

## VORSPEISEN / ENTRADAS

Hausgemachtes Alioli mit Baguette	4,9
Gemischte Oliven aus Cordoba	5,9
Thunfisch-Frischkäse-Creme mit roten Zwiebeln & Pfeffer & Baguette	7,9
Hausgemachter Feigendip mit Thymian & Baguette	7,9
Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe mit Baguette	7,9
Manchegokäse mit Trauben & Nüssen & Baguette	8,9
Serranoschinken mit Baguette & Butter	9,9
Serranoschinken / Manchego-Mix mit Melone, Trauben & Nüssen & Baguette	12,9
Hausgemachtes Lachstartar mit Avocado, Sesam, Sojasauce & Baguette	13,9
Baguette extra (4 Scheiben / 7 Scheiben)	2,0 / 3,5

## TAPAS-SALATE / ENSALADAS TAPA

Rote-Bete-Carpaccio mit Birne, Rucola, Walnüssen, Fetakäse & Baguette	9,9
Baskischer Bauernsalat mit Oliven, Paprika, Tomaten, Melone, roten Zwiebeln, Fetakäse & Baguette	10,9
Mango-Melonen-Salat mit Fetakäse, Nüssen & Baguette	11,9

## TYPISCH SPANISCH / TÍPICAMENTE ESPAÑOL

Datteln im Speckmantel mit Mandelfüllung	6,9
Panierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung & Salsa-Dip	6,9
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce	7,5
Kroketten mit Tetilla-Käse-Füllung dazu Preiselbeeren	7,9
Empanadas mit Spanferkelfüllung & Alioli	9,9
Gebratene Chorizo in Honig-Rotwein-Sauce & Baguette	10,9
Gebratene Chorizo mit Kürbis & Oliven	10,9

## TORTILLAS & AREPAS CON QUESO (Maisfladen mit Käse)

Hausgemachte Spinat-Tortilla mit Hirtenkäse	9,9
Hausgemachte Kartoffel-Kürbis-Tortilla	9,9
Hausgemachte Süßkartoffel-Tortilla mit Ziegenkäse	10,9
Hausgemachte Käse-Arepa an Grillgemüse	11,9
Hausgemachte Käse-Arepa mit Hühnchenfleisch & Grillgemüse	12,9
Hausgemachte Käse-Arepa an Hackfleischbällchen in Tomatensauce	12,9

## VEGETARISCH / TAPAS VEGETARANAS

Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz / Pimientos de padron	6,9
Falafelbällchen mit Zitronen-Minz-Joghurt	6,9
Spinatkroketten mit Alioli	6,9
Gebratene Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud	7,9
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln	7,9
Kürbisgemüse mit Paprika, Zucchini & Rosmarin	7,9
Mediterranes Grillgemüse fein gewürzt	8,9
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Fetakäse	8,9
Spargel Barcelona mit getrockneten Feigen, Mandeln & Oliven	8,9

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / PARA LOS NIÑOS

Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup	9,9
Hühnchen-Nuggets mit Pommes & Ketchup	9,9

## KARTOFFELN & POMMES / PATATAS Y PATATAS FRITAS

Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce	8,9
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen	5,9
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo (Papas arrugadas con mojo rojo)	5,9
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	6,9
Süßkartoffel-Pommes mit Alioli	7,9

## ZIEGENKÄSE, HIRTENKÄSE & KÄSIGES / QUESO AL HORNO

Gebackener Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Pfefferoni, Zwiebeln & Oliven	8,9
Panierter Hirtenkäse in cremiger Mango-Sauce	8,9
Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste	8,9
Gebackener Ziegenkäse in Orangen-Thymian-Honig, auf Obstfächer, mit Nüssen	11,9
Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel, auf Birnen-Lauchgemüse	12,9
Gebackener Ziegenkäse mit Quittenpaste, auf Rucola mit Nüssen	12,9

