

EL CORTIJO

SPANISCHES
RESTAURANT & BODEGA



*Speise- und
Getränkekarte*

Ein leerer Magen macht Straßenräuber
 - Tapas stimmen milde

Alioli ^G Knoblauchcreme	3,90 €
Aceitunas ⁶ grüne Oliven	3,90 €
Serrano ¹³ Schinken	5,90 €
Queso manchego spanischer Schafskäse	4,90 €
Pan con tomate ^A Knoblauchbrot mit Tomaten	6,80 €
Pan con tomate y jamón ^{13, A} Knoblauchbrot mit Tomaten und Schinken	7,80 €
Boquerones en vinagre ¹¹ eingelegte Sardellen	7,50 €
Queso de cabra en almendra con miel ^{A, G, H} Ziegenkäse mit gehobelten Mandeln und Honig	10,70 €
Pisto geschmortes Gemüse	6,90 €
Patatas bravas ^{4, 9} Kartoffeln mit scharfem Tomatensugo	7,50 €
Tortilla de patatas ^{A, C, G} Kartoffelomlette	7,50 €
Patatas con alioli ^G Kartoffel mit Knoblauchcreme	7,50 €
Papas arugadas con mojo ¹⁸ Runzelkartoffeln mit scharfer Tunke	7,50 €
Patatas fritas Süßkartoffel Pommes	8,90 €
Chorizo Casero ¹⁴ Paprikawurst vom Grill	6,50 €
Chorizo a la Sidra ^{14, A, C, F, G, I} Chorizo in Cidre-Honigsauce	9,90 €



Den ersten Brotkorb erhalten Sie kostenlos.
 Jeden weiteren Brotkorb berechnen wir mit 2,00 €.

Die angegebenen Ziffern auf der Speisekarte beziehen sich auf die enthaltenen Zusatzstoffe, deren Legende finden Sie auf der letzten Seite

Muslitos, 4 Stk. ^{A, B} gebackenes Krebsfleisch	6,50 €
Albóndigas ^{9, A, C} Fleischnäpfchen	7,90 €
Pincho ^{9, A, F, I} kleiner Fleischspieß vom Schwein	6,90 €
Dátiles al Bacon ¹³ Datteln mit Speck	7,90 €
Manchego frito ^{1, A, C} frittierte Käsestücke	7,90 €
Jamón con queso fresco ^{9, 13, G} Schinkenröllchen mit Frischkäse	8,90 €
Pollo al Ajillo Campero ^{A, C, F, G, I} Knoblauchhähnchen	9,40 €
Boquerones fritos ^A frittierte Sardellen	8,90 €
Calamares fritos ^A gebackene Tintenfischringe	9,90 €
Gambas a la plancha, 6 - 7 Stk. gegrillte Gambas	10,90 €
Gambas Grandes a la plancha, 6 Stk. gegrillte Riesengambas	26,90 €
Gambas al PilPíl, 6-7 Stk. Gambas in Chiliöl	16,80 €
Pollo-chorizo en whisky nata ^G Hähnchen-Paprikawurst in Sahne-Whisky-Sauce	10,50 €
Chipirones a la plancha gegrillte Baby Calamares	15,90 €
Mejillones caseros con tomate ^{9, A, C, F, G, I} Muscheln in Tomatensauce	17,90 €
Mejillones caseros con vino ^{9, A, C, F, G, I} Muscheln in Weißweinsauce	17,90 €
Calamar gegrillter Tintenfisch mit kleiner Salatbeilage	13,90 €



Tapas

Champiñones en nata ^G Champignons in Sahne-Kräuter-Sauce	8,50 €
Champiñones con chorizo ¹⁴ Champignons mit Chorizo	8,50 €
Pulpo a la Plancha ⁹ Tintenfisch gegrillt	13,50 €
Pimientos fritos gebratene rote Paprikaschoten	5,20 €
Pimientos de Padron kleine grüne gebratene Paprikaschoten	7,90 €
Montadito de Lomo ^A Schweinelachs auf geröstetem Brot, 3 Stk.	8,90 €
Montadito selection ^A Variationen auf geröstetem Brot, 6 Stk.	21,00 €
Filet de cerdo en salsa de brandy ^G Schweinefilet in Brandysauce	10,90 €
Tapas Variation	p.P. 25,90 €



Salate mit Hausdressing

Beilagensalat	3,90 €
Ensalada Mixta gemischter Salat	9,90 €

Extras

Atún ⁶ Thunfisch	3,80 €
Queso ¹ Käse	3,80 €
Jamón Serrano-Schinken ¹³	3,80 €
Ensalada El Cortijo ^{A, H} gemischter Salat mit gebratenem Seehecht in Weißwein geschwenkt	19,90 €
Ensalada Mojacar ^A gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen in Weißwein geschwenkt	19,90 €
Ensalada Murcia ^{15, A} gemischter Salat mit Rindfleischstreifen in Balsamico geschwenkt	22,50 €

Den ersten Brotkorb erhalten Sie kostenlos.
Jeden weiteren Brotkorb berechnen wir mit 2,00 €.

