

# TAPAS DE LA VITRINA

## KALTE VORSPEISEN

2	<b>ACEITUNAS EN ADOBO</b> eingelegte Oliven nach hauseigenem Rezept	4,50
4	<b>TOMATES CHERRY RELLENOS CON QUESO <sup>G</sup></b> gefüllt mit Käse	4,90
5	<b>TOMATES EN VINAGRE</b> eingelegte Tomaten	3,50
6	<b>ACEITUNAS RELLENAS CON PIMENTOS</b> Oliven mit Peperoni gefüllt	4,50
7	<b>ALCACHOFAS EN ADOBO</b> eingelegte Artischocken	3,90
8	<b>ENSALADA DE MARISCO <sup>B, N</sup></b> Meeresfrüchtesalat	5,50
9	<b>BOQUERONES EN VINAGRE <sup>D</sup></b> eingelegte Sardellen	5,90
10	<b>PIMENTOS RELLENOS CON QUESO <sup>G</sup></b> Paprika gefüllt mit Käse	4,90
11	<b>QUESO DE OVEJA <sup>G</sup></b> eingelgter Schafskäse	4,80

## TAPAS MIXTAS DE LA VITRINA

### KALTE VORSPEISENPLATTE AUS DER VITRINE <sup>B, D, G, N</sup>

Oliven, eingelegter Käse, Meeresfrüchtesalat,  
Boquerones, Gurken und Tomaten,  
Paprika gefüllt mit Käse

13	<b>1 PERSONA</b>	10,90
14	<b>2 PERSONAS</b>	18,90



# TAPAS DE VERDURAS Y ENSALADAS

## TAPAS VON GEMÜSE UND SALATEN (W = warm)

15	<b>CROQUETAS DE ESPINACAS</b> <sup>A, C, G</sup> (W)	4,50
18	<b>EMPANADILLAS DE VERDURA</b> <sup>A, C, G</sup> gefüllt mit Gemüse	4,50
19	<b>EMPANADILLAS RELLENAS DE POLLO</b> <sup>A, C, G</sup> gefüllt mit Hähnchenfleisch	4,90
21	<b>EMPANADILLAS RELLENAS DE ATÚN</b> <sup>A, C, D, G</sup> gefüllt mit Thunfisch	4,90
22	<b>TORTILLA DE PATATAS</b> <sup>C</sup> (W) Kartoffelomelett	4,20
23	<b>PATATAS BRAVAS</b> (W) scharfe Kartoffeln	4,50
25	<b>„PAPAS ARRUGADAS“ CON MOJO VERDE Y ROJO</b> (W) Kanarische „RUNZELKARTOFFELN“ mit Meersalz, roter & grüner kanarischer Soße	4,90
26	<b>PIMENTOS DEL PADRON</b> (je nach Saison) (W)	5,90
27	<b>RAGU DE VERDURAS</b> (W) verschiedenes gebratenes Gemüse	4,90
28	<b>ESPINACAS CON PONSES</b> (W) Spinat mit Rosinen	4,80
30	<b>CALABACINES RELLENOS</b> (W) gefüllte Zucchini	4,80
31	<b>CHAMPIGNONES AL AJILLO</b> (W) Champignons mit Knoblauch	4,90

