

TAPAS TAPAS

TAPAS FRIAS KALTE TAPAS

Ensalada rusa ^{A,C,D,E,F,I,J,L,1,5} Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch	Portion	4,60
Ensalada de pasta con cangrejo ^{A,C,D,E,F,I,J,M,1,5} Spanischer Nudelsalat mit Krebschwänzen	Portion	4,80
Boquerones en vinagre ^{K,L} Sardellen in Petersilienöl eingelegt	Portion	4,40
Gambas al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,M,3,15} Garnelen in Knoblauch	5 Stück	5,00
Ensalada de marisco ^{A,K,L,M,1} Eingelegte Meeresfrüchte	Portion	5,00
Chorizo Ibérico extra de Bellota ^{A,C,E,1,3,5} Paprikawurst vom schwarzen Eichelmastschwein	5 Scheiben	5,10
Salchichón Ibérico extra de Bellota ^{A,C,1,3,5,10,11,16} Salami vom schwarzen Eichelmastschwein	50 g	4,60
Llonganissa catalana de Pagès de Vic ^{A,C,1,3,5,10,11,16} Katalanische Edelsalami aus dem Gebirge	50 g	5,10
Serrano Gran Reserva ^{1,3} Serranoschinken 12 Monate gereift	50 g	5,30
Jamón Ibérico ^{1,3} Iberischer Schinken vom Pata Negra	50 g	8,80
Manchego ^{C,1,5} VEG Mittelalter, sehr pikanter Käse	5 Scheiben	4,70
Burgos ^{C,1} VEG Schafskäse in Knoblauch	Portion	4,70
Pimientos rojos rellenos de queso ^{C,1} VEG Rote Mini-Paprika gefüllt mit Käse	Portion	4,60
Alcachofas con anchoas en vinagre ^{K,L} Artischockenherzen & Anchovis in Vinaigrette	2 Stück	3,50
Alcaparras ^{K,1,3} VEG Kapernbeeren	Portion	4,00
Aceitunas negras y verdes ^{1,3,5,16} VEG Schwarze/Grüne Oliven eingelegt	Portion	4,00
Champiñones al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,J,K,4} VEG Champignons in Knoblauch (hausgemacht)	Portion	4,70
Alioli & pan ^{A,C,D,E,F,I,J,1,5} VEG Knoblauchmayonnaise & Brot	Portion	2,70

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	4,70
Dátiles con almendra y tocino ^{G,H,1,3} Datteln mit Mandel im Speckmantel	3 Stück	4,70
Albóndigas ^{A,C,D,E,F,I,J,17} Hackfleischbällchen in Tomatensauce gegart	3 Stück	5,80
Pimientos de Padrón VEG Kleine pikante frittierte Paprikas mit Meersalz	Portion	6,90
Chistorra ^{K,1,3,4} Gebratene baskische mini Salami	Portion	5,40
Croquetas de jamón ibérico ^{A,C,D,E,F,I,J} Hausgemachte Ibérico Schinkenkroketten	Portion	5,10
Salpicón de pulpo ^{A,C,G,E,F,I,J,N,4} Warmer Pulposalat mit Paprika, Zucchini & Knoblauch	Portion	7,60
Gambas a la sobrasada ^{C,3,15} Garnelen in mallorquinischer Paprikawurstsoße	Portion	8,10
Papas arrugadas VEG Kanarische Salzkartoffeln	Portion	6,10
Tortilla española ^{A,C,D,E,F,I,J,1,3} VEG Klassischer spanischer Kartoffelkuchen	Portion	7,80
Papas bravas con alioli ^{A,C,D,E,F,I,J,1,3} VEG Frittierte pikante Kartoffelstücke & Alioli	Portion	5,90
Rabas ^{A,C,D,L,1,3} Frittierte Calamaristreifen mit Alioli	Portion	6,40
Pulpo a la gallega Tintenfischscheiben mit Kartoffeln, Olivenöl & Paprika	Portion	9,90
Tarta de espinacas ^{A,C,D,E,F,I,J} VEG Spinatkuchen mit Gorgonzolasoße	Portion	6,10
Pixto al YOSOY ^{A,C,D,E,F,I,J} VEG Spanische Gemüsepfanne überbacken mit Manchego	Portion	6,10
Pollo al horno crujiente con ciruelas Knusprig gebackene Hähnchensteakstreifen mit Pflaume & Rosmarin	Portion	9,40

