

# TAPAS TAPAS

## TAPAS FRIAS KALTE TAPAS

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

## TAPAS CALIENTES WARME TAPAS

<b>Pan con tomate</b> <sup>A</sup> <b>NUEVO! VEG</b> Baguette mit geriebener spanischer BERGTOMATE!!!	3 Stück	4,20
<b>Ciruelas con tocino</b> <sup>G,H,1,3</sup> Pflaumen mit Speck	3 Stück	4,70
<b>Dátiles con almendra y tocino</b> <sup>G,H,1,3</sup> Datteln mit Mandel im Speckmantel	3 Stück	4,70
<b>Albóndigas</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,17</sup> Hackfleischbällchen in Tomatensauce gegart	3 Stück	5,80
<b>Pimientos de Padrón</b> <b>VEG</b> Kleine pikante frittierte Paprikas mit Meersalz	Portion	6,90
<b>Chistorra</b> <sup>K,1,3,4</sup> Gebratene baskische mini Salami	Portion	5,40
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> Hausgemachte Ibérico Schinkenkroketten	Portion	5,10
<b>Salpicón de pulpo</b> <sup>A,C,G,E,F,I,J,N,4</sup> Warmer Pulposalat mit Paprika, Zucchini & Knoblauch	Portion	7,60
<b>Gambas a la sobrasada</b> <sup>C,3,15</sup> Garnelen in mallorquinischer Paprikawurstsoße	Portion	8,10
<b>Papas arrugadas</b> <b>VEG</b> Kanarische Salzkartoffeln	Portion	6,10
<b>Tortilla española</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,1,3</sup> <b>VEG</b> Klassischer spanischer Kartoffelkuchen	Portion	7,80
<b>Papas bravas con alioli</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,1,3</sup> <b>VEG</b> Frittierte pikante Kartoffelstücke & Alioli	Portion	5,90
<b>Rabas</b> <sup>A,C,D,L,1,3</sup> Frittierte Calamaristreifen mit Alioli	Portion	6,40
<b>Pulpo a la gallega</b> Tintenfischscheiben mit Kartoffeln, Olivenöl & Paprika	Portion	9,90
<b>Tarta de espinacas</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> <b>VEG</b> Spinatkuchen mit Gorgonzolasoße	Portion	6,10
<b>Pixto al YOSOY</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> <b>VEG</b> Spanische Gemüsepfanne überbacken mit Käse	Portion	6,10
<b>Pollo al horno crujiente con ciruelas</b> Knusprig gebackene Hähnchensteakstreifen mit Pflaume & Rosmarin	Portion	8,40
<b>Pan sin gluten</b> <sup>E</sup> <b>VEG</b> Glutenfreies Brot	Portion	3,60

# TAPAS TAPAS

## TAPAS FRIAS COLD TAPAS

<b>Ensalada rusa</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,L,15</sup> Spanish potato salad with tuna	portion	4,60
<b>Ensalada de pasta con cangrejo</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,M,15</sup> Spanish noodle salad with crawfish	portion	4,80
<b>Boquerones en vinagre</b> <sup>K,L</sup> Fresh sardines in parsley-oil	portion	4,40
<b>Gambas al ajillo</b> <sup>A,C,D,E,F,I,M,3,15</sup> Shrimps in garlic oil	5 pieces	5,00
<b>Ensalada de marisco</b> <sup>A,K,L,M,1</sup> Seafood salad	portion	5,00
<b>Chorizo Ibérico extra de Bellota</b> <sup>A,C,E,1,3,5</sup> Extra Iberian acorn-fed Chorizo Sausage	50 g	5,10
<b>Salchichón Ibérico extra de Bellota</b> <sup>A,C,1,3,5,10,11,16</sup> Extra Iberian acorn-fed Salchichón Sausage	50 g	4,60
<b>Llonganissa catalana de Pagès de Vic</b> <sup>A,C,1,3,5,10,11,16</sup> Traditional catalan dried sausage from Vic	50 g	5,10
<b>Serrano Gran Reserva</b> <sup>1,3</sup> Serrano ham matured 12 months	50 g	5,30
<b>Jamón Ibérico</b> <sup>1,3</sup> Iberian cured ham	50 g	8,80
<b>Manchego</b> <sup>C,1,5</sup> <b>VEG</b> Middle cured cheese, with strong aroma	5 slices	4,70
<b>Burgos</b> <sup>C,1</sup> <b>VEG</b> Sheep cheese in garlic oil & peppers	portion	4,70
<b>Pimientos rojos rellenos de queso</b> <sup>C,1</sup> <b>VEG</b> Red mini- peppers filled with cheese	portion	4,60
<b>Alcachofas con anchoas en vinagre</b> <sup>K,L</sup> Artichoke hearts with anchovies in vinaigrette	2 pieces	3,50
<b>Alcaparras</b> <sup>K,1,3</sup> <b>VEG</b> Large capers	portion	4,00
<b>Aceitunas negras y verdes</b> <sup>1,3,5,16</sup> <b>VEG</b> Black & green olives, marinated	portion	4,00
<b>Champiñones al ajillo</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,K,4</sup> <b>VEG</b> Mushrooms in garlic oil	portion	4,70
<b>Alioli &amp; pan</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,1,5</sup> <b>VEG</b> Garlic mayonnaise & bread	portion	2,70
<b>Mojo rojo &amp; pan</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,H,K,1</sup> <b>VEG</b> Light spicy tomato dip & bread	portion	2,70