## SALATE / ENSALADAS

Großer gemischter Marktsalat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Peperoni & Ei	16,9
Großer gemischter Marktsalat mit gegrilltem Gemüse & Fetakäse	17,9
Großer gemischter Marktsalat mit Duett von hausgemachten Tortillas	17,9
Großer gemischter Marktsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Avocado, Rote Bete, Orangen & Nüssen	18,9
Großer gemischter Marktsalat mit Hühnchenbruststreifen, Avocado, Mango & Sonnenblumenkernen	18,9
Großer gemischter Marktsalat mit Lachs-Spießen-im-Sesammantel, Avocado & Mango	19,9

## AUS DEM MEER / DEL MAR

Frittierte Sardellen mit Alioli	11,9
Gebratenes Lachsfilet in cremiger Safransauce	15,9
Yellowfin-Thunfisch-Filet in mediterraner Oliven-Tomatensauce	15,9
Sepia al ajillo (Tintenfischtubenringe an Zitronen-Knoblauchöl) mit Baguette	11,9
Sepia, gegrillt, in mediterraner Oliven-Tomatensauce	11,9
Calamares a la romana (Panierte Tintenfischringe) mit Alioli	11,9
Chipirones (Frittierte Minitintenfische) mit Alioli	11,9
Black Tiger Garnelen im Knoblauchöl, mit Baguette	12,9
Black Tiger Gambas in cremiger Mangosauce	12,9
Black Tiger Gambas Asiatico in pikanter Kokos-Curry-Sauce, mit Sesam & Koriander	12,9
Black Tiger Gambas PilPil mit Petersilie, Chili, Knoblauch & Schalotten & Baguette	12,9

**IMMER SONNTAGS AB 12 UHR ODER AUF VORBESTELLUNG: PAELLA CASERA 19,9**

## SCHWEIN / TAPAS DE CERDO

Schweinelenochen in Sherrysahnesauce	9,9
Schweinelenochen in Pfefferrahmsauce	9,9
Schweinelenochen in Pflaumensauce, mit Mandelsplittern	10,9
Schweinelenochen mit Walnusskruste, in Mangosauce	12,9
Schweinelenochen mit Serrano-Manchego gratiniert	12,9
Spanferkelrollbraten in Rosmarinjus	12,9

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie gerne jederzeit bei unserem Servicepersonal erfragen - wir helfen Ihnen gerne dabei weiter.

## LAMM / TAPAS DE CORDERO

Lammspieße maurisch mariniert	12,9
Hausgemachtes Lammragout à la catalana, aus dem Ofen	13,9
Kaninchenfilet in cremiger Knoblauch-Kräutersauce	13,9
Kaninchenfilet im Speckmantel auf Rotweinjus	13,9

## HUHN / TAPAS DE POLLO

Hähnchenbrustfilet in Sherrysahne-Sauce	9,9
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Currysauce	9,9
Hähnchenbrustfilet in cremiger Mangosauce	9,9
Hähnchenbrustfilet in Pflaumensauce, mit Mandeln	10,9
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce	10,9
Feurige Chickenwings mit Salsa-Dip (7 Stück)	9,9
Feurige Chickenwings mit Salsa- & süßem Chili Dip (12 Stück)	15,9

## RIND / TAPAS DE TERNERA

Argent. Rinderfiletröllchen mit Hirtenkäsefüllung in Rotweinjus	13,9
Argent. Rinderfiletspitzen an Grüner-Pfeffersauce	15,9
Argent. Rinderfiletspitzen „Malaga“ mit Roter Bete & Gewürzgurken	16,9
Argent. Rinderfilet 150g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce	21,9
Argent. Rinderfilet 150g mit Parmesankruste in Rotweinjus	22,9
Argent. Rinderfilet 150g mit Walnusskruste in Rotweinjus	23,9
Kalbsroulade gefüllt mit Manchegokäse & Spinat	15,9
Spanisches Saltimbocca Kalbsschnitzel im Serrano-Salbei-Mantel	15,9
Rumpsteak 250g in Sherry-, Rotwein- oder Pfeffersauce	25,9

## DESSERTS / POSTRES

Crema catalana	4,9
Churros mit Schokoladensauce	5,9
Apfel-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis	7,9
Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanilleeis	7,9
Spanische Mandeltarte mit Walnusseis	7,9

