

Jeden Dienstag alle Tapas zu je 5,50 €

TAPAS

1. **Datteln in Speckmantel** 3,5 6,40 €
2. **Garnelen in Knoblauchöl** c 7,50 €
3. **Gebackene Calamari mit Crema de Ajo-Dip** A,G,I,N 7,40 €
4. **Pfannengemüse** Frisches Gemüse mit feiner Tomatensoße & Kräuterquark A 5,90 €
5. **Muslitos de Mar** paniertes Krebsfleisch c,G,I 6,90 €
6. **Gebratene Hühnerbrust-Stückchen mit Pfannengemüse** in Tomatensoße 6,90 €
7. **Hühnchen-Spieß mit hausgemachter Honig-Senf-Soße** D,E 6,50 €
8. **Hackfleischbällchen** hausgemacht (rein Rind) in pikanter Tomatensoße G,I,H 7,50 €
9. **Rindfleisch-Eintopf** saftiges Rindfleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße 7,90 €
10. **Pimientos de Padron** Bratpaprika mit Meersalz 5,70 €
11. **Gefüllte Kirschaprika mit Frischkäse** mild A 6,90 €
12. **Sardellen-Filets in Essig eingelegt** auf Salatblättern angerichtet B 7,20 €
13. **Crema de Ajo** hausgemachte feine Knoblauchcreme, ohne Ei A 5,90 €
14. **Riesen-Oliven** grün 6,20 €
15. **Gefüllte Weinblätter mit Reis** mediterrane Art, mit Olivenöl angemacht 6,60 €
16. **Panierte Hähnchenbruststücke mit Patatas** dazu Salsa-Soße A,D,G,I,H 8,90 €
17. **Chili con Carne** hausgemachter Eintopf mit reinem Rinder-Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Chili und Tomatensoße G,I,I,5 8,50 €
18. **Patatas Bravas** mit Tomaten-Salsa D,E,G 5,50 €
(Crema de Ajo-Dip 1,50 € Aufpreis)
19. **Serrano-Schinken** 11 Monate gereifter Schinken 8,90 €
20. **Gebratene frische Champignons** mit Balsamico abgelöscht 6,20 €
21. **Manchego Käse** Milder, leicht würziger spanischer Hartkäse aus Schafsmilch – ein Klassiker aus La Mancha. 6,90 €
22. **Chorizo-Salami** (in Scheiben) feinwürzige, leicht pikante Spezialität aus Spanien, mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne geschwenkt, mit Tomatensoße verfeinert 6,80 €
23. **Hausgemachte Hackbällchen auf Auberginenbett** 6,40 €
Saftige, hausgemachte Fleischbällchen auf zart gebratenen Auberginenscheiben
24. **Calamari-Pfanne mit Tomaten-Weißwein-Soße** 7,40 €
Zarte Tintenfischringe in einer fruchtigen Tomaten-Weißwein-Soße

ENSALADAS

alle Salate mit Olivenöl-Balsamico-Hausdressing, serviert mit Brot D,L,M

- Ensalada Mista** Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten 8,50 €
- Ensalada con Pollo** Salat Mista mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,50 €
- Ensalada con Gambas** Salat Mista mit gebratenen Garnelen c 15,50 €

NACHOS

Nachos con Queso

mit Salsa-Sourcream-Soße und Käse überbacken A,G1

6,90 €

Nachos Chili con Carne

mit Salsa-Sourcream-Soße, Chili con Carne und Käse überbacken A,G1,I,5

8,20 €

Nachos Dips

mit Salsa-Dip oder Sourcream A,G1 (Crema de Ajo-Dip 1,50 € Aufpreis)

4,50 €

BURRITOS – gerollte, gefüllte Weizentortilla

alle Burritos werden mit Sourcream und Salsa-Soße serviert

Burritos Carneticas A,G1,L

mit feinen Rinder-Hüftsteak-Streifen, div. frischem Gemüse, Käse und Salatbeilage

18,50 €

Burritos Pollo A,G1,L

mit saftigen Hähnchenbruststückchen, div. frischem Gemüse, Käse und Salatbeilage

16,50 €

Burritos Vegetarianos A,G1,L

mit diversem frischem Gemüse, Käse und Salatbeilage

13,90 €

BURGER

Classic Burger 200g Rinder-Patty

mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Pommes

16,80 €

Spezial Burger 200g Rinder-Patty

mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, Bacon und Cheddar, dazu Pommes

19,90 €

Extras: Cheddar: 1,80 € / Bacon: 2,50 € / Jalapenos: 1,80 €

DESSERT

Brownie Caliente A,F1,G1,H

warmer Brownie mit Karamellsoße und Vanilleeis

6,90 €

SOMMER SPECIAL

BURRATA CAPRESE

serviert mit Fladenbrotscheiben A
Cremige Burrata mit Tomaten und frischem Basilikum dazu Olivenöl und Balsamico,

9,60 €

MEDITERRANE PLATTE

serviert mit Fladenbrotscheiben A
Feiner spanischer Serrano-Schinken (mind. 18 Monate gereift), frisches gebratenes Gemüse, spanischer und französischer gereifter Landkäse, Oliven, frische Gurken und Tomaten

1 Person: 18,50 €

2 Personen: 33,00 €

VEGETARISCHE ANTIPASTI

serviert mit Fladenbrotscheiben A
Frisches gebratenes mediterranes Gemüse, verfeinert mit Schafskäse, hochwertigem Olivenöl und sonnengereiften Tomaten

1 Person: 12,50 €

2 Personen: 22,00 €

Allergene & Zusatzstoffe: A) Milch und Milchprodukte, einschließlich Laktose B) Fisch C) Krebstiere D) Senf E) Sesam F) Schalenfrüchte (1.Mandel, 2.Haselnuss, 3.Walnuss, 4.Cashew, 5.Pecanuss, 6.Paranuss, 7.Pistazie, 8.Macadamianuss, 9.Queenslandnuss) G) Glutenhaltiges Getreide (1.Weizen, 2.Roggen, 3.Gerste, 4.Hafer, 5.Dinkel, 6.Kamut oder Hybridstämme davon) H) Eier I) Soja J) Lupine K) Erdnüsse L) Zwiebel M) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l N) Weichtiere 1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin) 5) mit Konservierungsstoff 6) chininhaltig 7) mit Taurin 8) mit Säuerungsmittel 9) mit Geschmacksverstärker 10) geschwärzt 11) Nährwertangaben je 100ml: Brennwert 0,8 kJ (0,19 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g 12) Nährwertangaben je 100ml: Brennwert <1,0