

VORSPEISEN / ENTRADAS

Alioli mit Baguette ^{4/7/8/b}	5.5
Gemischte Oliven ^h	5.9
Thunfisch-Frischkäse-Creme mit roten Zwiebeln & Pfeffer & Baguette ^{2/4/d}	7.9
Vorspeisen-Trilogie Alioli / Thunfischcreme / Oliven	9.9
Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe mit Garnele im Kartoffelnest	8.5
Hausgemachtes Lachstartar mit Avocado, Sesam & Limette ^{2/6}	16.9
Serrano-Manchego-Mix mit Trauben, Melone & Nüssen ^{4/7/10/a/d}	12.9
Vorspeisen-Platte mit Serrano, Chorizo, Manchego, Oliven, Alioli & Thunfischcreme	17.9
Gemischte Fingerfoodplatte Datteln, Chickenwings, Krokette, Jalapeños, Calamares, Dips	19.9

TAPAS-SALATE / ENSALADAS TAPA

Mango-Melonen-Pak Choi-Salat mit Fetakäse & Cashews ⁴	9.9
Rote-Bete-Apfel-Sellerie-Salat mit Rucola, Walnüssen & Fetakäse ^{4/5/10}	9.9
Thunfisch-Salat „Española“ mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln & Petersilie	11.9

TYPISCH SPANISCH / TÍPICAMENTE ESPAÑOL

Datteln mit Mandelfüllung im Speckmantel ^{1/7/10/a/d}	7.9
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce ^{8/4/a/c}	7.9
Empanadas (Teigtaschen) mit Spanferkelfüllung ^{5/7/8/a/d}	8.9
Gebratene Chorizo in Honig-Rotwein-Sauce ^{4/7/a/c}	9.9
Gebratene Chorizo auf Kartoffelpüree	10.9

VEGETARISCH / TAPAS VEGETARANAS

Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln	7.9
Überbackener Blumenkohl mit Pankomehl & Parmesan	7.9
Gebratene Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud	8.5
Mediterranes Grillgemüse fein gewürzt	9.5
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Fetakäse ^{4/a}	9.5
Tetilla-Räucherkäse-Krokette mit Preiselbeeren	8.5
Spinatkrokette ⁸ mit Alioli	8.5
Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz / Pimientos de padrón	7.9
Panierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung & Salsa-Dip ^{4/8/a/b}	8.9

TORTILLAS

Hausgemachte Spinat-Tortilla mit Hirtenkäse ^{1/4}	9.9
Hausgemachter Kartoffel-Paprika-Tortilla	9.9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / PARA LOS NIÑOS

Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup ^{2/5/a/b}	8.9
Hühnchen-Nuggets mit Pommes & Ketchup ^{8/a/b/c/d}	8.9

SALATE / ENSALADAS

Großer gemischter Marktsalat mit gegrilltem Gemüse & Fetakäse ^{4/9}	16.9
Großer gemischter Marktsalat mit Hühnchenbruststreifen, Avocado, Orange & Croutons ^{4/9/8}	18.9
Großer gemischter Marktsalat mit Ziegenkäse, Avocado, Obst & Nüssen	18.9
Großer gemischter Marktsalat mit Würfeln vom Lachsfilet, Mango & Avocado	21.9
Großer gemischter Marktsalat mit Rinderfiletstreifen & Garnelen	25

KARTOFFELN, REIS & POMMES / PATATAS Y ARROZ Y PATATAS FRITAS

Rosmarinkartoffeln	6.9
Chilikartoffeln mit Alioli	6.9
Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	7.5
Parmesan überbackene Kartoffeln mit Alioli ⁴	7.9
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo ⁸ (Papas arrugadas con mojo rojo)	7.9
Portion Paella-Reis Rundkornreis mit Krustentierfond, Erbsen & Paellagewürzen	6.9
Pommes frites mit Ketchup ^{a/b}	6.9
Süßkartoffel-Pommes mit Alioli ^{a/b}	8.9

