

## Tapas Frias – Kalte Tapas

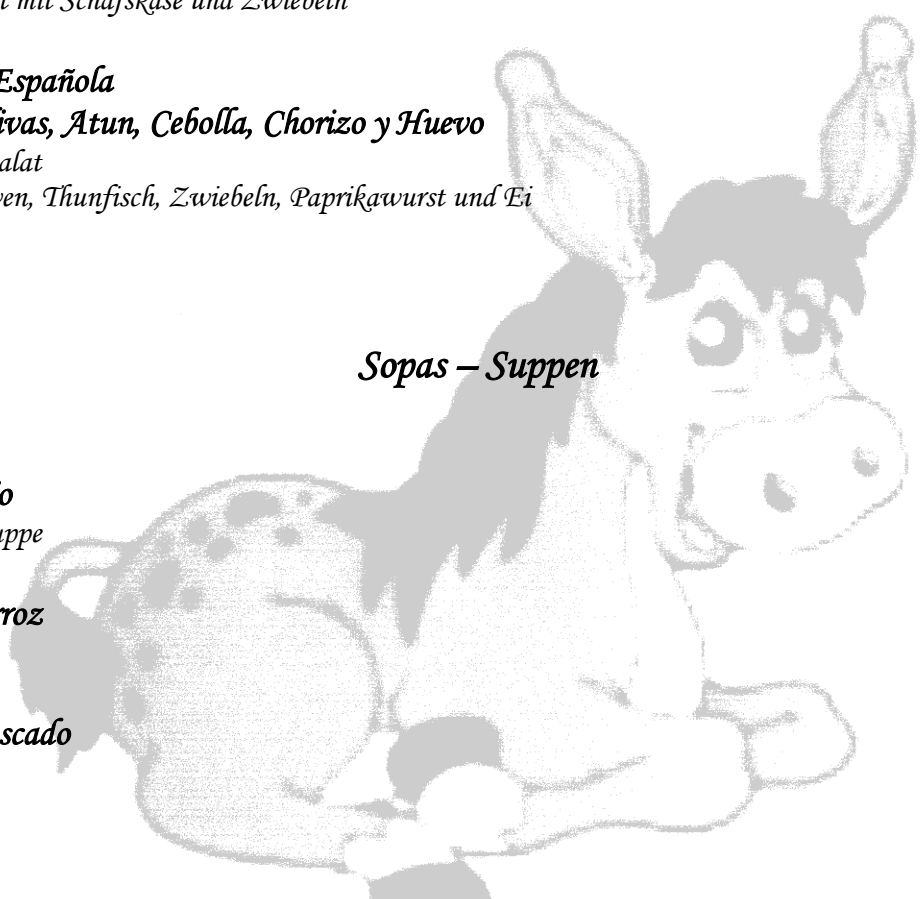
- 
1. **Pan con Alioli**  
Brot mit Alioli 2,80 €
2. **Olivas verdes o negras**  
Grüne oder Schwarze Oliven 2,80 €
3. **Olivas rellenas de Anchoa**  
Mit Sardellenpaste gefüllte Oliven 3,90 €
4. **Ensaladilla Rusa**  
Spanischer Kartoffelsalat 4,50 €
5. **Alcachofas en Vinagreta**  
Artischocken in Vinaigrette 5,50 €
6. **Alcachofas con Anchoas**  
Artischocken mit Sardellen 6,50 €
8. **Boquerones en Vinagre**  
In Essig eingelegte Sardellen 5,90 €
9. **Mejillones en Vinagreta**  
Miesmuscheln in Vinaigrette 5,50 €
10. **Queso Manchego**  
Manchego Käse 7,00 €
11. **Queso fresco de oveja con Olivas**  
Frischer Schafskäse mit Oliven 5,50 €
12. **Chorizo de lomo (Revilla)**  
Spanische Paprika-Wurst aus der Lende 5,50 €
14. **Jamon Serrano**  
Serrano Schinken 7,00 €
15. **Jamon Serrano y Queso Manchego**  
Serrano Schinken & Manchego Käse 9,90 €
16. **Plato Mixto de Jamon, Queso y Chorizo (Revilla)**  
Gemischter Teller mit Schinken, Käse und Paprika-Wurst 15,90 €
17. **Tapas variadas, „El Burrito“ calientes y frias para 2 Per.**  
Tapas „El Burrito“ heiß und kalt für 2 Personen 23,90 €