Ensaladas

Suppen

Sopa de pescado ^{A, B, C, F, G} Fischsuppe	11,50 €
Crema de tomate ^G Tomatencremesuppe	8,50 €
Crema de maiz ^G Maiscremesuppe	8,50 €

Hauptgerichte – Die Küche des Landes, ist seine Landschaft im Topf

Carnes

Fleischgerichte mit Gemüse und Kartoffeln

Pechuga de Pollo con salsa de almendra ^{17, G, H} Hähnchenbrust in Mandelsauce	21,50 €
Pechuga de Pollo a la barbacoa ¹⁶ Hähnchenbrust in Barbecue-Sauce	21,50 €
Lomo con salsa de mostaza ^{4, 9, A} Schweinelachs in Senfsauce	21,50 €
Solomillo en Salsa Sambal ^{17, A, G} Schweinefilet in Sambalsauce mit Palmenherzen	22,50 €
Solomillo al Jerez Schweinefilet in Sherrysauce	22,50 €
Rumpsteak con salsa al vino tinto y Tomillo ^G Argentinisches Rumpsteak in Rotwein-Thymian-Sauce	29,20 €
Rumpsteak en Salsa de pimienta ^{17, G} Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce	29,20 €
Rumpsteak Almeriá Argentinisches Rumpsteak mit zwei gegrillten Gambas	29,90 €
Rumpsteak a la Piedra Caliente Argentinisches Rumpsteak auf dem heißem Stein serviert	32,50 €



Längst hat sie ihre Heimat Valencia verlassen und ist ein Nationalgericht mit individueller Ausprägung geworden

Mixta ^{9, B, D} , ab 2 Pers. gemischt	p. P. 19,30 €
Carne ⁹ , ab 2 Pers. Fleisch	p. P. 18,30 €
Marisco ^{9, B, D} , ab 2 Pers. Fisch	p. P. 19,50 €

Carnes

Fleischgerichte vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln

Lomo Schweinelachs mit Gemüse	19,90 €
Carre de Cordero Lammcarre	29,90 €
Pechuga de Pollo Hähnchenbrust	18,90 €
Plato de Carne gemischte Grillplatte	26,90 €

Spezialitäten des Hauses

Pincho al Cortijo - Großer Spieß nach Wahl

Pincho „Moruno“ Rindfleischspieß (min. 200 g) mit Gemüse	29,20 €
Pincho „Toledo“ Lachsspieß mit Gemüse	24,50 €
Pincho „Barcelona“ Putenspieß mit Gemüse	21,20 €
Pincho „Córdoba“ Schweinefiletspieß mit Gemüse	21,20 €



Den ersten Brotkorb erhalten Sie kostenlos.
Jeden weiteren Brotkorb berechnen wir mit 2,00 €.

Pescados

Fisch mit Gemüse und Kartoffeln

Merluza ^{A, B, C, D, F, G, I}

Seehecht im Tontopf mit Meeresfrüchten

26,50 €

Dorada ala Plancha

Doradenfilet gegrillt

23,90 €

Salmón a la plancha ^D

Lachs vom Grill

24,50 €

Merluza a la plancha ^D

Seehecht vom Grill

21,50 €

Lucioperca a la plancha ^D

Zanderfilet vom Grill

22,50 €

Plato de Pescado ^{B-D}

gemischte Fischplatte

27,50 €

Zarzuela de pescado (ab 2 Pers.) ^{A, B, G, I, F, C, D}

Fisch- und Meeresfrüchtetopf

p.P. 28,90 €



Kinderteller

Pasta con salsa de tomate

Pasta mit Tomatensauce

7,50 €

Pechuga de pollo o filete de cerdo

Pommes Frites mit Schnitzel oder gebratener
Hühnerbrust, inklusive eines kleinen Eis

