchten (ab 2 Pers.) Hummer, Jacobsmuscheln, gratinierte Austern „Bloody Mary“, Gambas, Muscheln, Sepia vom Grill	pro Pers.	17,50 €

(Die mit \* markierte Gerichte werden Mo. bis Fr. nur ab 17 serviert)

## FLEISCHGERICHTE CARNES

<b>Pollo a la campesina</b> Hähnchenkeule mit Tomaten & Paprika in Weißwein geschmort		9,00 €
<b>Paella tradicional de la casa*</b> Spanisches Nationalgericht in der Pfanne serviert, frisch zubereitet, Zubereitung ca. 45 Minuten – gemischt mit Fleisch & Meeresfrüchten (9,50 €) – wahlweise auch vegetarisch (8,50 €)		9,50 €
<b>Lomo de cerdo gratinado*</b> Minutensteak vom Schwein mit Ziegenfrischkäse gratiniert, Pimientos de Padrón und kleine Kartoffeln.		13,60 €
<b>Entrecôte con corteza a las finas hierbas*</b> Gegrilltes Entrecôte unter einer Kräuterkruste mit kräftigen Speckbohnen		15,50 €
<b>Medallones de solomillo de buey</b> Medaillons vom Rinderfilet, saftig gegrillt auf Feigensauce mit Pinienkernen & Rosmarinkartoffeln		16,50 €



## DESSERTS POSTRES

<b>Tarta de almendras con salsa de naranja*</b> Warmer Mandelkuchen mit Orangensauce & Sahne		3,80 €
<b>Flan de caramelo</b> Spanischer Karamellpudding		3,80 €
<b>Crema Catalana</b> Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerdecke		3,80 €

### Empfehlung: Dessertwein

<b>“Pedro Ximenez”, D.O. Montilla-Moriles</b>	5cl	3,50 €
Schwarzbrauner, edelsüßer, delikater Dessertwein aus der Rebsorte Pedro Ximenez; Beerenauslese mit hochfeinem Aromaspektrum aus Rosinen, Mandeln, Orangen & süßem Espresso		