## *Tapas Calientes – Warme Tapas*

- 
20. **Patatas Bravas** 4,50 €  
*Kartoffeln in scharfer Tomatensoße*
21. **Tortilla de Patatas** 4,50 €  
*Spanische Kartoffel-Tortilla*
22. **Tortilla de Patatas entera** 7,00 €  
*Spanische Kartoffel-Tortilla, ganz*
23. **Pimiento de Padrón (estacional)** 5,50 €  
*Gegrillte spanische Paprikaschoten (saisonal)*
24. **Dátiles envueltos en Tocino** 5,50 €  
*Datteln im Speckmantel*
25. **Champiñones al Ajillo** 6,50 €  
*Champignons in Knoblauchsoße*
26. **Muslitos de mar** 7,00 €  
*Krebsschenkel in Knusperkruste*
27. **Boquerones fritos** 7,50 €  
*Frittierte Sardellen*
28. **Gambas a la Plancha** 7,90 €  
*Gegrillte Garnelen*
29. **Chipirones fritos** 7,50 €  
*Baby Tintenfisch frittiert*
30. **Gambas al Ajillo** 7,90 €  
*Garnelen in Knoblauchsoße*
31. **Gambas con Champiñones** 8,50 €  
*Garnelen mit Champignons*
32. **Calamares a la Romana** 7,50 €  
*Tintenfischringe in Bierteig*
33. **Anillos de Calamar a la Plancha** 7,50 €  
*Gegrillte Tintenfischringe*
34. **Croquetas Mixtas** 7,50 €  
*(de Pollo, Pescado y Jamon cocido)*  
*Gemischte Kroketten*  
*(aus Hähnchen, Fisch und gekochtem Schinken)*

- 
35. **Chorizo al Brandy** 4,90 €  
*Spanische Paprikawurst in Brandy flambiert*
36. **Pollo al Ajillo** 6,50 €  
*Hähnchen in Knoblauchsoße*
37. **Albondigas en Tomate** 5,90 €  
*Fleischbällchen in würziger Tomatensoße*
38. **Queso de cabra con membrillo** 5,50 €  
*Ziegenkäse mit Quitten*
39. **Queso de oveja empanado** 6,90 €  
*Panierter Schafskäse*

### **Ensaladas - Salate**

- 
40. **Ensalada mixta pequeña** 3,90 €  
*Kleiner, gemischter Salat*
41. **Ensalada de Tomate con Queso de Oveja y Cebolla** 5,90 €  
*Tomatensalat mit Schafskäse und Zwiebeln*
42. **Ensalada Española** 8,50 €  
*Pepino, Oliven, Atun, Cebolla, Chorizo y Huevo*  
*Spanischer Salat*  
*Gurken, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Paprikawurst und Ei*


### **Sopas – Suppen**

45. **Sopa de Ajo** 4,50 €  
*Knoblauchsuppe*
46. **Sopa de Arroz** 5,40 €  
*Reissuppe*
47. **Sopa de Pescado** 7,90 €  
*Fischsuppe*

## *Carne de Vaca – Rindfleisch*

- 
50. *Entrecot a la Plancha* 14,90 €  
*Rumpsteak gegrillt*
51. *Entrecot con Cebolla* 15,50 €  
*Rumpsteak mit Zwiebeln*
52. *Entrecot con Champiñones* 15,90 €  
*Rumpsteak mit Champignons*
53. *Entrecot a la Pimienta verde* 15,90 €  
*Rumpsteak in grüner Pfeffersoße*
54. *Parrillada de Carne* 18,50 €  
*Fleisch Grillteller*

## *Carne de Cerdo – Schweinefleisch*

- 
60. *Lomo de Cerdo a La Plancha* 11,90 €  
*Schweinerücken, gegrillt*
61. *Lomo de Cerdo al Vino blanco con Champiñones* 12,90 €  
*Schweinerücken in Weißwein-Sahnesoße mit Champignons*
62. *Lomo de Cerdo a La Provincial* 13,90 €  
*(con Hiervas aromaticas)*  
*Schweinerücken Provinzial (mit aromatischen Kräutern)*
63. *Solomillo de Cerdo a La Plancha* 13,90 €  
*Schweinelende, gegrillt*
64. *Solomillo de Cerdo con Champiñones* 14,90 €  
*Schweinelende mit Champignons*
65. *Solomillo de Cerdo a la Pimienta verde* 14,90 €  
*Schweinelende in grüner Pfeffersoße*

## *Carne de Cordero – Lammfleisch*

70. *Pinchos morunos* 13,50 €  
*Maurische Spieße*
71. *Costillas de cordero* 14,50 €  
*Lammkoteletts*

