

## Tapas frías (kalte Vorspeisen)

### Tapas clásicas (klassische Tapas)

Alle Brote werden mit unserer hausgemachten Tomaten-Olivenöl-Marinade bestrichen  
- einer Mischung aus frischen Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln & Knoblauch.

|    |                                                                                                                  |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 24 | <b>Pan con alioli</b> <small>A, C, G, L</small><br><i>geröstetes Brot mit Alioli</i>                             | 3,60 € |
| 25 | <b>Pan con tomate</b> <small>A, G, L</small><br><i>geröstetes Brot mit Tomaten</i>                               | 5,20 € |
| 26 | <b>Pan catalán</b> <small>A, G, L</small><br><i>geröstetes Brot mit Serrano-Schinken, Tomaten &amp; Olivenöl</i> | 6,30 € |
| 27 | <b>Pan con gambas</b> <small>A, B, G, L</small><br><i>geröstetes Brot mit Garnelen</i>                           | 7,20 € |

### Tapas vegetarianas (vegetarische Tapas)

|    |                                                                                                                                                   |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 28 | <b>Aceitunas condimentadas</b> <sup>L</sup><br><i>würzig marinierte Oliven</i>                                                                    | 4,90 € |
| 29 | <b>Pimientos y calabacín</b> <sup>L</sup><br><i>gegrillte Paprika &amp; Zucchini</i>                                                              | 6,20 € |
| 30 | <b>Hummus Mediterráneo</b> <small>A, N, L</small><br><i>cremiger Kichererbsen-Dip mit Paprika, Tomaten, Oliven, ganze Kichererbsen &amp; Brot</i> | 7,50 € |
| 31 | <b>„Olaf“ - vegetarische Tapasvariation</b> <small>A, C, G, L</small><br><i>Brotkorb mit Alioli, Oliven &amp; Käse-Basilikum-Dip</i>              | 8,80 € |

## Tapas frías (kalte Vorspeisen)

### Delicias Ibéricas (iberische Spezialitäten)

|    |                                                                                                                                         |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 32 | <b>Boquerones en vinagre</b> <sup>D</sup><br><i>in Essig eingelegte Sardellen</i>                                                       | 4,90 €  |
| 33 | <b>Queso Manchego</b> <sup>G</sup><br><i>Manchego-Käse</i>                                                                              | 6,80 €  |
| 34 | <b>Plato de queso</b> <sup>G</sup><br><i>Käseplatte</i>                                                                                 | 12,50 € |
| 35 | <b>Plato de queso manchego y jamón serrano</b> <sup>G</sup><br><i>Käse- &amp; Schinkenplatte (Manchego-Käse &amp; Serrano-Schinken)</i> | 13,50 € |
| 36 | <b>Jamón Serrano</b><br><i>spanischer Serrano-Schinken</i>                                                                              | 8,20 €  |
| 37 | <b>Jamón Ibérico / Pata negra</b><br><i>spanischer Ibérico-Schinken</i>                                                                 | 12,50 € |
| 38 | <b>Carpaccio de ternera</b> <sup>G</sup><br><i>Rindercarpaccio</i>                                                                      | 12,50 € |
| 39 | <b>Crema de queso con tomate o albahaca</b> <sup>G, L</sup><br><i>Frischkäsecreme-Dip mit Tomate oder Basilikum</i>                     | 2,90 €  |
| 40 | <b>Alioli con chile o albahaca</b> <sup>C, L</sup><br><i>Chili- oder Basilikum-Alioli</i>                                               | 2,00 €  |

## Sopas (Suppen)

- |           |                                                                              |        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>41</b> | <b>Sopa de tomate cremosa</b> <sup>G, L</sup><br><i>cremige Tomatensuppe</i> | 5,90 € |
| <b>42</b> | <b>Sopa de calabaza</b> <sup>G, L</sup><br><i>cremige Kürbissuppe</i>        | 6,50 € |
| <b>43</b> | <b>Sopa de pescado</b> <sup>B, D, F, G, L</sup><br><i>Fischsuppe</i>         | 7,90 € |

## Menú infantil (Kindermenü)

- |           |                                                                                                           |        |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>44</b> | <b>Fideos con tomate</b> <sup>A, L</sup><br><i>Nudeln mit Tomatensoße</i>                                 | 6,90 € |
| <b>45</b> | <b>Calamares con patatas fritas</b> <sup>D, R</sup><br><i>Tintenfischringe mit Pommes frites</i>          | 8,20 € |
| <b>46</b> | <b>Tiras de pollo con patatas fritas</b><br><i>Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites</i>                | 7,50 € |
| <b>47</b> | <b>Pechuga de pollo con patatas fritas</b><br><i>Hähnchenbrust mit Pommes frites</i>                      | 7,50 € |
| <b>48</b> | <b>Pescado empanado con patatas fritas</b> <sup>A, C, D</sup><br><i>panierter Fisch mit Pommes frites</i> | 8,20 € |