8,90 €

Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1, 3, 7}	2,50 €	4,90 €
Coca Cola Zero ^{1, 3, 12}	2,50 €	4,90 €
Fanta ^{1, 7}	2,50 €	4,90 €
Sprite	2,50 €	4,90 €
Apfelsaftschorle	2,50 €	4,90 €
Kirsch-Nektar	2,60 €	4,90 €
Bananen-Nektar	2,60 €	4,90 €
Apfelsaft	2,60 €	4,90 €
Orangensaft	2,60 €	4,90 €
KiBa – Kirsch-Bananen-Saft	-	5,00 €
Schweppes Tonic Water ²	2,60 €	5,00 €
Schweppes Bitter Lemon ²	2,60 €	5,00 €
Schweppes Ginger Ale	2,60 €	5,00 €
Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,80 €
Hausgemachte Limonade		
• Mango-Sirup, Soda,		
• Mango-Maracuja-Sirup, Soda		
• Limette-Sirup, Soda		
• Melone-Sirup, Soda	-	4,90 €

Mineralwasser

EL PURO, feinperlig	Fl. 0,25 l	2,80 €
EL PURO, feinperlig	Fl. 0,75 l	6,70 €
EL PURO, still	Fl. 0,25 l	2,80 €
EL PURO, still	Fl. 0,75 l	6,70 €
Detox-Wasser – Karaffe	Fl. 0,75 l	7,80 €
• Gurke, Minze, Zitrone		

Kaffee und Schokolade

Kaffee	Tasse	2,80 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Kakao	Tasse	3,50 €
Tee	Tasse	2,90 €
Café con Leche	Tasse	3,40 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,80 €
Espresso Carajillo, mit Brandy	Tasse	5,50 €
Espresso Cortado, mit Milch	Tasse	2,60 €
Cafe bon bon		
• süße Milch	Tasse	3,20 €
Cafe Juanito		
• süße Milch, Zimt, Vanillelikör, Espresso, Milchschaum	Tasse	5,20 €



Biere

Estrella Galicia vom Fass	0,3 l	3,70 €
Estrella Galicia vom Fass	0,5 l	5,30 €
Diesel	0,3 l	3,70 €
Diesel	0,5 l	5,30 €
Alsterwasser	0,3 l	3,60 €
Alsterwasser	0,5 l	5,10 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Alsterwasser, alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
König Ludwig Hefe, hell	0,5 l	5,50 €
König Ludwig Hefe, alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

Aperitivo! - Aperitif

Sherry Medium, Fino	5 cl	3,20 €
Sherry Manzanilla	5 cl	3,20 €
Aperol	5 cl	3,50 €
Campari	5 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €



Spanische Weine

Vino de la Casa (Hausweine)
• weiß, rose, rot

Tinto de Verano
• Rotwein, Zitronenlimonade

Sangría

Weinschorle

Tinto,
Crianza,
Tempranillo

Blanco,
Rueda,
Viura - Chardonnay,
Verdejo

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Vino de la Casa (Hausweine)	6,90 €	17,10 €	24,00 €
Tinto de Verano	5,90 €	14,50 €	27,00 €
Sangría	6,60 €	16,50 €	30,00 €
Weinschorle	6,10 €	-	-
Tinto, Crianza, Tempranillo	7,10 €	17,20 €	24,50 €
Blanco, Rueda, Viura - Chardonnay, Verdejo	7,10 €	17,20 €	24,50 €

Schauen Sie auch in unsere Weinkarte und fragen Sie nach unserem Weinangebot des Tages!

Sekt

Freixenet seco, trocken	Glas 0,1 l	4,20 €
	Fl. 0,75 l	24,50 €

Long Drinks/Cocktails

Aperol Spritz, mit Prosecco	0,2 l	7,50 €
Campari O-Soft	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
• Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze		
Barolo Sprite	0,2 l	7,50 €
Havana Cola (3 Jahre)	4 cl	7,80 €
Havana Cola (7 Jahre)	4 cl	9,20 €
Barcelo Cola	4 cl	7,80 €

Caipirinha & Co

Caipirinha		8,50 €
• Cachaca, Limette, Rohrzucker		
Caipiroska		8,50 €
• Smirnoff Vodka, Limette, Rohrzucker		
Mojito		8,50 €
• Rum, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker		
Coco Mojito		8,50 €
• Soda, Limette, Minze, Coconut Rum, Rohrzucker		
Moscow Mule		8,50 €