PLATOS DE TAPAS TAPASPLATTEN

Gran Plato Ibérico ^{A,C,1,3,5,10,11,16}	24,90
Salchichón & Chorizo extra de Bellota, Manchegokäse, Ibérico-schinken, Serrano Gran Reserva, Lomo Ibérico, Llonganissa de Pagés und gem. Oliven -	
Plato de Tapas Vegetariano ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,1,3} VEG	10,50
Manchegokäse, Champignons, Kapern, gemischte Oliven, rote Mini-Paprika mit Käse, getrocknete Tomaten & Peperoni mit Olive.	
Plato de Tapas YOSOY ^{C,D,E,F,I,J,K,L,1,3}	12,40
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}	12,60
Gambas in Knoblauch, Ensaladilla Rusa, Ensalada de Marisco, Nudelsalat mit Krebschwänzen, getr. Tomaten, eingelegte Sardellen in Petersiliensoße, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	
Plato de Tapas Calientes (warm) ^{A,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,1,3,5,16,17}	17,40
Frittierte Kartoffelstücke, grüne Minipaprika, Calamari Streifen & Ringe, Gamba, Krebschere, Pflaumen mit Speck, Chorizo, Schinken Krokette, Hähnchenspieß, Chicken wings, Fleischbällchen, Alioli & Tomatensoße.	
Tabla de quesos variados ^{A,C,1,3,5,10,11,16}	12,90
Variation von spanischen Käsen: Ziegenkäse (Queso de cabra), Schafskäse (Burgos) & unterschiedlich gereifte, gemischte Käsesorten (Kuh, Schaf, Ziege) mit Membrillo (Quittengelee), Weintrauben	

SOPAS Y ENSALADAS SUPPEN, EINTÖPFE & SALATE

Caldereta de cordero ^{A,C,D,E,F,I,J}	10,90
Lammeintopf mit Paprika und Kartoffeln	
Zarzuela ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L,M,N,3,4,15}	10,70
Katalanischer Eintopf aus einer Variation von Fisch & Meeresfrüchten	
Ensalada mixta con^H: / Gemischter Salat mit:	10,50
• 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

Filete de perca mediterránea, espinacas con tocino y patatas ^{A,C,D,E,F,I,J,K,L}	14,20
Filet vom Mittelmeerbarsch, junger Spinat mit Speck & Röstkartoffel	
Gambas al ajillo ^{A,C,D,E,F,I,J,M,3,15}	10 Stück 16,10
Großaarnelen in Knoblauch (wahlweise in Weißwein-	

CARNES FLEISCHGERICHTE

Gran hamburguesa de ternera pastueña con tocino, queso, ensalada y batatas fritas ^{A,C,D,I,J,1,5,14,17}	13,60
Großer Hamburger vom Spanischen Weiderind mit Süsskartoffel-Pommes.	
Paella de la casa	16,40
(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}	
Pularda de maíz, ensalada de col verde, manzana, almendras, parmesano y vinagre de mango ^{A,1,3}	13,80
Maispouardenbrust, junger Grünkohlsalat, Apfel & Mangoessig	
Vacío añojo de Ávila a la parrilla con patatas ^{A,C,D,E,F,I,J} (320g)	20,60
Gegrilltes Flanksteak vom Ávila Rind, Pfeffersofße & Pommes	



POSTRES DESSERTS

Tarta de almendras con salsa de naranja ^{A,B,C,D,E,H,1,3,5,14}	5,00
Warmer Mandelkuchen mit Orangensauce & Sahne	
Flan de caramelo ^{A,D,H,K,1,5,14}	5,00
Spanischer Karamellpudding	
Crema Catalana ^{A,C,H,D,5,14}	5,00
Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerdecke	

EMPFEHLUNG: DESSERTWEIN & DIGESTIF

“Pedro Ximenez^K, D.O. Montilla-Moriles	5 cl	4,40
Schwarzbrauner, edelsüßer Dessertwein aus der Rebsorte Pedro Ximenez; Beerenauslese mit hochfeinem Aromaspektrum aus Rosinen, Mandeln, Orangen & süßem Espresso		
Carlos 1^o Gran Reserva	2 cl	6,10
Cardenal Mendoza⁵ Gran Reserva	2 cl	6,10
Orujo de Hierbas	2 cl	3,60