## Tapas calientes (warme Vorspeisen)

### Tortillas (spanische Omelettes)

|    |                                                                                                                 |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 49 | <b>Tortilla clasica</b> <sup>C, L</sup><br><i>klassisches Kartoffelomelette mit Zwiebeln</i>                    | 6,00 € |
| 50 | <b>Tortilla con gambas</b> <sup>B, C, L</sup><br><i>Omelette mit Garnelen</i>                                   | 8,20 € |
| 51 | <b>Tortilla de espinacas</b> <sup>C, L</sup><br><i>Omelette mit Spinat</i>                                      | 6,50 € |
| 52 | <b>Tortilla de verduras</b> <sup>C, L</sup><br><i>Gemüse-Omelette</i>                                           | 6,50 € |
| 53 | <b>Tortilla con chorizo</b> <sup>C, L</sup><br><i>Omelette mit Chorizo (würzige Paprikawurst mit Knoblauch)</i> | 7,50 € |
| 54 | <b>Tortilla con queso manchego</b> <sup>C, G, L</sup><br><i>Omelette mit Manchego-Käse</i>                      | 7,30 € |

### Carne (Fleisch)

|    |                                                                                               |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 55 | <b>Dátiles con bacon</b> <sup>A, B, C, D, G, L, M, R</sup><br><i>Datteln im Speckmantel</i>   | 5,80 € |
| 56 | <b>Cabra con bacon</b> <sup>G, L</sup><br><i>Ziegenkäse mit Speck - dazu Obst &amp; Honig</i> | 7,50 € |
| 57 | <b>Chorizo a la plancha</b><br><i>gegrillte Paprikawurst</i>                                  | 6,50 € |

## Tapas calientes

(warme Vorspeisen)

|    |                                                                                  |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 58 | <b>Alitas de pollo</b><br><i>knusprige Hähnchenflügel</i>                        | 6,80 € |
| 59 | <b>Pollo frito</b><br><i>gebratene Hähnchenstücke</i>                            | 7,20 € |
| 60 | <b>Pincho andaluz</b><br><i>andalusischer Schweinefleischspieß</i>               | 7,20 € |
| 61 | <b>Pincho asturiano</b><br><i>asturischer Hähnchenfleischspieß</i>               | 7,20 € |
| 62 | <b>Pincho moruno</b><br><i>maurischer Rindfleischspieß</i>                       | 8,50 € |
| 63 | <b>Albóndigas Rondeña</b><br><i>spanische Hackfleischbällchen in Tomatensoße</i> | 6,30 € |

## Mariscos y pescados (Meeresfrüchte & Fisch)

|    |                                                                                 |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 64 | <b>Pincho de salmón <sup>D</sup></b><br><i>Lachsspieß</i>                       | 8,50 € |
| 65 | <b>Boquerones fritos <sup>A, D</sup></b><br><i>frittierte Sardellen</i>         | 6,20 € |
| 66 | <b>Gambas a la plancha <sup>B, L</sup></b><br><i>gegrillte Garnelen</i>         | 6,90 € |
| 67 | <b>Gambas empanadas <sup>A, B, C, F, L, O</sup></b><br><i>panierte Garnelen</i> | 7,30 € |

## Tapas calientes

(warme Vorspeisen)

|    |                                                                                                                    |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 68 | <b>Gambas al ajillo</b> <sup>B, L</sup><br><i>Garnelen in Knoblauchöl</i>                                          | 7,20 €  |
| 69 | <b>Calamares fritos</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>frittierte Tintenfischringe</i>                                   | 6,80 €  |
| 70 | <b>Baby calamar a la plancha</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>gegrillte Baby-Tintenfische</i>                          | 7,90 €  |
| 71 | <b>Baby calamar y espinacas al ajillo</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>Baby-Tintenfische und Spinat in Knoblauchöl</i> | 10,50 € |
| 72 | <b>Tapa de sepia a la plancha</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>gegrillter Sepia</i>                                    | 8,50 €  |
| 73 | <b>Tapa de pulpo a la plancha</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>gegrillter Oktopus</i>                                  | 10,20 € |
| 74 | <b>Pulpo y sepia al ajillo</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>Oktopus &amp; Sepia in Knoblauchöl</i>                     | 11,90 € |
| 75 | <b>Pulpo y gambas al ajillo</b> <sup>B, D, L, R</sup><br><i>Oktopus &amp; Garnelen in Knoblauchöl</i>              | 11,50 € |
| 76 | <b>Muslitos de mar</b> <sup>A, B, C, D, E, G, L, R</sup><br><i>panierte Meeresfrüchte-Sticks</i>                   | 5,80 €  |
| 77 | <b>Mejillones en tomate</b> <sup>D, L</sup><br><i>Miesmuscheln in Tomatensauce</i>                                 | 6,50 €  |