ZIEGENKÄSE, HIRTENKÄSE & KÄSIGES / QUESO AL HORNO

Gebackener Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Pfefferoni, Zwiebeln & Oliven ^{4/h}	9.9
Panierter Hirtenkäse in cremiger Mango-Sauce	9.9
Panierter Hirtenkäse mit Rioja-Feigen	9.9
Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste, auf Rucola, Birnen, Roter Bete & Nüssen ^{4/10/a-d}	10.9
Gebackener Ziegenkäse in Orangen-Thymian-Honig, auf Obstfächer, mit Nüssen ^{4/10}	13.9
Gebackener Ziegenkäse auf gegrilltem Gemüse	14.9
Gebackener Ziegenkäse mit Quittenpaste, auf Rucola, Birnen, Roter Bete & Nüssen ^{4/10/a-d}	14.9
Gebackener Ziegenkäse im Speck auf Birnen-Lauch-Gemüse	14.9

AUS DEM MEER / DEL MAR

Frittierte Sardellen mit Alioli ⁸	10.5
Gebratene Lachs-Spieße im Sesammantel, mit Sojasauce, auf Pak Choi Gemüse	16.5
Gebratene Lachs-Spieße auf Paellareis	17.5
Gebratenes Lachsfilet in cremiger Weißer-Rioja-Sauce	18.5
Yellowfin-Thunfisch-Spieße im Sesammantel, mit Sojasauce, auf Pak Choi Gemüse	17.5
Yellowfin-Thunfisch-Spieße auf Paellareis	17.5
Calamares a la romana mit Alioli ⁸	11.5
Frittierte Minitintenfische mit Alioli ⁸	11.5
Sepia Tintenfische in Knoblauchöl	11.9
Sepia Tintenfische in Oliven-Tomaten-Sauce	11.9
Black Tiger Garnelen im Knoblauchöl	13.9
Black Tiger Gambas in cremiger Mangosauce	13.9
Black Tiger Gambas Pil Pil mit Tomaten, Knoblauch, Schalotten, Petersilie & Chili	14.9

HUHN / TAPAS DE POLLO

Hähnchenbrustfilet in Sherrysahne-Sauce ^{4/5}	11.5
Hähnchenbrustfilet in cremiger Mangosauce	11.5
Hähnchenbrustfilet in Knoblauchöl	11.5
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce ^{5/9/a/b/c}	12
Feurige Chickenwings mit Salsa-Dip ^{9/a/c} (7 Stück)	10.9
Feurige Chickenwings mit Salsa- & süßem Chili Dip (14 Stück)	19.9

BURGERS / HAMBURGUESAS

Black-Angus-Hamburger Brioche-Bun, Tomate, Salat, Zwiebel, Gurke	16.9
Black-Angus-Cheeseburger Brioche-Bun, Manchego, Tomate, Salat, Zwiebel, Gurke	17.9

RIND & SCHWEIN / TAPAS DE TERNERA Y CERDO

Argent. Minutensteaks aus der Rinderhüfte auf Ratatouillegemüse	14.9
Argent. Rinderfiletröllchen mit Hirtenkäsefüllung, in Rotweinjus ⁴	13.9
Argent. Rinderfletstreifen auf Grillgemüse	14.9
Argent. Rinderfilet 120g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce ^{4/5}	17.9
Argent. Rinderfilet 120g mit Parmesankruste in Rotweinjus	19.9
Rumpsteak 250g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce	25
Schweinelendchen in Sherrysahnesauce ^{4/5}	9.9
Schweinelendchen mit Walnusskruste, auf Mangosauce	11.9
Schweinelendchen mit Serrano-Manchego gratiniert	11.9
Duroc-Schweinebäckchen in Riojajus	12.5

LAMM & KANINCHEN / TAPAS DE CORDERO Y CONEJO

Lammspieße maurisch mariniert, an Grillgemüse	16.9
Lamm-Filet in Riojajus	18
Lamm-Filet mit Parmesankruste auf Riojajus	18.9
Kaninchenfilet in cremiger Knoblauch-Kräutersauce	15.9
Kaninchenfilet im Speckmantel auf Rotweinjus ⁷	16.9

DESSERT

Crema catalana ^{4/a-c}	5.9
Churros mit Schokoladensauce ^{4/8/a-c}	6.9
Apfel-Zimt-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis	7.9
Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanilleeis ^{4/8/10/a-d}	8.9
Spanische Mandeltarte mit Walnusseis ^{4/8/10/a-d}	9.9

HEISSGETRÄNKE

Cafe solo /Espresso	2,9
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade	4,5
Café Cortado	3,5
Café Bonbon	3,9
Café Carajillo	4,9
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,9
Tasse Kaffee /Tee Grüner Tee, Kamille, Darjeeling, English Breakfast, Rooibus, Kräuter, Früchte, Fenchel	3,5