## TAPAS DE CARNES

### TAPAS MIT FLEISCH

<b>34</b>	<b>RAGU DE CORDERO A LA RIOJA</b> <sup>12</sup> (W) Lammragout mit Paprika und Rioja	<b>6,50</b>
<b>35</b>	<b>FALDITA DE POLLO</b> (W) Hähnchenbrustfilet mit Gemüse	<b>5,50</b>
<b>36</b>	<b>POLLO AL AJILLO</b> (W) Hähnchen mit Knoblauch	<b>4,90</b>
<b>37</b>	<b>ALBONDIGAS</b> <sup>12</sup> (W) Fleischbällchen mit roter Sherrysauce	<b>5,50</b>
<b>38</b>	<b>POLLO CON SALSA DE MIEL</b> <sup>G</sup> (W) Hähnchenbrustfilet mit Honig und Sahnesauce	<b>5,90</b>
<b>40</b>	<b>DATILES CON BACON</b> (W) Datteln im Speckmantel	<b>5,50</b>
<b>41</b>	<b>MUSLOS DE POLLO AL ROMERO</b> (W) Hähnchenschenkel mit Rosmarin	<b>4,90</b>
<b>77</b>	<b>CHORIZITOS PICANTES</b> (W) kleine scharfe Paprikawurst	<b>5,50</b>
<b>44</b>	<b>HUEVOS QUEBRADOS CON CHORIZO</b> <sup>C</sup> (W) Rührei mit Chorizo und Serrano	<b>5,90</b>

## SPEZIALITÄTENPLATTE DE LA CASA

### TAPAS MIXTAS <sup>B, C, D, G</sup> (W)

Tapasplatte mit Gambas, Tortilla, Spinat, Croquetas de Bacalao, Albondigas, Datteln im Speckmantel, Chorizo, Pollo al Ajillo, Papas Arrugadas, Salsa, Calamares

<b>45</b>	<b>1 PERSONA</b>	<b>15,90</b>
<b>46</b>	<b>2 PERSONAS</b>	<b>29,90</b>

# TAPAS DE PESCADOS

## TAPAS MIT FISCH

<b>47</b>	<b>BOQUERONES FRITOS</b> <sup>A, D</sup> (W) frittierte Sardellen	<b>5,50</b>
<b>50</b>	<b>MERLUZA MALLORQUINA</b> <sup>D</sup> (W) Seehecht auf Mallorquinische Art	<b>6,00</b>
<b>51</b>	<b>SALMON CON ESPINACAS</b> (W) Lachs mit Blattspinat	<b>9,90</b>
<b>52</b>	<b>GAMBAS A LA ANDALUZA</b> <sup>B</sup> (W) Gambas mit Zwiebeln in Tomatensauce	<b>6,20</b>
<b>53</b>	<b>GAMBAS FRITAS CON ALIOLI</b> <sup>B</sup> (W) frittierte Gambas mit Alioli	<b>4,90</b>
<b>54</b>	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> <sup>B</sup> (W) Garnelen mit Knoblauch	<b>5,90</b>
<b>55</b>	<b>GAMBAS GRANDES EN AJILLO</b> <sup>B</sup> 6 große Garnelen mit Knoblauch	<b>12,50</b>
<b>57</b>	<b>PINCHO DE SEPIA</b> <sup>N</sup> (W) gegrillte Sepien am Spieß	<b>7,90</b>
<b>58</b>	<b>PULPO A LA GALLEGA</b> <sup>N</sup> (W) Krake mit Meersalz und Paprika nach Hausrezept	<b>6,90</b>
<b>59</b>	<b>PULPO A LA PLANCHA CON PIMIENTA VERDE</b> <sup>N</sup> Krake gegrillt mit grünem Pfeffer	<b>11,50</b>
<b>62</b>	<b>MEJILLONES GRATINADOS CON QUESO MANCHEGO</b> <sup>G, N</sup> (W) Muscheln mit Manchegokäse überbacken	<b>6,50</b>
<b>63</b>	<b>CROQUETAS DE BACALAO</b> <sup>A, C, D, G</sup> (W) Stockfisch-Kroketten	<b>4,90</b>
<b>64</b>	<b>CALAMARES FRITOS</b> <sup>A, N</sup> (W) frittierte Calamares	<b>5,90</b>

