



## TAPAS FRIAS

Olivas en salmuera Eingelegte Oliven <sup>2,J</sup>	5,90
Ensaladilla Rusa Kartoffelsalat mit Thunfisch <sup>C,D</sup>	8,50
Zuckerschoten in Tomatensoße <sup>2</sup>	8,50
Queso Manchego <sup>2,E</sup>	8,50
Jamón Serrano <sup>2,3</sup>	8,50
Boquerones en vinagre Sardellen in Essig eingelegt <sup>D</sup>	8,50
Tabla Mixta Manchego, Serrano, Zuckerschoten in Tomatensoße <sup>2,3</sup>	13,50

## TAPAS CALIENTES

Cazuela de Champignon Champignons im Knoblauch Cherry Sud	9,50
Patatas bravas Pikante Kartoffeln mit pikantem Dip	7,90
Tortilla española Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Eiern <sup>C</sup>	8,90
Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel <sup>J,2,3</sup>	8,50
Queso de cabra con damasco y miel Ziegenkäse mit Aprikose und Honig <sup>E,J</sup>	12,50
Gambas al ajillo Garnelen mit Knoblauch-Olivenöl <sup>D,H</sup>	11,50
Sepia a la plancha Tintenfischtuben im Knoblauch-Petersilie-Zitronensud <sup>D,H</sup>	13,50
Albóndigas en su salsa Hackfleischbällchen in Tomatensoße <sup>2</sup>	10,50
Chorizo a la sidra Spanische Paprikawurst in Apfelweinsauce <sup>1,2,7,E</sup>	10,50
Pimientos del Padron Grüne Paprikaschoten	9,50
Empanadas con carne o con verdura Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse <sup>2,6,A1,E</sup>	6,00
Croquetas de Pollo o Spinaca o Jamon Kroketten vom Hähnchen oder Spinat <sup>E,I,6,A1</sup> oder Serranoschinken <sup>2,3,6,A1,C</sup>	10,50
Verduras al horno marinadas Marinierte Ofengemüse mit Parmesanflocken	12,50
Pollo a la Manolo Frittiertes Hähnchen in würziger Panade	10,50
Solomillo Argentino Argentinisches Rinderfilet	14,90
Calamares Frittierte Tintenfischringe <sup>D,H</sup>	11,50
Boquerones fritos Frittierte Sardellen <sup>D</sup>	11,50

### Brot

Brotkorb	1,50
1/2 Brotkorb	0,75

### Dips

Alioli <sup>E</sup>	5,50
Chimichurri <sup>2,4,C</sup>	5,50
Salsa Brava <sup>2,4,C</sup>	5,00

### Desserts

Helado con crocant Vanilleeis mit Krokant <sup>C,E</sup>	5,50
Crema Catalana <sup>C,E</sup>	7,00
Schokosouffle mit Vanillecreme und heißen Beeren <sup>C,E,6</sup>	11,50
Flan Caramelizado <sup>C,E</sup> Karamelisierter Flan <sup>C,E</sup>	8,50

## Vinos

<b>rot</b>	0,21 / 0,75l
Vino de la Casa	7,50 / 24,50
Malbec Organic Mendoza, Argentinien	8,50 / 27,50
Perica (Tempranillo) Rioja, D. O. Ca.	8,70 / 29,00
Empfehlung des Hauses	9,50 / 31,00
<b>weiss</b>	0,21 / 0,75l
Vino de la Casa	7,50 / 24,50
UMEA (Garnacha Blanca) Navarra, D. O.	8,70 / 29,00
Bühler Kallstadt, Pfalz Weissburgunder	8,50 / 27,50
Bühler Kallstadt, Pfalz Grauburgunder	8,50 / 27,50
Weinschorle Riesling 0,4l	7,90
<b>rosé</b>	0,21 / 0,75l
Vino de la Casa	7,50 / 24,50
David Moreno Rosado (Viura & Garnacha) Rioja, D. O. Ca.	8,70 / 29,00
<b>Sekt</b>	0,11 / 0,75l
Cava Palau trocken	5,50 / 38,00

## Cervezas

Estrella Galicia <sup>A2</sup>	0,21	3,50
König Ludwig Hell <sup>A2</sup>	0,33l	4,30
Warsteiner Radler <sup>A2</sup>	0,33l	4,30
Warsteiner Alkoholfrei <sup>A2</sup>	0,33l	4,30
König Ludwig Weissbier <sup>A1, A2</sup>	0,5l	5,40

## Aperitivos/Longdrinks

Aperol Spritz <sup>1,10</sup>	10,50
Porto Tonic <sup>G</sup>	10,50
Limoncello Spritz <sup>G</sup>	10,50
Gin Tanqueray Tonic <sup>10</sup>	12,00
Tinto de Verano <sup>10</sup>	10,50
Ron Cola <sup>1,2,9</sup>	11,50
Crodino Tonic (Alkoholfrei) <sup>1</sup>	9,50

## Digestivos

	4 cl
Hierbas Ibicencas <sup>1</sup>	6,00
Anis Dulce <sup>1</sup>	6,00
Pacharan (Schlehenlikör)	6,00
Veterano	6,00
Sherry	6,00
Cardenal de Mendoza Brandy <sup>1</sup>	7,50
Whisky	8,50

## Sin Alcohol

	0,25l / 0,75l
Mineralwasser (Vöslauer)	3,20 / 6,50
Stilles Wasser (Vöslauer)	3,20 / 6,50

## Proviant

	0,33l
Schorle (Apfel)	4,30
Schorle (Kirsche & Granatapfel)	4,30
Limo (Orange)	4,30
Limo (Rhabarber)	4,30
Limo (Zitrone-Ingwer)	4,30
Cola <sup>1,9</sup>	4,30
Cola Zuckerfrei <sup>1,9,11,12</sup>	4,30

## Café

Kaffee schwarz	3,50
Espresso	2,90
Espresso Doppio	3,90
Café Bombon <sup>E</sup>	3,90
Cortado <sup>E</sup>	3,50
Carajillo (Espresso & Cognac <sup>13</sup> )	6,00

### Allergene & Zusatzstoffe

A1 Weizengluten	1 mit Farbstoff (E-120)
A2 Gerste	2 mit Konservierungsstoffen (E-252, E-250)
B Krebstiere	3 mit Antioxidationsmittel (E-301)
C Eier	4 mit Geschmacksverstärker
D Fisch	5 mit Phosphat
E Milch (einschl. Laktose)	6 mit Gluten
F Sesam	7 mit Antioxidationsmitteln (E-331, E-316)
G Schwefeldioxid und Sulfite	9 mit Koffein
H Mollusken (Weichtiere)	10 mit Chinin
I Hülsenfrüchte	11 mit Süßungsmittel
J Steinfrüchte	12 enthält eine Phenylalaninquelle
	13 Alkohol

Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite