

TAPAS TAPAS

TAPAS FRIAS KALTE TAPAS

Ensalada rusa ^{A,C,D,E,F,I,J,L,1,5} Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch	Portion	4,10
Ensalada de pasta con cangrejo ^{A,C,D,E,F,I,J,M,1,5} Spanischer Nudelsalat mit Krebschwänzen	Portion	4,30
Boquerones en vinagre ^{K,L} Sardellen in Petersilienöl eingelegt	Portion	4,00
Gambas al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,M,3,15} Garnelen in Knoblauch	5 Stück	4,50
Ensalada de marisco ^{A,K,L,M,1} Eingelegte Meeresfrüchte	Portion	4,50
Chorizo Ibérico extra de Bellota ^{A,C,E,1,3,5} Paprikawurst vom schwarzen Eichelmastrschwein	5 Scheiben	4,60
Salchichón Ibérico extra de Bellota ^{A,C,1,3,5,10,11,16} Salami vom schwarzen Eichelmastrschwein	50 g	4,10
Llonganissa catalana de Pagès de Vic ^{A,C,1,3,5,10,11,16} Katalanische Edelsalami aus dem Gebirge	50 g	4,60
Serrano Gran Reserva ^{1,3} Serranoschinken 12 Monate gereift	50 g	4,80
Jamón Ibérico ^{1,3} Iberischer Schinken vom Pata Negra	50 g	8,00
Manchego ^{C,1,5} VEG Mittelalter, sehr pikanter Käse	5 Scheiben	4,20
Burgos ^{C,1} VEG Schafskäse in Knoblauch	Portion	4,20
Pimientos rojos rellenos de queso ^{C,1} VEG Rote Mini-Paprika gefüllt mit Käse	Portion	4,10
Alcachofas con anchoas en vinagre ^{K,L} Artischockenherzen & Anchovis in Vinaigrette	2 Stück	3,10
Alcaparras ^{K,1,3} VEG Kapernbeeren	Portion	3,60
Aceitunas negras y verdes ^{1,3,5,16} VEG Schwarze/Grüne Oliven eingelegt	Portion	3,60
Champiñones al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,J,K,4} VEG Champignons in Knoblauch (hausgemacht)	Portion	4,20
Alioli & pan ^{A,C,D,E,F,I,J,1,5} VEG Knoblauchmayonnaise & Brot	Portion	2,40
Mojo rojo & pan ^{A,C,D,E,F,I,J,H,K,1} VEG Tomatenmojo & Brot	Portion	2,40

TAPAS CALIENTES WARME TAPAS

Pan con tomate ^A NUEVO! VEG Baguette mit geriebener spanischer BERGTOMATE!!!	3 Stück	4,20
Ciruelas con tocino ^{G,H,1,3} Pflaumen mit Speck	3 Stück	4,20
Dátiles con almendra y tocino ^{G,H,1,3} Datteln mit Mandel im Speckmantel	3 Stück	4,20
Albóndigas ^{A,C,D,E,F,I,J,17} Hackfleischbällchen in Tomatensauce gegart	3 Stück	4,90
Pimientos de Padrón VEG Kleine pikante frittierte Paprikas mit Meersalz	Portion	6,60
Chorizo riojana ^{K,1,3,4} Kleine spanische Salami in Knoblauchöl gebraten	Portion	4,90
Croquetas de jamón ibérico ^{A,C,D,E,F,I,J} Hausgemachte Ibérico Schinkenkroketten	Portion	4,60
Salpicón de pulpo ^{A,C,G,E,F,I,J,N,4} Warmer Pulposalat mit Paprika, Zucchini & Knoblauch	Portion	6,90
Gambas a la sobrasada ^{C,3,15} Garnelen in mallorquinischer Paprikawurstsauce	Portion	7,30
Papas arrugadas VEG Kanarische Salzkartoffeln	Portion	5,50
Pincho de tortilla española ^{A,C,D,E,F,I,J,1,3} VEG Klassische spanische Kartoffeltortilla	Portion	5,80
Papas bravas con alioli ^{A,C,D,E,F,I,J,1,3} VEG Frittierte pikante Kartoffelstücke & Alioli	Portion	5,80
Rabas ^{A,C,D,L,1,3} Frittierte Calamaristreifen mit Alioli	Portion	5,80
Pulpo a la gallega Tintenfischscheiben mit Kartoffeln, Olivenöl & Paprika	Portion	9,00
Tarta de espinacas ^{A,C,D,E,F,I,J} VEG Spinatkuchen mit Gorgonzolasauce	Portion	5,50
Pixto al YOSOY ^{A,C,D,E,F,I,J} VEG Spanische Gemüsepfanne überbacken mit Manchego	Portion	5,50
Pollo al horno crujiente con ciruelas Knusprig gebackenes Hähnchen mit Pflaume & Rosmarin	Portion	8,50
Pan sin gluten ^E VEG Glutenfreies Brot	Portion	3,20