# TAPAS VARIADAS

## VERSCHIEDENE TAPAS

<b>67</b>	<b>QUESOS VARIADOS <sup>G</sup></b> verschiedener spanischer Käse nach Angebot	<b>8,90</b>
<b>68</b>	<b>QUESO DE CABRA FRITO CON MIEL <sup>G, H</sup></b> gebackener Ziegenkäse mit Honig und Nuss-Mix	<b>9,80</b>
<b>69</b>	<b>JAMON SERRANO</b> Serranoschinken – kleiner Teller	<b>8,90</b>
<b>70</b>	<b>JAMON SERRANO PLATO GRANDE</b> Serranoschinken – großer Teller	<b>12,90</b>
<b>71</b>	<b>PLATO DE QUESO MANCHEGO <sup>G</sup></b> Teller Manchegokäse	<b>9,90</b>
<b>72</b>	<b>PATA NEGRA (DER BESTE SCHINKEN DER WELT)</b> großer Teller Schinken vom Wildschwein	<b>15,90</b>
<b>73</b>	<b>PATA NEGRA (PLATO PEQUEÑO)</b> kleiner Teller Schinken vom Wildschwein	<b>9,90</b>
<b>74</b>	<b>PLATO DE QUESO Y SERRANO <sup>G</sup></b> gemischter Käse-Serrano-Teller	<b>14,90</b>

# PARRILLA

## VOM LAVAGRILL

<b>94</b>	<b>FILETE A LA PARRILLA <sup>G</sup> (180 g*)</b> gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salat	<b>18,90</b>
<b>95</b>	<b>COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA</b> gegrillte Lammkotelettes (4 Stück) mit grünen Bohnen und Salat	<b>19,90</b>
<b>97</b>	<b>POLLO A LA PARRILLA</b> Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Pommes frites und Salat	<b>15,50</b>
<b>98</b>	<b>ENTRECÔT CON SALSA Y PAPAS PICANTES <sup>G</sup></b> gegrilltes Entrecôte mit grünen Bohnen und Salat	<b>18,50</b>
<b>99</b>	<b>CARNE DE TERNERA CON CHAMPIÑONES</b> Grillpfanne mit Rindfleisch, Champignons, Zwiebeln und Salat	<b>18,90</b>
<b>100</b>	<b>IBERICO SECRETO PATANEGRA</b> Filet vom schwarzen Schwein mit frischen Bohnen und Salat	<b>18,90</b>

# PLACA DE LA PARRILLA

## GRILLPLATTE

- 121 FÜR 1 PERSON** **22,50**  
Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet, Rindermedaillon,  
Schweinefilet, Kartoffeln, gegrillte Tomaten, Salatbeilage

# PLATO DE PESCADO

## FISCHPLATTE

- 123 PLATO DE PESCADOS FRITO MISTO DE LA TAPAS** <sup>B, D</sup> **21,00**  
große gemischte Fischplatte aus gebratenem Rotbarschfilet,  
Lachssteak, Seehechtfilet, Garnelen, Kartoffeln und Salatbeilage

# PAELLA

## SPANISCHE REISPFANNE

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>90 MIT FISCH</b> <sup>D</sup> | <b>FÜR 1 PERSON 13,50</b>   |
| <b>91 MIT FISCH</b> <sup>D</sup> | <b>FÜR 2 PERSONEN 25,00</b> |
| <b>92 MIT FLEISCH</b>            | <b>FÜR 1 PERSON 12,00</b>   |
| <b>93 MIT FLEISCH</b>            | <b>FÜR 2 PERSONEN 22,00</b> |

# EXTRAS

- 106 FAJITA DE POLLO** <sup>A, G</sup> **14,80**  
Fajita mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse und Champignons,  
dazu Weizentortilla, Avocado und Sauerrahm
- 107 FAJITA VEGETARISCH** <sup>A, G</sup> **12,50**  
mit verschiedenem Gemüse, dazu Avocado und Sauerrahm
- 108 FAJITA COMBINADA** <sup>A, G</sup> **15,50**  
mit Hähnchenbrustfilet und Rindfleisch gemischt, frischem Gemüse,  
Champignons, dazu Weizentortilla, Avocado und Sauerrahm
- 109 BURRITO POLLO** <sup>A, G</sup> **12,50**  
mit Käse überbackene Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchen  
und Gemüse, dazu Avocado und Sauerrahm
- 110 BURRITO VEGETARISCH** <sup>A, G</sup> **11,50**  
mit Käse überbackene Weizentortilla, gefüllt mit  
frischem Gemüse, dazu Avocado und Sauerrahm
- 111 ENCHILADA** <sup>G</sup> **12,90**  
Maistortilla gefüllt mit Hackfleisch und Käse,  
dazu Salat, Sauerrahm und Avocado