*Alle Speisen werden mit Tagesbeilagen serviert*

## *Pescado – Fischgerichte*

- 
80. ***Sepia a la Plancha*** 14,90 €  
*Gegrillte Sepia*
81. ***Calamar entero a La Plancha*** 12,90 €  
*Gegrillter, ganzer Tintenfisch*
82. ***Merluza a la Plancha*** 12,50 €  
*Gegrillter Seehecht*
83. ***Merluza a la Vasca*** 13,90 €  
*Seehecht nach baskischer Art*
84. ***Merluza a la Gallega*** 13,90 €  
*Seehecht nach galizischer Art*
85. ***Merluza a la Marinera*** 13,90 €  
*Seehecht nach Seemanns – Art*
86. ***Mejillones en Salsa de Tomate*** 11,50 €  
*Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße*
87. ***Mejillones al Vino Blanco*** 11,50 €  
*Miesmuscheln in Weißweinsauce*
88. ***Filetes de Lenguado con Gambas*** 13,90 €  
*Seezungenfilets mit Garnelen*
89. ***Salmon en Salsa de Queso Manchego*** 13,90 €  
*Lachs in Manchego Käse Soße*
90. ***Pez espada a la Plancha*** 15,90 €  
*Gegrillter Schwertfisch*
91. ***Dorada a la Plancha*** 14,90 €  
*Gegrillte Dorade*
92. ***Dorada a la Spalda*** 14,90 €  
*Filetierte Gegrillte Dorade*
93. ***Parrillada de Pescado*** 18,00 €  
*Fisch Grillsteller*
94. ***Zarzuela de Pescado(a partir de 2 Pers.,por Pers.)*** 16,50 €  
*Verschiedene Fische im Tontopf mit Tomatensoße  
(ab 2 Pers.,pro Pers.)*

*Alle Speisen werden mit Tagesbeilagen serviert*

## *Nur für unsere Kleinen Gäste*

**100. Albódigas en Salsa de Tomate con patatas fritas** 6,50 €  
*Hachfleischbällchen in Tomatensoße mit Pommes frites*

**102. Kinderschnitzel mit Pommes frites** 6,50 €

**103. Patatas fritas** 3,00 €  
*Pommes frites*

### *Paella*

**110. Paella Vallenciana** 14,50 €  
*(a partir 2 Pers., por Pers.)*  
*Paella nach Valenzianischer Art (ab 2 Pers., pro Pers.)*

**111. Paella de Pescado** 15,50 €  
*(a partir 2 Pers., por Pers.)*  
*Fisch – Paella (ab 2 Pers., pro Pers.)*

**112. Paella Vegetariana** 12,00 €  
*(a partir 2 Pers., por Pers.)*  
*Vegetarische Paella (ab 2 Pers., pro Pers.)*

### *Postres – Desserts*

**115. Flan casero** 4,50 €  
*Hausgemachter Pudding*

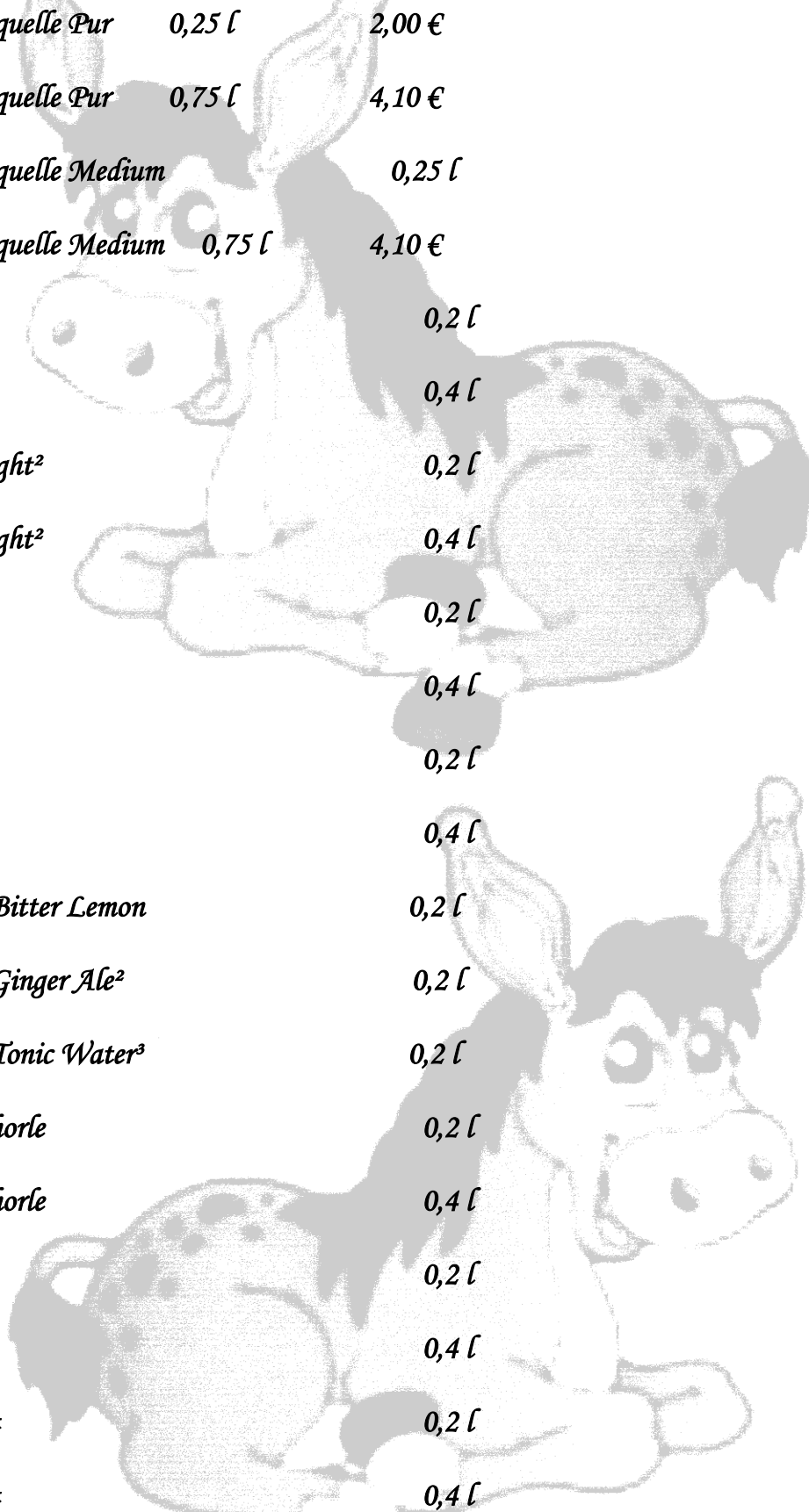
**116. Pijama** 6,90 €  
*Pudding mit Ananas, Pfirsich und Eis*

**117. Melocoton Melva** 5,50 €  
*Pfirsich Melba*

**118. Crema Catalana** 4,90 €  
*Crème catalane*


**119. Helado variado con nata** 2,80 €  
*Gemischtes Eis mit Sahne*

## *Sin Alcohol – Softdrinks*



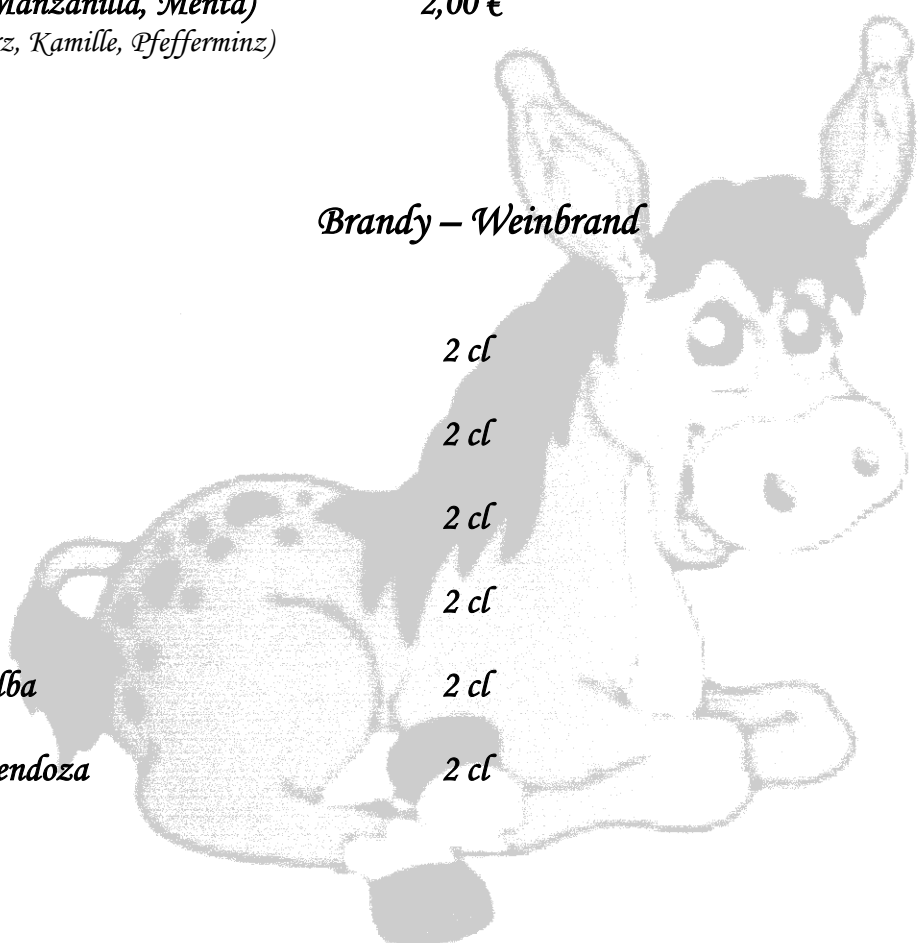
120. Elisabethenquelle Pur	0,25 l	2,00 €
121. Elisabethenquelle Pur	0,75 l	4,10 €
122. Elisabethenquelle Medium	0,25 l	2,00 €
123. Elisabethenquelle Medium	0,75 l	4,10 €
124. Coca Cola <sup>2</sup>	0,2 l	2,00 €
125. Cola Cola <sup>2</sup>	0,4 l	3,80 €
126. Coca Cola light <sup>2</sup>	0,2 l	2,00 €
127. Coca Cola light <sup>2</sup>	0,4 l	3,80 €
128. Fanta <sup>2</sup>	0,2 l	2,00 €
129. Fanta <sup>2</sup>	0,4 l	3,80 €
130. Sprite	0,2 l	2,00 €
131. Sprite	0,4 l	3,80 €
132. Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
133. Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	2,20 €
134. Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
135. Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
136. Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80 €
137. Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
138. Apfelsaft	0,4 l	3,80 €
139. Orangensaft	0,2 l	2,20 €
140. Orangensaft	0,4 l	4,00 €

## *Bebida caliente – Warme Getränke*



<b>150. Kaffee</b> <i>Café</i>		2,00 €
<b>151. Espresso</b> <i>Espresso</i>		2,00 €
<b>152. Café cortado</b> <i>Kaffee mit etwas Milch</i>		2,10 €
<b>153. Café con Leche</b> <i>Milchkaffee</i>		2,30 €
<b>154. Capuchino</b> <i>Cappuccino</i>		2,80 €
<b>155. Carajillo</b> <i>Kaffee mit einem Schuss Brandy</i>		4,50 €
<b>156. Belmoute</b>		5,00 €
<b>157. Té (Negro, Manzanilla, Menta)</b> <i>Tee (Schwarz, Kamille, Pfefferminz)</i>	2,00 €	

## *Brandy – Weinbrand*



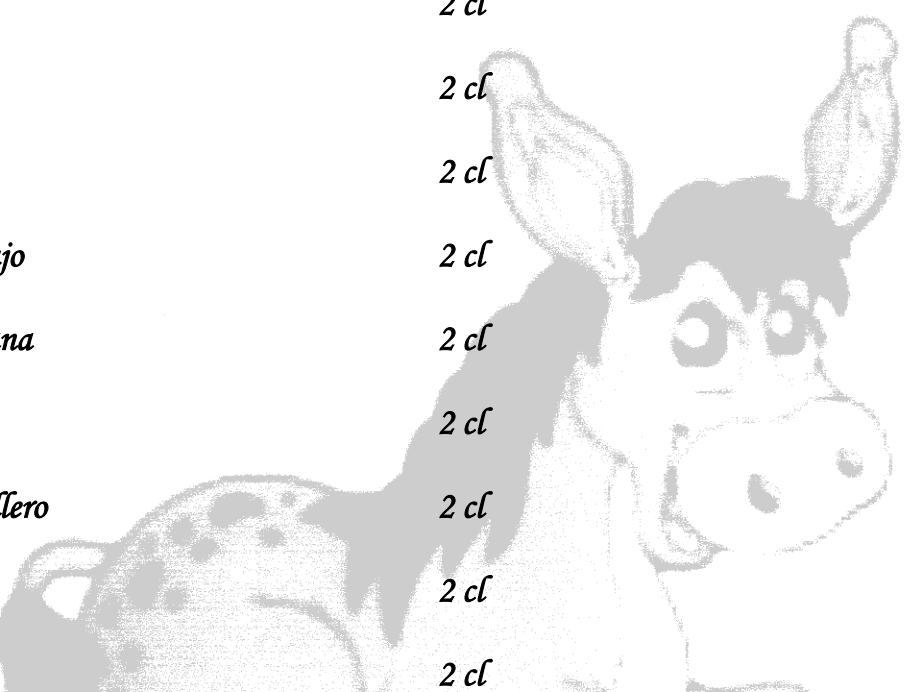
<b>160. Veterano</b>	2 cl	4,00 €
<b>161.103</b>	2 cl	4,00 €
<b>162.103 negra</b>	2 cl	4,50 €
<b>163. Carlos I</b>	2 cl	5,00 €
<b>164. Duque de Alba</b>	2 cl	6,00 €
<b>165. Cardenal Mendoza</b>	2 cl	6,00 €

## *Aperitivos – Aperitif*



170. Campari <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
171. Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00 €
172. Sherry	5 cl	3,50 €
173. Sherry Cream	5 cl	3,50 €
174. Martini Rosso	5 cl	3,30 €
175. Martini Bianco	5 cl	3,30 €
176. Cava	0,1 cl	4,50 €