Licores y más

Averna ¹	30 %, 2 cl	3,50 €
Ramazotti	30 %, 2 cl	3,50 €
Hierbas Túnel	22 %, 2 cl	3,50 €
El Afilador - Orujo	41 %, 2 cl	3,50 €
• Tresterschnaps		
Martin Codax - Orujo	40 %, 2 cl	3,80 €
• Eichenfass gelagert		
Ponche	27 %, 2 cl	3,50 €
Anís	44 %, 2 cl	3,50 €
43'	28 %, 2 cl	3,50 €
43' mit Milch	14 %, 2 cl	4,50 €
Baileys	17 %, 4 cl	4,50 €
Tequila	38 %, 2 cl	3,50 €
Vodka Absolut	40 %, 2 cl	3,60 €



Gin/Tonic

Gin Mare + Tonic	42,7 %, 4 cl	11,50 €
The Duke + Tonic	45 %, 4 cl	11,00 €
Bombay Sapphire + Tonic	40 %, 4 cl	11,00 €

Whisky & Whiskey

Ballantines Finest ¹	40 %, 2 cl	3,70 €
Jack Daniels	40 %, 2 cl	3,70 €
Jim Beam	40 %, 2 cl	3,70 €

Brandy

Osborne Veterano	30 %, 2 cl	3,80 €
Osborne Magno	36 %, 2 cl	3,80 €
Osborne 103	33 %, 2 cl	3,80 €
Gran Duque de Alba	40 %, 2 cl	4,80 €
Cardenal Mendoza	40 %, 2 cl	4,80 €
Carlos I.	40 %, 2 cl	5,00 €
Lepauto	36 %, 2 cl	5,20 €

Brandys für Kenner

Cardenal Menderza Solera Gran Reserva de Luyo • 25 Jahre im Sherry Fass gelagert	40 %, 2 cl	9,50 €
Torres Jaime I • 30 Jahre gelagert	38 %, 2 cl	9,50 €
Gran Duque d'Alba ORO • 25 Jahre gelagert	40 %, 2 cl	13,50 €
Cande de Osborne Dali • 10 Jahre gelagert	40,5 %, 2 cl	9,50 €
Rey Luis Felipe Gran Reserva • 75 Jahre gelagert	40 %, 2 cl	19,50 €
Luis Felipe Gran Reserva • 100 Jahre gelagert Limitierte Edition	40 %, 2 cl	44,50 €

Die Brandy's können Sie in unserer Brandy Vitrine anschauen!



Nachtisch

- Und nimm dem Spanier nie seinen Nachtisch

Crema Catalana ¹ Catalanische Creme mit karamelisiertem Zucker	6,90 €
Flan ^G Vanilledessert mit karamelisierter Soße	5,80 €
Tortilla Dulce ^{A, G} Crepês mit Vanilleeis und Schokoladen- oder Honigsauce	9,50 €
Crema Catalana Eis	6,20 €
Cocos Eis	6,20 €
Orangen Eis	6,20 €
Zitronen Eis	6,20 €
Kugel Vanille Eis mit Espresso	4,90 €

Fwip Eis

Vanilla Gelato	
Chocolate Gelato	
Salted Caramel Gelato	
Natural frozen Yogurt	
Mango Sorbet - vegan	
Strawberry Sorbet - vegan	4,40 €

Toppings: Sahne, Schokosauce, Caramelsauce, Schokostreusel, je	1,00 €
--	--------

Fwip Eis

doppelte Portion	8,60 €
------------------	--------



- | | | | |
|---|----------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Farbstoffe | 10 | Verdickungsmittel |
| 2 | chininhaltig | 11 | Säuerungsmittel |
| 3 | koffeinhaltig | 12 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 | Süßungsmittel | 13 | Nitritpökelsalz |
| 5 | Benzoessäure | 14 | 1, 6, 8, 9, 13 |
| 6 | Konservierungsstoffe | 15 | 1, 8, 10, 11 |
| 7 | Antioxidationsmittel | 16 | 1, 4, 9, 10 |
| 8 | Stabilisatoren | 17 | Brühe |
| 9 | Geschmacksverstärker | 18 | 6, 9, 11 |

-
- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (auch Laktose)
 - H Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - L Schwefeloxid und Sulfite in Konzentration von mehr 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
 - M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die verwendeten Würzmittel enthalten Geschmacksverstärker, der Käse Farb- und Konservierungsstoffe sowie Stärke. Unser hauseigenes Salatdressing wird mit Senf und Brühe zubereitet. Das Fischprotein enthält eine stark allergene Potenz. Genauere Informationen zu den jeweiligen Inhaltsstoffen können Sie selbstverständlich bei unserem Personal erfragen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



**EL
CORTIJO** SPANISCHES
RESTAURANT & BODEGA

Hannoversche Str. 34 | 30916 Isernhagen

info@elcortijo.de
T: 0511 / 64 666 96