## SOPAS

### SUPPEN (W)

- |    |                             |                                  |      |
|----|-----------------------------|----------------------------------|------|
| 84 | POTAJE DE HABAS CON CHORIZO | Bohneneintopf mit Chorizo        | 5,90 |
| 85 | POTAJE DE CORDERO           | Lammeintopf                      | 6,90 |
| 86 | ZARZUELA <sup>D</sup>       | große Terrine leckere Fischsuppe | 8,90 |

## ENSALADAS

### SALATE

- |    |                               |  |      |
|----|-------------------------------|--|------|
| 88 | ENSALADA MIXTA                | kleiner gemischter Salat   | 5,50 |
| 89 | ENSALADA „TAPAS“ <sup>J</sup> | großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Früchten der Saison | 9,90 |

## POSTRES

### DESSERTS

- |     |   |  |      |
|-----|---|--|------|
| 114 | FLAN CATALAN CON FRUTAS <sup>C, G</sup> | Karamellpudding mit karamelisierten Früchten | 4,90 |
| 115 | CREMA CATALANA <sup>C, G</sup>          |  | 4,50 |
| 116 | CHURROS CON CHOCOLATE <sup>A, G</sup>   | 1 KUGEL EIS DAZU + 1,50                      | 4,90 |

## SALSAS

### SAUCEN

- |    |                         |  |      |
|----|-------------------------|--|------|
| 79 | MOJO ROJO               |  | 1,80 |
| 80 | MOJO VERDE              |  | 1,80 |
| 81 | SAUERRAHM <sup>G</sup>  |  | 1,80 |
| 82 | SALSA DE TOMATE PICANTE |  | 1,80 |
| 83 | GUACAMOLE               |  | 1,80 |

## QUARNICION

### BEILAGEN

- |     |   |  |      |
|-----|---|--|------|
| 101 | PORTION AIOLI UND BAGUETTE <sup>A</sup> |  | 1,80 |
| 102 | PORTION REIS                            |  | 1,80 |
| 103 | PORTION FRITTIERTE KARTOFFELN           |  | 3,90 |
| 104 | PORTION POMMES FRITES                   |  | 3,50 |

## OFFENE WEINE

### VINO TINTO (ROTWEIN)

#### TAPAS HAUSWEIN

Trocken mit leichter Fruchtnote.

Glas 0,20 l 4,90

#### QUEBRADA RIOJA

Rubinrote Farbe. Mischung aus reifen Waldfrüchten und Kräutern.

Glas 0,20 l 5,00

### VINO BLANCO (WEISSWEIN)

#### TAPAS HAUSWEIN

Trocken mit leichter Fruchtnote.

Glas 0,20 l 4,90

#### MURADA BLANCO NAVARRA (CHARDONNAY)

Weiche, spürbare Fruchtaromen.

Glas 0,20 l 4,80

### VINO CLARETE (ROSÉWEIN)

#### TAPAS HAUSWEIN

Trocken mit leichter Fruchtnote.

Glas 0,20 l 4,90

## FLASCHENWEINE

### VINO BLANCO (WEISSWEIN)

#### VIÑA ALBALI MACABEO

Frischer Weißwein mit fruchtiger Note, elegant und unkompliziert.

0,75 l 22,50

#### CLOS DE TORRIBA BLANCO

Frischer, würziger Wein, Aroma von reifen Trauben.