BRANDYS & HIERBAS

Morey Hierbas secas / mezcladas / dulces	0,04	5,9
Veterano / 103	0,04	5,9
Carlos 1	0,04	6,9
Carlos 1 Imperial	0,04	9,9
Cardenal Mendoza	0,04	7,9
Gran Ducque d´Alba	0,04	7,9
Conde de Osborne	0,04	7,9
Havanna 3 años	0,02	4,9
Havanna 7 años	0,02	6,9
Pampero Aniversario	0,04	7,9
Ron Barcelo Gran Añejo	0,04	7,9

CAVA, SEKT & APERITIFS (alle auch alkoholfrei möglich)

Freixenet Cava Cordon Negro Brut	0,1	6,9
Geldermann Rosé Sekt Tradition	0,1	7,9
Cava Dibon Reserva	0,75	32
Veuve Cliquot Champagner	0,75	95
Tinto de Verano Roter Hauswein mit Limonade & Früchten	0,3	7,9
Blanco de Verano Weißer Hauswein mit Limonade & Früchten	0,3	7,9
Aperol Sprizz / Hugo Sprizz	0,2	7,9
Cava White Peach Sprizz Cava mit Schweppes White Peach	0,2	7,9
Lillet Wildberry	0,2	8,9
Watermelon Gin Wildberry	0,2	9,9
Basilikum-Rhabarber-Sprizz	0,2	9,9
Campari Orange	0,2	8,9
Sandemann Sherry (fino, medium)	0,05	5,9
Sandemann Portwein (white/ tawny)	0,05	5,9
Martini bianco	0,05	5,9
Martini Peach Martini bianco mit Schweppes White Peach	0,2	7,9

KALTGETRÄNKE & SAFTSCHORLEN

Mineralwasser (still, sprudel)	0,3	3,5
Bad Camberger Taunusquelle (still, medium, sprudel)	0,75	7,9
Coca Cola ^f / Cola Light / Cola Zero	0,3	3,9
Fanta / Sprite / Cola-Fanta-Mix ^f	0,5	5,9
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water ⁹ / Ginger Ale / Russian Wildberry / White Peach	0,5	5,9
Arizona Eistee Pfirsich	0,5	5,9
Saftschorle	0,3	3,9
Apfel / Maracuja / Orange / Johannisbeere / Mango / Rhabarber / Cranberry	0,5	5,9
Luna-Schorle Maracuja-Schorle mit frischer Minze & Eis	0,5	6,5
Sol-Schorle Mango-Schorle mit frischer Minze & Eis	0,5	6,5
Estrella-Schorle Johannisbeerschorle mit frischer Minze & Eis	0,5	6,5
Zombi-Schorle Cranberryschorle mit frischer Minze & Eis	0,5	6,5
Bio-Heublumen-Schorle Bio-Heublumen-Essenz-Schorle mit Minze & Eis	0,5	6,9

BIER & APFELWEIN

Spaten Helles vom Fass	0,5	5,9
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,5	5,9
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5	5,9
San Miguel vom Fass	0,5	5,9
Estrella Galicia	0,33	4,9
Estrella Galicia 0,00%	0,33	4,9
Mahou	0,25	4,9
Corona	0,335	5,0
Der Alte Hochstädter Schoppepetzer - Apfelwein	0,5	5,0

SANGRIA

Hausgemachte Sangria (rot oder weiß)	0,5	16
Aus unserem Hauswein, verfeinert mit der Luna-Likör-Mischung, Zitrusfrüchten & Äpfeln	1,0	31

WEISSWEIN

Vino de la casa „El Chapo“ blanco	0,1	3.9
Sauvignon blanc, La Mancha, DOC, Spanien	0,2	6.9
	0,5	15
Weißweinschorle	0,2	5.9
Los Pagos Chardonnay	0,1	4.5
Valle Central, Chile	0,2	7.9
Fernway Sauvignon blanc	0,1	4.5
Malborough, Neuseeland	0,2	7.9
Allendorf Riesling Exklusiv	0,1	5
Rheingau, QbA	0,2	8.5
Kaisermantel Grauer Burgunder	0,1	5
QbA, Rheinhessen	0,2	8.5
Corcovo Verdejo (Unsere Empfehlung)	0,1	5.5
Valepeñas, DOC, Spanien	0,2	9
Aradon Viura/ Garnacha blanca	0,1	5.5
Rioja, DOC, Spanien	0,2	9

