

Entrantes y ensaladas

Vorspeisen & Salate

1 Pan con alioli ^{1,3} Brot mit Aioli	2,80 €	12 Patatas arugadas con mojo rojo y verde Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo	4,50 €
2 Jamón Serrano ^{2,3} Serrano Schinken	5,90 €	13 Patatas fritas Hausgemachte Kartoffeln	3,50 €
3 Queso Manchego Manchego Käse	4,90 €	14 Tortilla de patatas ¹ Kartoffelomelette	3,90 €
4 Chorizo Iberico ^{1,2,3} Iberische Paprikawurst	4,90 €	15 Pimientos de padron Bratpaprika	4,50 €
5 Aceitunas aliñadas ⁶ marinierte Oliven	3,00 €	16 Ensalada mixta Gemischter Salat	4,50 €
6 Plato de Jamón, Queso, Chorizo y aceitunas con pan y alioli ^{1,2,3,6} Tapas Teller mit Serrano Schinken, Käse, Chorizo, Oliven und Brot mit Aioli	9,90 €	17 Ensalada mixta con atún Gemischter Salat mit Thunfisch	5,30 €
7 Champiñones fritos Gebratene Champignons	5,30 €	18 Ensalada con mango y nueces Salat mit gegrillter Mango und Walnüssen	6,50 €
8 Croquetas de jamon con salsa de curry ^{2,3} Serrano Schinken Krokette mit Curry Dip	5,60 €	19 Ensalada con jamon, queso y pipas ^{2,3} Salat mit Schinken, Käse und Sonnenblumenkernen	6,00 €
9 Verduras a la plancha Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika	4,90 €	20 Plato vegetariano con verduras a la plancha, pimientos de padron y apio frito Vegetarischer Tapasteller mit gegrilltem Gemüse, gebratener Paprika & frittiertem Sellerie	8,50 €
10 Rollitos de pimiento con atún Thunfisch-Paprika-Röllchen	4,80 €		
11 Dátiles con bacon ^{2,3,7} Datteln im Speckmantel	4,40 €		

Allergene:

Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen helfen Ihnen unsere Servicekräfte gerne weiter.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en) • 2 mit Konservierungsstoff(en) • 3 mit Antioxidationsmittel(n) • 4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeloxid • 6 mit Schwärzungsmittel(n) • 7 mit Phosphat • 8 mit Milcheiweiß • 9 koffeinhaltig • 10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel(n) • 12 enthält eine Phenylalaninquelle • 13 gewachst

Pescado

Fisch



21 Muslitos de mar ¹ Frittierte Krebsscheren	5,00 €	31 Mejillones al vino blanco Miesmuscheln in Weißweinsoße	6,50 €
22 Sardinias a la plancha Gegrillte Sardinen	6,50 €	32 Boquerones en vinagre Eingelegte Sardellen	3,00 €
23 Sepia a la plancha Gegrillte Sepia	7,00 €	33 Boquerones fritos ¹ Frittierte Sardellen	6,00 €
24 Chocos fritos ¹ Frittierte Sepia	7,00 €	34 Pulpo a la gallega Gekochter Oktopus	9,00 €
26 Calamares a la romana ¹ Frittierte Tintenfischringe	6,50 €	35 Pulpo a la plancha con patatas arugadas Gegrillter Oktopus mit Kanarischen Kartoffeln	9,90 €
27 Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl	8,80 €	36 Salmon a la plancha con patatas a la crema Gegrillter Lachs mit Kartoffeln auf Creme fraiche	11,00 €
28 Gambas a la plancha Gegrillte Garnelen	7,50 €	37 Plato de pescados con patatas arrugadas ¹ Fischplatte mit kanarischen Kartoffeln	18,90 €
29 Pinchos de gambas Garnelenspieße	8,00 €		
30 Pinchos de rape con bacon ^{2,3,7} Seeteufelspieße im Speckmantel	7,60 €		

Allergene:

Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen helfen Ihnen unsere Servicekräfte gerne weiter.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en) • 2 mit Konservierungsstoff(en) • 3 mit Antioxidationsmittel(n) • 4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeloxid • 6 mit Schwärzungsmittel(n) • 7 mit Phosphat • 8 mit Milcheiweiß • 9 koffeinhaltig • 10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel(n) • 12 enthält eine Phenylalaninquelle • 13 gewachst

Carne

Fleisch

38 Chorizo frito ^{1,2,3}	5,50 €	47 Paella mixta ¹	<i>pro Person</i> 14,00 €
Frittierte Paprikawurst		Paella mit Hähnchen & Meeresfrüchten (Auf Vorbestellung & ab 2 Personen)	
39 Albondigas con tomate	5,50 €		
Hackfleischbällchen in Tomatensauce			
40 Pinchos de pollo y pimiento	6,00 €		
Hähnchenspiesse mit Paprika			
41 Carne al ajillo	5,00 €		
Geschnetzeltes in Knoblauch			
42 Pollo al ajillo	6,00 €		
Hähnchen in Knoblauch			
43 Pinchos Morunos	5,50 €		
Maurische Schweinefleischspiesse			
44 Chuletas de cordero con patatas arrugadas y ensalada	13,50 €		
Lammkarree mit kanarischen Kartoffeln und kl. Salat			
45 Centro de ternera (200 gr.) con patatas arrugadas y ensalada	13,50 €		
Rinderhüftsteak (200 gr.) mit kanarischen Kartoffeln und kl. Salat			
46 Plato de carnes con patatas arrugadas ^{1,2,3}	18,90 €		
Fleischplatte mit kanarischen Kartoffeln			

Pan y salsas

Brot & Soßen

Brot	1,00 €
Aioli	1,20 €
Rote Mojosauce	1,20 €
Grüne Mojosauce	1,20 €
Tomatensauce	1,20 €
Mayonnaise	0,50 €
Ketchup	0,50 €

Allergene:

Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen helfen Ihnen unsere Servicekräfte gerne weiter.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en) • 2 mit Konservierungsstoff(en) • 3 mit Antioxidationsmittel(n) • 4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeloxid • 6 mit Schwärzungsmittel(n) • 7 mit Phosphat • 8 mit Milcheiweiß • 9 koffeinhaltig • 10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel(n) • 12 enthält eine Phenylalaninquelle • 13 gewachst

Bebidas

Getränke

Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser		
mit Kohlensäure,	0,25 l Fl.	2,50
medium oder still	0,75 l Fl.	5,20
Coca Cola, Light, Zero,	0,2 l Fl.	2,50
Fanta oder Sprite	0,4 l	4,00
Niehofts Vaihinger Säfte		
(auch als Schorle)		
Apfel-, Orangen-, Pfirsich-,	0,2 l	2,50
Ananas- oder Maracujasaft	0,4 l	4,00
Veltins Malz	0,33 l	2,70
Schweppes Ginger Ale,	0,2 l Fl.	2,50
Tonic Water oder	0,4 l	4,00
Bitter Lemon		

Cervezas

Biere

Veltins vom Fass	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,20
Nuestra Cerveza vom Fass	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,20
Maisel's Weisse		
Hell, Dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	4,20
Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,80
Veltins V+ Lemon, V+ Cola	0,33 l	2,80
San Miguel	0,33 l	3,00
Estrella Galicia	0,33 l	3,00
Estrella Damm	0,33 l	3,00

Bebidas calientes

Warme Getränke

Café solo	2,20	Manchado	3,20
Café solo doble	3,20	Carajillo	2,90
Cortado	2,30	Tasse Tee	2,00
Café con leche	2,50	Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarzer Tee	
Cappucino	2,80		

Bebidas

Getränke

Longdrinks

Bacardi Cola	3 cl	5,50
Brugal Cola	3 cl	5,50
Cacique Cola	3 cl	5,90
Ballantines Cola	3 cl	5,50
Jack Daniels Cola	3 cl	6,00
Gin Larios Tonic	3 cl	5,50
Gin Bombay Saphire Tonic	3 cl	6,00
Gin Hendricks Tonic	3 cl	6,90
Licor 43 mit Milch	3 cl	4,90
Calimocho (Rotwein mit Cola)	0,3 l	3,90
Tinto de Verano (Rotwein mit Sprite)	0,3 l	3,90
Hausgemachte Sangria	0,2 l 1,0 l	4,50 16,00

Brandy

Brandy 103	3 cl	2,60
Brandy Veterano	3 cl	2,60
Brandy Soberano	3 cl	2,60
Brandy Terry	3 cl	2,60
Brandy Carlos 3	3 cl	3,90
Brandy Carlos 1	3 cl	3,90
Brandy Duque de Alba	3 cl	3,90
Brandy Cardenal Mendoza	3 cl	3,90
Brandy Conde de Osborne	3 cl	3,90
Brandy Lepanto	3 cl	3,90

Aperitivo

Martini Fiero Tonic	4 cl	4,50
Martini Rosso oder Bianco	4 cl	2,60
Sherry	5 cl	2,40

Licores

Crema Catalana	3 cl	2,60
Crema de Orujo	3 cl	2,60
Karamellikör	3 cl	2,60
Ron Miel	3 cl	2,60
Licor Café	3 cl	2,60
Licor 43	3 cl	2,60
Tunel Hierbas süß, halbtrocken oder trocken	3 cl	2,60
Mesclat	3 cl	2,60
Anis süß oder trocken	3 cl	2,60
Sol y Sombra (Anís mit Brandy)	3 cl	2,60
Pacharan (Schlehenlikör)	3 cl	2,60
Orujo (Spanischer Schnaps)	3 cl	2,60
Orujo de Hierbas (Kräuterschnaps)	3 cl	2,60
Ron Zacapa Reserva 23 Jahre	3 cl	5,00

Vino tinto

Rotwein

	RIOJA				RIBERA DEL DUERO		
	0,1 l	0,2 l	0,75 l		0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel	3,50	4,70	14,00	Prios Maximus Roble	4,00	5,40	15,60
Valdepalacios	3,50	4,70	14,00	Prios Maximus Crianza			23,90
David Moreno	3,90	5,20	15,50	Prios Maximus Reserva			30,50
LAN Crianza			18,90				
Leza Garcia Reserva			18,90				

Vino rosado

Roséwein

	CASTILLA		
	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Huerta del Rey	3,90	5,20	15,50

Cava

Sekt

	0,1 l	0,75 l
Cava Brut	3,00	15,00

Vino blanco

Weißwein

	RIOJA		
	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel	3,50	4,70	14,00
Valdepalacios	3,50	4,70	14,00
NUBE	3,90	5,20	15,50

RIBEIRO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Pazo do Mar	3,90	5,20	15,50

RUEDA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Carrasviñas	3,90	5,40	15,90