0,75 l 24,00

#### TORRES VIÑASOL

Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, ein frischer, saftiger Duft nach Limette, Kräutern und Melone.

0,75 l 25,90

#### MARQUES DE CACERES BLANCO

Fruchtig, würzige, florale Anklänge, feine Säure.

0,75 l 26,90

### VINO CLARETE (ROSÉWEIN)

#### MURADA TEMPRANILLO (D.O. NAVARRA)

Aromen nach roten und dunklen Früchten.

0,75 l 19,80



## VINO TINTO (ROTWEIN)

<b>SEÑORIO DE LOS LLANOS CRIANZA</b> Trockener Rotwein, rubinrote Farbe, weich, samtig.	0,75 l	<b>22,50</b>
<b>SALICE SALENTINO</b> Wenig Säure, reif, vollmundig, weiche Tannine, fruchtig.	0,75 l	<b>23,50</b>
<b>CLOS DE TORRIBA CRIANZA</b> Rund, geschmeidig, leichte Vanillearomen aus Barrique-Ausbau.	0,75 l	<b>24,50</b>
<b>CODICE VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA</b> 6 Monate im Eichenfass gereift. Schöne reife Früchte mit leichtem Vanilleanklang, strukturreifer Gaumen.	0,75 l	<b>25,50</b>
<b>SANGRE DE TORO</b> Komplexe mediterrane Aromen mit Anklängen an Gewürze und Brombeeren.	0,75 l	<b>26,90</b>
<b>QUEBRADA CRIANZA RIOJA</b> Rubinrot, Mischung aus reifen Waldfrüchten und Kräutern, zarte balsamische Noten. Sauber, warm, rund, mittlerer Körper, hervorstechende Frucht und gut eingebundene Tannine. Langer und andauernder Abgang.	0,75 l	<b>28,90</b>
<b>RISCAL 1860 TEMPRANILLO</b> Aromatisch, kräftig von intensiver Farbe, fruchtig, sehr elegante Barrique-Einbindung.	0,75 l	<b>29,90</b>
<b>SEÑORIO DE LOS LLANOS RESERVA</b> Dunkelrot mit leichten Terracottatönen, Nuancen von Kokos und Kaffee, gut strukturiert mit reifen Tanninen.	0,75 l	<b>32,90</b>
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b> Leichter Vanilleton, geschmeidig, harmonischer Abgang.	0,75 l	<b>36,00</b>
<b>QUEBRADA RESERVA RIOJA</b> Reife Waldfrüchte und Kräuter gepaart mit zarter balsamischer Note. Sehr sauber, warm, rund, mittlerer Körper, sehr hervorstechende Frucht und gut eingebundene Tannine. Langer und andauernder Abgang.	0,75 l	<b>39,90</b>

.....übrigens: alle unsere Weine und einige, die sie nicht auf unserer Karte sehen, können Sie auch mitnehmen.  
Fragen Sie Ihren Kellner nach „*allem aus Spanien*“

## VINOS ESPECIALES TINTO

### BESONDERE ROTWEINE

<b>LUIS CAÑAS RESERVA</b> Frische, lebhaft Säure, leicht bitter, harmonisch, elegant.	0,75 l	<b>49,00</b>
<b>PESQUERA CRIANZA</b> (Ribera del Duero) Seidige Struktur, reife Tannine, gut eingebundenes Barrique-Aroma.	0,75 l	<b>59,90</b>
<b>EMILIO MORO</b> (Ribera del Duero) Waldbeeren, Lakritze, satt und fleischig, süßes Tannin, elegant, weich und lang, ein Traumwein von außerordentlicher Qualität.	0,75 l	<b>55,00</b>
<b>PROTOS CRIANZA</b> (Ribera del Duero) Reife Tannine, gut eingebundene Barrique-Aromen, ein Traumwein von außerordentlicher Qualität.	0,75 l	<b>55,00</b>
<b>PROTOS RESERVA</b> (Ribera del Duero) Reife Tannine, gut eingebundene Barrique-Aromen, ein Traumwein von außerordentlicher Qualität.	0,75 l	<b>75,00</b>