## HEISSGETRÄNKE / BEBIDAS CALIENTES

Espresso / Café solo	2,9
Café Cortado Espresso mit Milch & Milchschaum	3,0
Kaffee schwarz oder mit Milch	3,5
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Heiße Schokolade	3,9
Café Bonbon Milchmädchen / Espresso / Milchschaum	3,9
Café Carajillo Brauner Zucker/ Brandy/ Espresso	4,9
Café Barraquito Brauner Zucker / Brandy & 43er / Limettenschale / Zimt	4,9
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,9
Tee Grün / Earl Grey / Darjeeling / 6-Kräuter / Früchte / Kamille / Fenchel / Rooibos	2,9

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie gerne jederzeit bei unserem Servicepersonal erfragen – wir helfen Ihnen gerne dabei weiter.

## CAVA Y ESPUMOSO

Sekt trocken „Schloss Biebrich“	0,1	5,9
Freixenet Cava Cordon Negro Brut	0,1	6,9
Light Live 0,00% Alkoholfreier Sekt	0,1	6,9
Geldermann Rosé Sekt Tradition	0,1	7,9
Cava Dibon Brut Seleccion	0,75	29

## APERITIFS

Aperol Sprizz / Hugo Sprizz (auch alkoholfrei)	0,2	7,9
Lillet Wildberry	0,2	7,9
Basilikum-Rhabarber-Sprizz (auch alkoholfrei)	0,2	7,9
Campari Orange	0,2	7,9
Watermelon Gin Wildberry	0,2	8,9
Crodino Bitterino Soda (alkoholfrei)	0,2	5,9
Martini bianco / Martini rosso	0,05	5,9
Sandemann Sherry (fino, medium)	0,05	5,9
Sandemann Portwein (white/ tawny)	0,05	5,9

## SANGRIA rot oder weiß / TINTO Y BLANCO DE VERANO

Hausgemachte Sangria, aus unserem roten oder weißen Hauswein, verfeinert mit der Luna-y-sol-Likörmischung, Zitrusfrüchten & Äpfeln	0,5 1,0	13 25
Tinto de Verano / Blanco de Verano Unser Hauswein mit Limonade & Früchten	0,3	7,9

## KALTGETRÄNKE & SAFTSCHORLEN

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

## BIER & APFELWEIN

Paulaner Helles / Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5	5,9
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5	5,9
San Miguel vom Fass	0,5	5,9
Estrella Galicia / Estrella Galicia 0,00% / Corona	0,33	4,5
Mahou	0,25	4,2
Rapp`s Meisterschoppen Apfelwein	0,5	4,9

## VINO DE LA CASA / HAUSWEIN „El Chapo“, Tierra de Castilla, DOC, Spanien

Weiß / blanco	Sauvignon blanc / Macabeo	0,1	3,9
Rosé / rosado	Tempranillo	0,2	5,9
Rot / tinto	Tempranillo	0,5	13,9

## BLANCOS / WEISSWEINE

Casal Garcia Vinho verde		0,2	6,5
Cuvée, DOC, Portugal		0,75	24
Camina de Castilla Verdejo y Viura		0,2	6,9
Rueda, DOC, Spanien		0,75	25
Piqueras Sauvignon blanc y Verdejo		0,2	6,9
Almansa, DOC, Spanien		0,75	25
Nekeas Chardonnay y Viura		0,2	6,9
Navarra, DOC, Spanien		0,75	25
Aradon Viura		0,2	7,9
Rioja. DOC, Spanien		0,75	29
Ihringer Grauer Burgunder Spätlese trocken		0,2	7,9
Pfalz, QbA		0,75	29
San Valentin Parellada		0,2	7,9
Catalunya, DOC, Spanien		0,75	29
Oleada Spirit of Barcelona Muskatella Alkoholfreier Weißwein 0,00%		0,2	7,9
Tierra de Castilla, DOC, Spanien		0,75	29