## Tapas calientes (warme Vorspeisen)

### Vegetarianas (vegetarisch)

|    |                                                                                            |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 78 | <b>Patatas con alioli</b> <sup>C, L</sup><br><i>Kartoffeln mit Alioli</i>                  | 4,80 € |
| 79 | <b>Patatas bravas</b><br><i>Kartoffelwürfel</i>                                            | 4,80 € |
| 80 | <b>Patatas fritas</b><br><i>Pommes frites</i>                                              | 4,70 € |
| 81 | <b>Patatas dulce frita</b> <sup>A</sup><br><i>knusprige Süßkartoffel-Pommes</i>            | 5,90 € |
| 82 | <b>Croquetas de espinacas</b> <sup>C, D, F, R</sup><br><i>Spinatkroketten</i>              | 5,20 € |
| 83 | <b>Croquetas de jamón</b> <sup>C, D, F, R</sup><br><i>Schinkenkroketten</i>                | 5,50 € |
| 84 | <b>Patatas mariposa con alioli</b> <sup>A, C</sup><br><i>Kartoffel-Crispers mit Alioli</i> | 4,80 € |
| 85 | <b>Verdura a la plancha</b> <sup>L</sup><br><i>gegrilltes frisches Gemüse</i>              | 5,30 € |
| 86 | <b>Champiñones al ajillo</b> <sup>L</sup><br><i>Knoblauch-Champignons</i>                  | 5,50 € |
| 87 | <b>Pimientos de padrón</b> <sup>L</sup><br><i>Padrón-Paprika</i>                           | 5,50 € |

## Tapas calientes

(warme Vorspeisen)

|    |                                                                                                                             |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 88 | <b>Tapa de espinacas</b> <sup>L</sup><br><i>Spinat-Tapa</i>                                                                 | 5,30 € |
| 89 | <b>Espárragos empanados</b> <sup>L</sup><br><i>panierte Spargelstücke</i>                                                   | 6,00 € |
| 90 | <b>Queso de cabra con nuez, castaña y miel</b> <sup>G, H, L</sup><br><i>Ziegenkäse mit Walnüssen, Kastanien &amp; Honig</i> | 7,50 € |

## Tablas de tapas

(Tapasplatten)

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 91 | <b>Tabla de tapas de pescado</b> <sup>A, B, C, D, F, O, R</sup><br><i>Tapasplatte mit Fischvariation</i>                                                                                                                                                                         | 18,90 € |
| 92 | <b>Tabla de tapas de carne</b> <sup>A, C, E, O</sup><br><i>Tapasplatte mit Fleischvariation</i>                                                                                                                                                                                  | 18,90 € |
| 93 | <b>Tabla de tapas mixta</b> <sup>A, B, C, D, F, O, R</sup><br><i>gemischte Tapasplatte mit Fisch &amp; Fleisch</i>                                                                                                                                                               | 18,50 € |
| 94 | <b>Tabla de tapas vegetarianas</b> <sup>A, C, E, L, O</sup><br><i>vegetarische Tapasplatte</i>                                                                                                                                                                                   | 17,00 € |
| 95 | <b>Tabla de tapas „Estrella“</b> <sup>A, B, C, D, G, L, M, R</sup><br><i>Rinder- &amp; Hähnchenspieß, Albóndigas (spanische Hackfleischbällchen in Tomatensoße), Calamares, Boquerones, Gambas (paniert &amp; natur), Serrano-Schinken, Chorizo, Muslitos de Mar &amp; Salat</i> | 24,50 € |

## Paella

(spanisches Reis-Pfannengericht)

ab 2 Personen | Dauer: ca. 40 Minuten

|    |                                                                          |                           |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|
| 96 | <b>Paella vegetariana</b> <sup>F, L</sup><br><i>vegetarische Paella</i>  | <i>p. P.</i> <sup>1</sup> | 13,50 € |
| 97 | <b>Paella de pescado</b> <sup>B, D, F, G</sup><br><i>Fisch-Paella</i>    | <i>p. P.</i> <sup>1</sup> | 14,90 € |
| 98 | <b>Paella de carne</b> <sup>B, D, F, G, R</sup><br><i>Fleisch-Paella</i> | <i>p. P.</i> <sup>1</sup> | 15,50 € |
| 99 | <b>Paella mixta</b> <sup>B, D, F, G, R</sup><br><i>gemischte Paella</i>  | <i>p. P.</i> <sup>1</sup> | 15,90 € |