## SCHORLE & SANGRIA

<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0,20 l	<b>4,50</b>	
<b>ROTWEINSCHORLE</b>	0,20 l	<b>4,50</b>	
	0,20 l	0,50 l	1,00 l
<b>SANGRIA</b> <sup>1</sup>	<b>4,50</b>	<b>9,90</b>	<b>16,90</b>

## WASSER

<b>GEROLSTEINER</b>	Fl. 0,75 l	Fl. 0,25 l
<b>MEDIUM</b>	<b>6,50</b>	<b>2,60</b>
<b>NATURELL</b>	<b>6,50</b>	<b>2,60</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>SCHOKOLADE <sup>G</sup></b>	Tasse	<b>2,50</b>
<b>ESPRESSO <sup>2</sup></b>	Tasse	<b>1,80</b>
<b>CORTADO <sup>2, G</sup></b>	Tasse	<b>2,50</b>
<b>KAFFEE <sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,00</b>
<b>CAPPUCCINO <sup>2, G</sup></b>	Tasse	<b>2,50</b>
<b>MILCHKAFFEE GROSS <sup>2, G</sup></b>	Tasse	<b>3,50</b>
<b>TEE (diverse Sorten)</b>	Glas	<b>2,50</b>

## ALKOHOLFREIES

<b>BITTER LEMON <sup>3, 4, 8</sup></b>	Fl. 0,25 l	<b>2,80</b>
<b>GINGER ALE <sup>1, 4</sup></b>	Fl. 0,25 l	<b>2,80</b>
<b>TONIC WATER <sup>4, 8</sup></b>	Fl. 0,25 l	<b>2,80</b>
<b>COLA LIGHT <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup></b>	Fl. 0,25 l	<b>2,50</b>
	0,20 l	0,40 l
<b>COCA-COLA <sup>1, 2, 4</sup></b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>FANTA ORANGE <sup>1, 3, 4, 9</sup></b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>SPRITE <sup>4</sup></b>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
<b>RED BULL <sup>1, 2, 11</sup></b>	0,20 l	<b>3,90</b>

## NIEHOFF'S VAHINGER

### FRUCHTSAFTGETRÄNKE

<b>ANANAS</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>APFEL</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>BANANE</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>GRAPEFRUIT</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>KIRSCHFRUCHT</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>ORANGE</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>TOMATE</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	0,4 l	<b>3,90</b>
<b>KIBA</b>	0,4 l	<b>4,50</b>

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

<b>ORANGENSAFT</b>	0,2 l	<b>3,50</b>
--------------------	-------	-------------

## CARLSBERG

### FASSBIERE / BIERE

	0,3 l	0,5 l
<b>CARLSBERG <sup>A</sup></b>	<b>3,00</b>	<b>4,20</b>
<b>BITBURGER <sup>A</sup></b>	<b>3,00</b>	<b>4,20</b>
<b>DUCKSTEIN</b>	0,3 l	0,5 l
<b>SCHWARZBIER <sup>A</sup></b>	<b>3,00</b>	<b>4,20</b>
<b>SAN MIGUEL <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>3,00</b>
spanisches Bier		
<b>MAHOU <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>3,00</b>
spanisches Bier		

### BIERHALTIGE MIXGETRÄNKE

	0,3 l	0,5 l
<b>ALSTER <sup>4, A</sup></b>	<b>3,00</b>	<b>4,20</b>
<b>RADLER <sup>1, 3, 4, 9, A</sup></b>	<b>3,00</b>	<b>4,20</b>

## ALKOHOLFREIE BIERE

<b>VITAMALZ <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>2,90</b>
<b>SAN MIGUEL <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>3,00</b>
<b>ERDINGER <sup>A</sup></b>	Fl. 0,5 l	<b>3,90</b>