ROSÉ-WEIN

Vino de la casa „El Chapo“ blanco	0,1	3.9
Tempranillo, La Mancha, DOC, Spanien	0,2	6.9

ROTWEIN

Vino de la casa „El Chapo“ tinto	0,1	3.9
Cabernet Sauvignon-Tempranillo, La Mancha, DOC, Spanien	0,2	6.5
	0,5	15.9
Pueblo Viejo Tempranillo	0,1	4.0
Rioja, DOC, Spanien	0,2	6.9
Agramont Crianza Cuvée Cabernet /Merlot /Tempranillo	0,1	4.5
Navarra, DOC, Spanien	0,2	7.9
Monte Ducay Reserva Cuvée	0,1	4.5
Carineña, DOC, Spanien	0,2	7.9
Camino de Castilla Tempranillo	0,1	4.5
Ribera del Duero, DOC, Spanien	0,2	7.9
Aradon Garnacha-Tempranillo	0,1	5.5
Rioja, DOC, Spanien	0,2	9
Corcovo Syrah (Unsere Empfehlung)	0,1	5.5
Valepeñas, DOC, Spanien	0,2	9
Salenteins Portillo Malbec	0,1	5.5
Valle de Uco, Mendoza, Argentinien	0,2	9
Monte Ducay Gran Reserva Tempranillo	0,1	5.5
Carineña, DOC, Spanien	0,2	9
Comenge Biberius Tempranillo	0,1	5.9
Ribera del Duero, DOC, Spanien	0,2	10

FLASCHENWEINE

Sospechoso blanco Macabeo, Viura, Airen Castilla La Mancha, DOC; Spanien	0,75	39
Corcovo Muscat Petit Grain Valdepenas, DOC, Spanien	0,75	29
Corcovo rosado Garnacha-Tempranillo Valedepanas, DOC, Spanien	0,75	29
Moko Black Pinot Noir Marlborough, Neuseeland	0,75	35
AN/2 Anima Negra Prämierter Cuvée Mallorca, DOC, Spanien	0,75	49

COCKTAILS & MOCKTAILS & LONGDRINKS

Mojito Havana Club, Limette, Brauner Zucker, Minze	0,2	9.9
Caiprinha Cachaca, Limette, Brauner Zucker	0,2	9.9
Pina colada Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Limette	0,2	9.9
Sex on the Beach Vodka, Pepino Peach Cranberrysaft, Orangensaft	0,2	9.9
Mai Tai Havana 7yrs, Triple Sec, Limette, Ananassaft, Mandelsirup	0,2	11
Espresso Martini Espresso, Kahlua, Vodka, Zucker	0,1	8.9
Cubra Libre Havana Club, Cola, Limette	0,2	9.9
Sours (Whiskey, Pisco, Amaretto)	0,2	9.9
Strawberry Sling Erdbeersirup, Sahne, Orangensaft, Zitrone	0,2	7.9
Ipanema Alkoholfreier Caipi mit Maracuja	0,2	7.9
San Francisco Maracuja Ananas Orange Grendadine	0,2	7.9
Gordons Tonic	0,2	7.9
Bombay Tonic	0,2	8.9
Tanqueray Tonic	0,2	9.9
Hendricks Tonic	0,2	9.9
Vodka Lemon / Tonic Absolut oder Smirnoff	0,2	8.9
Vodka Finlandia	0,2	9.9
Vodka Grey Goose	0,2	11
Vodka Red Bull Absolut	0,2	9.9
Leche de burra (Eselsmilch)	0,2	7.9

HAPPY HOURS

DONNERSTAGS - SAMSTAGS AB 21:30h
ALLE COCKTAILS 8,50€

SPIRITUOSEN & BRANDYS & RUM

Aguardiente Orujo de Galicia	0,02	4.9
Berliner Luft Pfefferminze	0,02	3.9
Ramazotti / Averna	0,04	5.9
Jägermeister	0,02	3.9
Sierra Tequila weiß/gold	0,02	3.9
Grappa Cellini	0,02	3.9
12 Ouzo / Molinaro Sambuca	0,02	3.9
Patxarán Schlehenlikör / Bleki Ginja Kirschlikör	0,02	3.9
Mispelchen	0,04	4.9
The Mosel Distillers Obstbrände (Marille Royal, Waldhimbeere, Alte Haselnuss, Schönberger Zwetschke, Mirabelle von Metz, Williams Christ Birne)	0,02	5.9