## *Licores – Liköre*



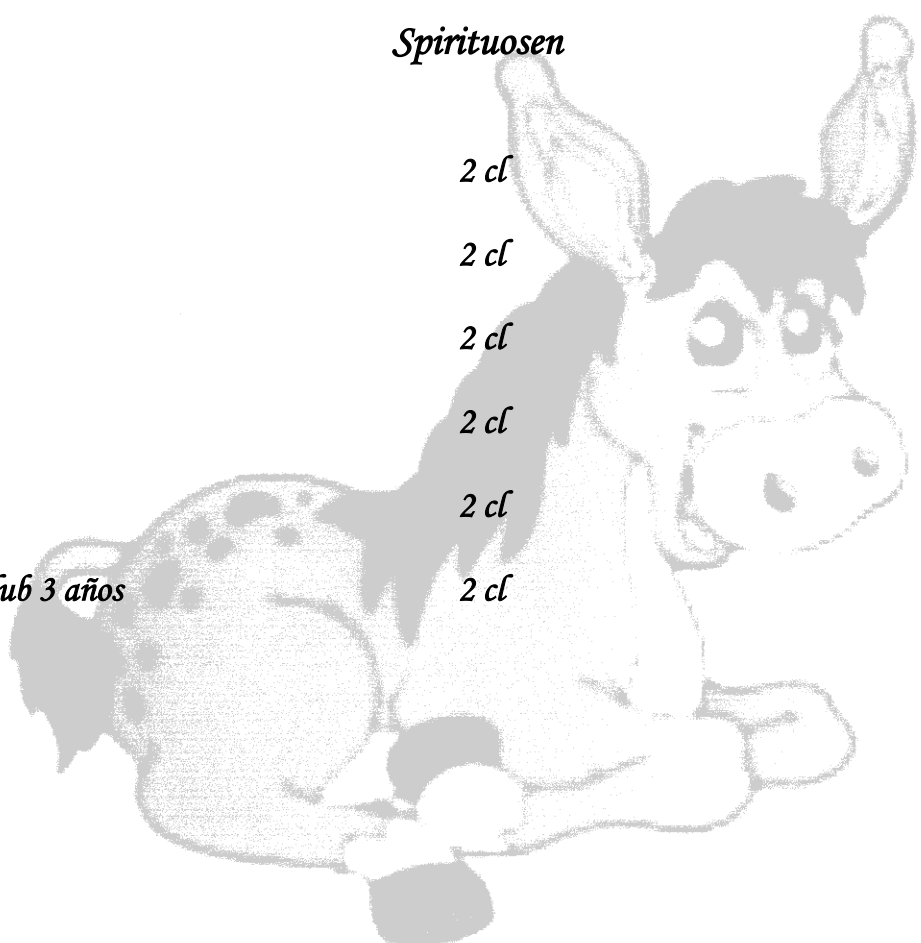
180. Sambuca	2 cl	3,30 €
181. Anis dulce	2 cl	3,50 €
182. Anis seco	2 cl	3,50 €
183. Crema de Orujo	2 cl	3,50 €
184. Crema Catalana	2 cl	3,50 €
185. Licor Café	2 cl	3,50 €
186. Ponche Caballero	2 cl	3,50 €
187. Bailey's <sup>2</sup>	2 cl	4,00 €
188.43 Likör	2 cl	4,00 €