## WEIZENBIER

<b>ERDINGER HEFE HELL <sup>A</sup></b>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>ERDINGER DUNKEL <sup>A</sup></b>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>ERDINGER KRISTALL <sup>A</sup></b>	0,5 l	<b>4,30</b>

## APERITIFS

<b>APEROL <sup>1, 8</sup></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>CAMPARI <sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>CAMPARI ORANGE <sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>5,90</b>
<b>CAMPARI SODA <sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>5,60</b>
<b>CAVA auf Eis mit Aperol <sup>1, 8</sup></b>	0,2 l	<b>6,50</b>

## SHERRY

SANDEMANN DRY <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50
SANDEMANN MEDIUM <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50
SANDEMANN FINE <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50

## WERMUTWEINE

MARTINI BIANCO <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50
MARTINI EXTRA DRY <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50
MARTINI D'ORO <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,50

## KRÄUTER- UND BITTERLIKÖRE

RAMAZZOTTI	2 cl	2,80
AVERNAAMARO SICILIANO <sup>12</sup>	2 cl	2,80
FERNET BRANCA	2 cl	2,80
HIERBAS DULCE TUNEL <sup>1</sup>	2 cl	2,80
HIERBAS IBICENCAS <sup>1</sup>	2 cl	3,50
HIERBAS SECO TUNEL <sup>1</sup>	2 cl	3,00
HIERBAS MEZCLA TUNEL <sup>1</sup>	2 cl	3,00

## OBSTBRÄNDE UND LIKÖRE

PACHARAN <sup>1</sup>	2 cl	3,00
CUARENTA Y TRES <sup>43 1</sup>	2 cl	3,90
AMARETTO DI SARONNO <sup>1, H 2</sup>	2 cl	3,00
BAILEYS IRISH CREAM <sup>1, 2, G 2</sup>	2 cl	3,90
SOUTHERN COMFORT <sup>1</sup>	2 cl	4,50

## ANIS

PERNOD <sup>1</sup>	2 cl	3,00
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	3,00
OUZO 12	2 cl	3,00

## GRAPPA & TRESTER

GRAPPA BARBERO DI BAROLO <sup>12</sup>	2 cl	3,00
LAURO AGUARDIENTE <sup>12</sup>	2 cl	3,50
GRAPPA FRATTINA DI CHARDONNAY <sup>12</sup>	2 cl	4,50

## SEKT / CAVA

SARDA BRUT CAVA	0,10 l	4,90
	0,75 l	35,00
PROSECCO FRIZZANTE	0,20 l	4,50
	0,75 l	30,00
CAVA MIT APEROL <sup>1, 8</sup>	0,20 l	5,90

## CHAMPAGNER

LANSON CHAMPAGNER Fl.	0,75 l	57,00
MORTE CHARDONNAY Fl.	0,75 l	76,00

## TEQUILA

LARIOS TEQUILA GOLD <sup>1</sup>	2 cl	3,00
LARIOS TEQUILA SILVER <sup>1</sup>	2 cl	3,00

## WODKA

LARIOS WODKA <sup>A</sup>	2 cl	3,00
ABSOLUT 100 mit 50% <sup>A</sup>	2 cl	3,90

## WHISKEY & WHISKY

BALLANTINE'S <sup>1, A</sup>	4 cl	4,90
JOHNNIE WALKER <sup>1, A</sup>	4 cl	4,90
JOHNNIE WALKER 12 J. <sup>1, A</sup>	4 cl	6,90
DIMPLE 12 Jahre <sup>1, A</sup>	4 cl	6,90
CHIVAS REGAL 12 Jahre <sup>1, A</sup>	4 cl	6,50
JIM BEAM <sup>1, A</sup>	4 cl	4,90
JACK DANIEL'S <sup>1, A</sup>	4 cl	5,90
JAMESON <sup>1, A</sup> irischer Whisky	4 cl	4,90