## TAPAS CALIENTES WARM TAPAS

<b>Pan con tomate</b> <sup>A</sup> <b>NUEVO! VEG</b> Baguette with grated mountain tomato!!!	3 pieces	4,20
<b>Círuelas con tocino</b> <sup>G,H,1,3</sup> Plums on a skewer with bacon stripes	3 pieces	4,70
<b>Dátiles con almendra y tocino</b> <sup>G,H,1,3</sup> Dates with almond on a skewer with bacon stripes	3 pieces	4,70
<b>Albóndigas</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,17</sup> Meatballs in tomato sauce	3 pieces	5,80
<b>Pimientos de Padrón</b> <b>VEG</b> Small fried green peppers	portion	6,90
<b>Chistorra</b> <sup>K,1,3,4</sup> Small baske sausage roasted in garlic oil	portion	5,40
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> Homemade ham croquettes	portion	5,10
<b>Salpicón de pulpo</b> <sup>A,C,G,E,F,I,J,N,4</sup> Warm Octopus slices salad with peppers, courgettes & garlic	portion	7,60
<b>Gambas a la sobrasada</b> <sup>C,3,15</sup> Shrimps in paprika sausage sauce	portion	8,10
<b>Papas arrugadas</b> <b>VEG</b> Canarian salted potatoes	portion	6,10
<b>Torilla española</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,1,3</sup> <b>VEG</b> Classic spanish potato omelette	portion	7,80
<b>Papas bravas con alioli</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,1,3</sup> <b>VEG</b> Fried potato cubes with alioli	portion	5,90
<b>Rabas</b> <sup>A,C,D,L,1,3</sup> Fried calamari stripes with alioli	portion	6,40
<b>Pulpo a la gallega</b> Octopus slices with potato, olive oil & paprika	portion	9,90
<b>Tarta de espinacas</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> <b>VEG</b> Spinach pastry with blue cheese sauce	portion	6,10
<b>Pixto al YOSOY</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J</sup> <b>VEG</b> Spanish vegetable mix, with grilled cheese	portion	6,10
<b>Pollo al horno crujiente con ciruelas</b> Crispy baked chicken with plum & rosemary	portion	8,40
<b>Pan sin gluten</b> <sup>E</sup> <b>VEG</b> Gluten-free bread	portion	3,60