## ROSADOS / ROSÉ-WEINE

Corcovo rosado		0,2	7,9
Garnacha-Tempranillo, Valdepeñas, DOC, Spanien		0,5	29

## TINTOS / ROTWEINE

Pueblo Viejo Tempranillo		0,2	6,9
Rioja, DOC, Spanien		0,75	25
Camina de Castilla Tempranillo		0,2	6,9
Ribera del Duero, DOC, Spanien		0,75	25
Agramont Crianza Tempranillo/ Merlot / Cabernet		0,2	7,9
Navarra, DOC, Spanien		0,75	27
Corcovo Syrah		0,2	7,9
Valdepeñas, DOC, Spanien		0,75	27
Pueblo Reserva Tempranillo		0,2	7,9
Rioja, DOC, Spanien		0,75	29
Las Bas Merlot		0,75	7,9
Somontano, DOC, Spanien		0,75	29
Aradon Garnacha-Tempranillo		0,2	7,9
Rioja. DOC, Spanien		0,75	29
Salentein Portillo Malbec (Unsere Empfehlung)		0,2	7,9
Valepeñas, DOC, Spanien		0,75	29
Monte Ducay Gran Reserva Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Garnacha		0,2	7,9
Carineña, DOC, Spanien		0,75	29
Piqueras Black Label Monastrell / Syrah		0,2	8,9
Almansa, DOC, Spnaien		0,75	32

## FLASCHENWEINE

### Weiß

Allendorf Riesling Exklusiv Rheingau, QbA	0,75	32
Kaikoura Bay Sauvignon blanc Marlborough Sounds, Neuseeland	0,75	32
Intuicion Sauvignon blanc Castilla y León, DOC, Spanien	0,75	39
Matsu La Jefra blanco Gereifter Spitzenwein, Toro, DOP, Spanien	0,75	59

### Rot

Biberius Roble Tempranillo Ribera del Duero, DOC, Spanien	0,75	39
AN-2 Anima Negra Cuvée Mallorca, DOC, Spanien	0,75	49
19 Crimes Snoop Doggs Cali Red California, USA	0,75	39
Schneiders Tohuwabohu Pfälzer Cuvée, QbA	0,75	59

## BRANDYS & RON & SPIRTUOSEN

Veterano / 103	0,04	5,9
Carlos 1	0,04	7,9
Carlos 1 Imperial XO Solera Gran Reserva	0,04	8,9
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	0,04	8,9
Gran Ducque d´Alba	0,04	8,9
Pampero Aniversario	0,04	7,9
Ron Barcelo Gran Anejo	0,04	7,9
Morey Hierbas secas / mezcladas / dulces	0,04	5,9
Aguardiente Orujo de Galicia	0,02	4,9
Ramazotti / Averna	0,04	5,9
Jägermeister	0,02	3,9
12 Ouzo / Molinaro Sambuca / Grappa Cellini / Tequila	0,02	3,9
Patxarán Schlehenlikör	0,02	3,9
Mispelchen	0,04	4,9
The Mosel Distillers Obstbrände	0,02	5,9
(Marille Royal, Waldhimbeere, Alte Haselnuss, Schönberger Zwetschke, Mirabelle von Metz, Williams Birne)		

## COCKTAILS & MOCKTAILS (donnerstags bis samstags ab 21:30h: HAPPY HOUR - alle Cocktails für 8,50€)

Caipirinha Pitu Cachaca, Limette, Brauner Zucker	0,3	9,9
Mojito Minze, Havanna 3anos, Limette, Brauner Zucker	0,3	9,9
Blue Hawaii Absolut, Havanna, Blue Caracao, Ananas, imette	0,3	9,9
Espresso Martini Kahlua, Vodka, Espresso	0,3	9,9
Solero Marajucasaft. Orangensaft, Zitronensaft, Vanille, Vodka	0,3	9,9
Bahama Mama Weißer & Brauner Rum, Kokos, Ananas, Zitrone	0,3	9,9
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	0,3	9,9
Negroni Martini rosso, Campari, Gin, Cranberry	0,3	9,9
Sours Whiskey / Pisco / Amaretto / Gin Fizz / Daiquiri	0,3	9,9
Ipanema Limette, Zucker, Ginger Ale, Maracuja	0,3	7,9
San Francisco Orangensaft, Maracuja, Ananas, Grenadine	0,3	7,9
Blue Angel Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale, Blue Caracao	0,3	7,9
Koh Tao Ananassaft, Kokos, Zitrone, Sahne	0,3	7,9