## *Trago largo – Longdrinks*



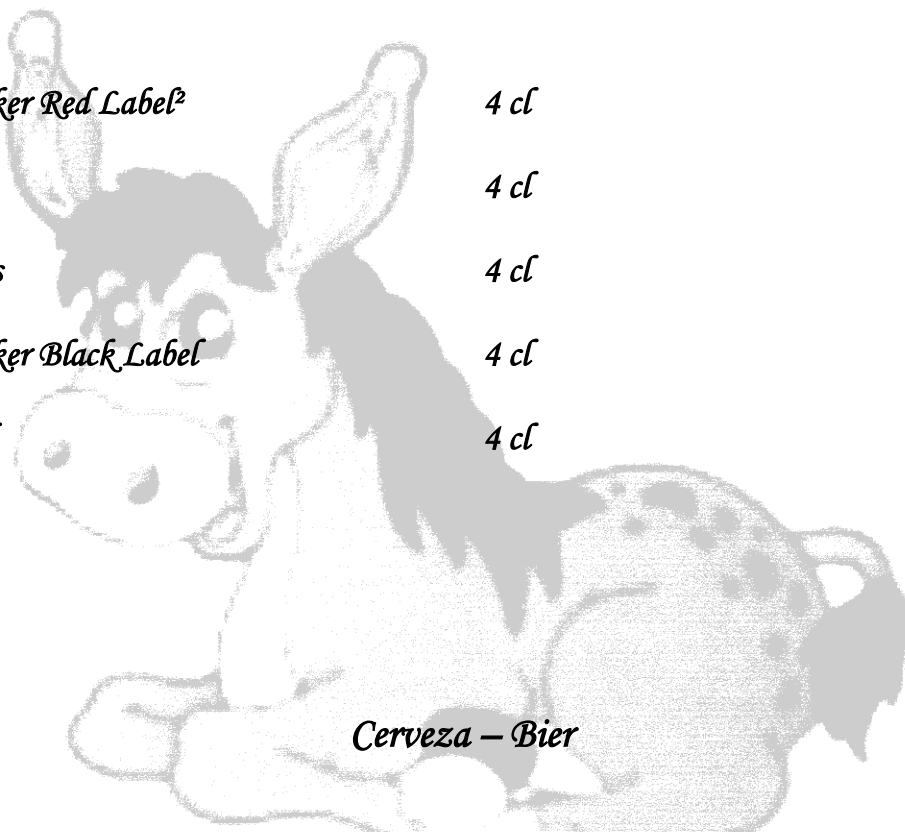
190. Campari Soda <sup>2</sup>	4 cl	4,00 €
191. Campari Orange <sup>2</sup>	4 cl	4,50 €
192. 43 con Leche	4 cl	5,00 €
193. 43 con Orange	4 cl	5,00 €
194. Bacardi Cola <sup>2</sup>	4 cl	5,00 €
195. Wodkã Lemon <sup>3</sup>	4 cl	5,00 €
196. Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	5,00 €
197. Havana Club 3 años Cola <sup>2</sup>	4 cl	6,00 €
198. Whisky Cola <sup>2</sup>	4 cl	6,00 €

## *Spirituosen*



205. Gin	2 cl	3,50 €
206. Wodkã	2 cl	3,50 €
207. Tequila	2 cl	3,50 €
208. Bacardi	2 cl	3,50 €
209. Orujo	2 cl	3,50 €
210. Havana Club 3 años	2 cl	3,50 €

## Whisky



215. <i>Johnnie Walker Red Label<sup>2</sup></i>	4 cl	4,50 €
216. <i>Ballantine's</i>	4 cl	4,50 €
217. <i>Jack Daniel's</i>	4 cl	5,00 €
218. <i>Johnnie Walker Black Label</i>	4 cl	6,00 €
219. <i>Chivas Regal</i>	4 cl	6,00 €