## PLATOS DE TAPAS TAPASPLATTEN

<b>Gran Plato Ibérico</b> <sup>A,C,1,3,5,10,11,16</sup>	<b>24,90</b>
Salchichón & Chorizo extra de Bellota, Manchegokäse, Ibérico-schinken, Serrano Gran Reserva, Lomo Ibérico, Llonganissa de Pagés und gem. Oliven -	
<b>Plato de Tapas Vegetariano</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,K,L,3</sup> <b>VEG</b>	<b>10,50</b>
Manchegokäse, Champignons, Kapern, gemischte Oliven, rote Mini-Paprika mit Käse, getrocknete Tomaten & Peperoni mit Olive.	
<b>Plato de Tapas YOSOY</b> <sup>C,D,E,F,I,J,K,L,1,3</sup>	<b>12,40</b>
Manchegokäse, Serranoschinken, Chorizo, Burgos, getr. Tomaten, Champignons, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	
<b>Plato de Tapas del Mar</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,K,L,1,3,5,15</sup>	<b>12,60</b>
Gambas in Knoblauch, Ensaladilla Rusa, Ensalada de Marisco, Nudelsalat mit Krebschwänzen, getr. Tomaten, eingelegte Sardellen in Petersiliensoße, Artischocke mit Anchovis & gem. Oliven	
<b>Plato de Tapas Calientes (warm)</b> <sup>A,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,1,3,5,16,17</sup>	<b>17,40</b>
Frittierte Kartoffelstücke, grüne Minipaprika, Calamari Streifen & Ringe, Gamba, Krebschere, Pflaumen mit Speck, Chorizo, Schinken Krokette, Hähnchenspieß, Chicken wings, Fleischbällchen, Alioli & Tomatensoße.	
<b>Tabla de quesos variados</b> <sup>A,C,1,3,5,10,11,16</sup>	<b>12,90</b>
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

<b>Gazpacho con croutons y piñones</b> <sup>A,C,D,H,1</sup> <b>VEG</b>	<b>5,10</b>
Gazpacho mit Croutons & Pinienkerne	
<b>Zarzuela</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,K,L,M,N,3,4,15</sup>	<b>10,70</b>
Katalanischer Eintopf aus einer Variation von Fisch & Meeresfrüchten	
<b>Pequeña ensalada mixta con pepino, tomates, pimientos y aceitunas</b> <sup>3,6</sup> <b>VEG</b>	<b>7,40</b>
Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomaten, Paprika & Oliven	

## PESCADOS FISCHGERICHTE

<b>Filetes de dorada, patatas asadas tocino frito y espinacas</b> <sup>A,C,H,K,1,3,4</sup>	<b>14,20</b>
Doradenfilets, Röstkartoffeln, gebratener Speck & junger Spinat	
<b>Gambas al ajillo</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,M,3,15</sup>	<b>10 Stück 16,10</b>
Großgarnelen in Knoblauch (wahlweise in Weißwein-sauce) zubereitet & serviert ohne Kopf	

## CARNES FLEISCHGERICHTE

<b>Gran hamburguesa de ternera pastueña con tocino, queso, ensalada y batatas fritas</b> <sup>A,C,D,I,J,1,5,14,17</sup>	<b>13,60</b>
Großer Hamburger vom Spanischen Weiderind mit Süsskartoffel-Pommes.	
<b>Paella de la casa</b> <sup>A,C,D,E,F,I,J,K,L,M,N,3,4,15</sup>	<b>16,40</b>
(So.-Fr. erst ab 16 Uhr) Spanisches Nationalgericht in der Pfanne serviert, Zubereitung ca. 45 Minuten gemischt mit Fleisch & Meeresfrüchten	
<b>Pechuga de pollo asada con ensalada mixta, mango fresas, almendras y parmesano</b> <sup>C,H</sup>	<b>13,80</b>
Gebratene Maispouardenbrust, gemischte Blattsalate, Mango, Erdbeeren, Mandelblätter & Parmesan	
<b>Lomo de cerdo Ibérico, verduras y patatas (200g)</b>	<b>17,80</b>
Ibérico Schweinerücken am Knochen, mediterranes Gemüse & Kartoffeln	



## POSTRES DESSERTS

<b>Tarta de almendras con salsa de naranja</b> <sup>A,B,C,D,E,H,1,3,5,14</sup>	<b>5,00</b>
Warmer Mandelkuchen mit Orangensauce & Sahne	
<b>Flan de caramelo</b> <sup>A,D,H,K,1,5,14</sup>	<b>3,80</b>
Spanischer Karamellpudding	
<b>Crema Catalana</b> <sup>A,C,H,D,5,14</sup>	<b>3,80</b>
Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerdecke	

## EMPFEHLUNG: DESSERTWEIN & DIGESTIF

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