PLATOS DE TAPAS TAPASPLATTEN

Plato de Tapas Vegetariano ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,1,3} VEG	9,50
Manchegokäse, Champignons, Kapern, gemischte Oliven, rote Mini-Paprika mit Käse, getrocknete Tomaten & Guindillas.	
Plato de Tapas Yosoy ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,1,3}	11,20
Manchegokäse, Serranoschinken, Chorizo, Burgos, getr. Tomaten, Champignons, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	
Plato de Tapas del Mar ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,1,3,5,15}	11,40
Gambas in Knoblauch, Ensalada Rusa, Ensalada de Marisco, Nudelsalat mit Krebschwänzen, getr. Tomaten, Boquerones, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	
Gran Plato Ibérico ^{A,C,1,3,5,10,11,16}	22,60
Salchichon & Chorizo extra de Bellota, Queso manchego, Jamon Ibérico, Serrano Gran Reserva, Lomo Ibérico, Llonganissa de Pagés y Aceitunas verdes y negras - Große Platte mit Spezialitäten vom Iberico Eichelschwein & Käse	
Plato de Tapas Calientes (warm) ^{A,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,1,3,5,16,17}	15,80
Papas Bravas, Pimientos de Padrón, Rabas, Muslito de Cangrejo, Ciruelas con tocino, Chorizo, Croqueta, Pinchito de Pollo, Muslito de pollo, Albondigas, Alioli & Tomatensoße.	

SOPAS Y ENSALADAS SUPPEN, EINTÖPFE & SALATE

Caldereta de cordero ^{A,C,D,E,F,I,J}	9,90
Lammeintopf mit Paprika & Kartoffeln	
Zarzuela ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,M,N,3,4,15}	9,70
Katalanischer Eintopf aus einer Variation von Fisch & Meeresfrüchten	
Ensalada mixta con^H / Gemischter Salat mit:	9,50
• Burgos ^{C,1} Schafskäse VEG	
• Pechuga de pollo ^{A,C,D,E,F,I,J,3,4,15} Hähnchenbruststreifen	
• Gambas a las plancha ^{A,C,D,E,F,I,J,M,3,15} Gebratene Gambas	

PESCADOS FISCHGERICHTE

Salmón asado con espinacas, tomates secos y cebolla ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L}	12,90
Gebratenes Lachsfilet an Spinatsalat, getrockneten Tomaten & Zwiebeln	
Gambas al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,J,M,3,15} 10 Stück	14,60
Großgarnelen in Knoblauch (wahlweise in Weißweinsauce) zubereitet & serviert ohne Kopf	

CARNES FLEISCHGERICHTE

Gran hamburguesa de ternera pastueña con tocino, queso, ensalada y batatas fritas ^{A,C,D,I,J,1,5,14,17}	12,30
Großer Hamburger vom Spanischen Weiderind mit Süsskartoffel-Pommes	
Paella tradicional de la casa	14,90
(So.-Fr. erst ab 16 Uhr) Spanisches Nationalgericht in der Pfanne serviert, Zubereitung ca. 45 Minuten	
• gemischt mit Fleisch & Meeresfrüchten ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,M,N,3,4,15}	(14,90)
• wahlweise auch vegetarisch	(12,50)
Pechuga de pato con col y croquetas de jamón ^{A,1,3}	13,20
Gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing & Ibérico Schinkenkroketten	
Bistec de ternera a la pimienta con ensalada de rúcula y tomate y patatas fritas ^{A,C,D,E,F,I,J}	18,70 (200 g)
Rumpsteak saftig gebraten an grüner Pfeffersoße, Tomaten-Rucolasalat & Pommes frites	



POSTRES DESSERTS

Tarta de almendras con salsa de naranja ^{A,B,C,D,E,H,1,3,5,14}	4,50
Warmer Mandelkuchen mit Orangensauce & Sahne	
Flan de caramelo ^{A,D,H,K,1,5,14}	4,50
Spanischer Karamellpudding	
Crema Catalana ^{A,C,H,D,5,14}	4,50
Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerdecke	

EMPFEHLUNG: DESSERTWEIN & DIGESTIF

“Pedro Ximenez^K, D.O. Montilla-Moriles	5 cl	4,00
Schwarzbrauner, edelsüßer Dessertwein aus der Rebsorte Pedro Ximenez; Beerenauslese mit hochfeinem Aromaspektrum aus Rosinen, Mandeln, Orangen & süßem Espresso		
Carlos 1⁵ Gran Reserva	2 cl	4,20
Cardenal Mendoza⁵ Gran Reserva	2 cl	4,20
Orujo de Hierbas	2 cl	3,20