## COGNAC & BRANDY

RÉMY MARTIN VSOP <sup>1, 12</sup>	2 cl	4,50
GRAN DUQUE D'ALBA <sup>1, 12</sup>	2 cl	5,90
OSBORNE VETERANO <sup>1, 12</sup>	2 cl	3,50
103 ETIQUETA NEGRA <sup>1, 12</sup>	2 cl	3,90
CARLOS I <sup>1, 12</sup>	2 cl	4,90
CARDENAL MENDOZA <sup>12</sup>	2 cl	5,90

## RUM UND CACHAÇA

BRUGAL WEISS	2 cl	3,00
<u>HAVANA CLUB</u>		
3 JAHRE <sup>1</sup>	2 cl	4,90
7 JAHRE RESERVA <sup>1</sup>	2 cl	5,90

## LONGDRINKS

CUBA LIBRE <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	6,90
Havana Rum		
GIN TONIC <sup>4, 8</sup>	4 cl	6,90
Larios Gin		
WHISKY COLA <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	6,90
Jim Beam		
WODKA LEMON <sup>A, 3, 4, 8</sup>	4 cl	6,90
Larios Wodka		
WODKA RED BULL <sup>1, 2, 11, A</sup>	4 cl	7,90

**WIR MIXEN MIT  
RIEMERSCHMID-SIRUPEN**



## COCKTAILS SIN ALCOL

### OHNE ALKOHOL

IPANEMA <sup>1, 4</sup> (CAIPIRINHA SIN ALCOHOL) **5,90**  
Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker

VIRGIN COLADA <sup>1, G</sup> **5,90**  
Sirop de Coco, Ananassaft

MOJITO SIN ALCOHOL <sup>1, 4</sup> **5,90**  
Limetten- & Orangensaft, Ginger Ale,  
Rohrzucker, Minze

## COCKTAILS CON ALCOL

### MIT ALKOHOL

MOJITO <sup>1</sup> **7,80**  
Havana Club 3 años, Limettensaft,  
Rohrzucker, frische Minze

MAI TAI <sup>1, H</sup> **8,50**  
Ron Vacilón 3 anos,  
de Kuyper Triple sec, Mandelsirup <sup>1, H</sup>,  
Limetten- & Ananassaft

CAIPIRINHA MIT CANA RIO **7,00**  
Cachaça Canario, Limetten,  
Rohrzucker, crushed ice

PIÑA COLADA <sup>1</sup> **7,50**  
Bacardi Rum, Sirop de Coco, Ananassaft

MARGARITA CLASSICO <sup>1</sup> **7,50**  
Tequila Sierra, de Kuyper Triple sec,  
Limettensaft, Salzrand

TEQUILA SUNRISE <sup>1, 4, 5</sup> **7,50**  
Tequila Sierra, Orangensaft,  
Grenadine

SEX ON THE BEACH <sup>1, A</sup> **7,50**  
Wodka, Cranberry Juice,  
Peachtree, Orangensaft

FROZEN ERDBEER MARGARITA <sup>1</sup> **6,80**  
Tequila, Triple Sec, Erdbeeren, 0,5 l **13,50**  
Erdbeersirup, Zitronensaft 1,0 l **25,00**

Feiern Sie Ihre private oder geschäftliche Feier hier im



Mehr Informationen und Reservierungen erhalten Sie gerne bei unserem Personal.

## TAPAS

Grolmanstr. 52 · 10623 Berlin

Tel.: 030 - 31 80 91 70

Fax: 030 - 31 80 91 71

Mobil: 0163 - 783 29 87

[www.restaurant-tapas-berlin.de](http://www.restaurant-tapas-berlin.de)

[info@restaurant-tapas-berlin.de](mailto:info@restaurant-tapas-berlin.de)

### Allergene:

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
**C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)  
**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse  
**K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

### Zusatzstoffe:

**1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff  
**7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **2** enthält Sulfite  
**13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service.