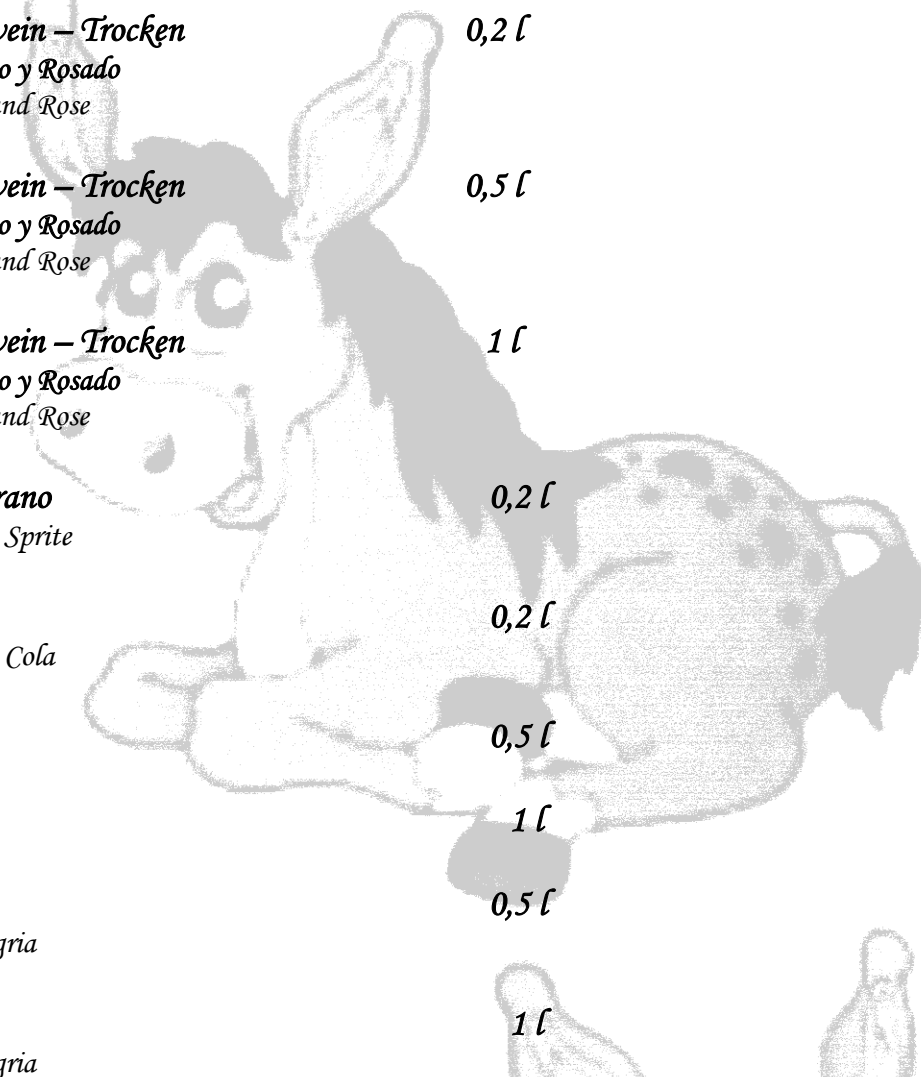
## Cerveza – Bier



225. <i>Warsteiner Premium Pils</i>	0,3 l	2,30 €
226. <i>Warsteiner Premium Pils</i>	0,5 l	3,80 €
227. <i>König Ludwig Weißbier Hell</i>	0,5 l	3,80 €
228. <i>König Ludwig Weißbier Dunkel</i>	0,5 l	3,80 €
229. <i>König Ludwig Weißbier Kristall</i>	0,5 l	3,80 €
230. <i>Warsteiner Premium Alkoholfrei</i>	0,33l	2,30 €
231. <i>San Miguel</i>	0,25l	2,00 €
232. <i>Estrella</i>	0,33l	2,50 €

1. Koffeinhaltig, 2. Mit Farbstoff(en), 3. Chininhaltig, 4. Taurin,  
5. Schwefeldioxid, 6. Mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat,  
8. Mit Süßungsmittel, 9. Mit Antioxidationsmittel,  
10. Mit Konservierungsstoff(en), 11. enthält eine Phenylalaninquelle, 12. Mit Geschmacksverstärker(n), 13. Mit  
Milcheiweiß, 14. Gewachst,  
15. Nitritpökelsalz

## *Vino de Casa – Hausweine*



240. Ausschankwein – Trocken Tinto, Blanco y Rosado Rot, Weiss und Rose	0,2 l	2,90 €
241. Ausschankwein – Trocken Tinto, Blanco y Rosado Rot, Weiss und Rose	0,5 l	7,20 €
242. Ausschankwein – Trocken Tinto, Blanco y Rosado Rot, Weiss und Rose	1 l	13,80 €
243. Tinto de Verano Rotwein mit Sprite	0,2 l	2,90 €
244. Calimocho Rotwein mit Cola	0,2 l	2,90 €
245. Sangria	0,5 l	7,50 €
246. Sangria	1 l	14,00 €
247. Mariguana Weisser Sangria	0,5 l	8,20 €
248. Mariguana Weisser Sangria	1 l	15,30 €

## *Rioja abierto – offene Rioja*

250. Covila II Tinto, Blanco y Rosado Rot, Weiss und Rose	0,2 l	4,50 €
251. Covila II Tinto, Blanco y Rosado Rot, Weiss und Rose	0,75 l	15,00 €

## *Ribeda del Duero - Rotwein Trocken*

252. Mayor de Castilla C. Tinto – Rotwein	0,2 l	5,00 €
253. Mayor de Castilla C. Tinto – Rotwein	0,75 l	16,00 €

## *Ribeiro de Galicia – Weisswein Trocken*

255. Pazo – Blanco Weisswein	0,2 l	4,50 €
256. Pazo – Blanco Weisswein	0,75 l	15,00 €

## *Vino de Botella – Flaschenweine*

### *Ribeiro de Galicia*

257. Viña Costeira – Blanco Weisswein - Trocken	0,75 l	18,00 €
--	--------	---------

### *Albariño de Galicia*

258. Marques de Vizhoja – Blanco Weisswein – Trocken	0,75 l	18,00 €
259. Torre la Moreira – Blanco Weisswein – Trocken	0,75 l	19,00 €

### *Monterre de Galicia*

262. Codello – Blanco Weisswein - Trocken	0,75 l	16,00 €
263. Mencia – Tinto Rotwein - Trocken	0,75 l	16,00 €

### *Ribera del Duero*

264. Mayor de Castilla Roble/Tinto Rotwein - Trocken	0,75 l	20,00 €
---	--------	---------

### *Rioja - Tinto / Rotwein – Trocken*

270. Covila II Crianza/Tinto Rotwein – Trocken	0,75 l	22,50 €
271. Ramon Bilbao Crianza/Tinto Rotwein – Trocken	0,75 l	32,00 €
272. Ramon Bilbao Reserva/Tinto Rotwein – Trocken	0,75 l	45,00 €