<sup>1</sup> Preis pro Person

---

### Was ist eine Paella?

Die **Paella** ist eines der berühmtesten Gerichte Spaniens und hat ihren Ursprung in **Valencia**. Sie wird traditionell in einer großen, flachen Pfanne zubereitet und besteht aus **spanischem Rundkornreis**, der mit Safran verfeinert und in einer aromatischen Brühe langsam gegart wird.

Je nach Rezeptur, wird die Paella mit **Meeresfrüchten, Fleisch oder Gemüse** verfeinert - jede Variante hat ihren eigenen, einzigartigen Geschmack. In Spanien gilt die Paella als **typisches Gericht für gesellige Runden**, das direkt aus der Pfanne serviert wird.

Unsere Paellas werden **frisch zubereitet** -  
bitte beachten Sie die **Zubereitungszeit von ca. 40 Minuten**.

---

## Ensaladas

(Salate)

Zu jedem Salat gibt es ein **Dressing ihrer Wahl:**

*Joghurt-<sup>G</sup>, Mango-, Honig-Senf-<sup>M</sup> oder Balsamico-Dressing*

|            |                                                                                                           |         |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>100</b> | <b>Ensalada mixta</b><br><i>gemischter Salat</i>                                                          | 5,90 €  |
| <b>101</b> | <b>Ensalada cebolla</b><br><i>Zwiebelsalat mit Tomaten</i>                                                | 5,90 €  |
| <b>102</b> | <b>Ensalada mediterránea <sup>G</sup></b><br><i>mediterraner Salat mit Tomaten &amp; Mozzarella</i>       | 6,90 €  |
| <b>103</b> | <b>Ensalada del mar <sup>D</sup></b><br><i>Salat mit Lachsstreifen</i>                                    | 16,90 € |
| <b>104</b> | <b>Ensalada de la casa</b><br><i>Haussalat mit Rindfleisch</i>                                            | 16,50 € |
| <b>105</b> | <b>Ensalada marinera <sup>B</sup></b><br><i>Salat mit Garnelen</i>                                        | 17,50 € |
| <b>106</b> | <b>Ensalada campesina <sup>G</sup></b><br><i>Bauernsalat mit Hähnchenstreifen</i>                         | 14,90 € |
| <b>107</b> | <b>Ensalada rústica <sup>G</sup></b><br><i>rustikaler Salat mit Ziegenkäse &amp; Speck</i>                | 15,90 € |
| <b>108</b> | <b>Ensalada gourmet <sup>G, H</sup></b><br><i>Gourmet-Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen &amp; Kastanien</i> | 15,90 € |

## Platos principales

(Hauptgerichte vom Lavasteingrill)

Alle Fleischgerichte werden mit **zwei Beilagen nach Wahl** serviert:

*Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes,  
gegrillte Kartoffeln, Spinat, Beilagensalat, Gemüse*

### Carnes (Fleischgerichte)

|     |                                                              |         |
|-----|--------------------------------------------------------------|---------|
| 109 | <b>Parrillada de carne</b><br><i>gemischte Fleischplatte</i> | 29,50 € |
| 110 | <b>Pincho de pollo</b><br><i>zartes Hähnchenspieß</i>        | 22,90 € |
| 111 | <b>Pincho de cerdo</b><br><i>Schweinefleischspeiß</i>        | 23,50 € |
| 112 | <b>Pincho de ternera</b><br><i>Rindfleischspeiß</i>          | 25,50 € |
| 113 | <b>Filete de vaca (250 g)</b><br><i>Rindersteak (250 g)</i>  | 27,50 € |
| 114 | <b>Filete de cerdo</b><br><i>Schweinerückensteak</i>         | 22,90 € |
| 115 | <b>Chuleta de cordero</b><br><i>Lammkotelett</i>             | 27,90 € |
| 116 | <b>Pollo a la plancha</b><br><i>gegrillte Hähnchenbrust</i>  | 22,50 € |

## Platos principales

(Hauptgerichte vom Lavasteingrill)

### Salsas (Soßen) - nur für Fleischgerichte

|     |                                                                                                   |        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 117 | <b>Salsa brava</b> <sup>L</sup><br><i>würzige Tomatensoße mit Paprika &amp; Chili</i>             | 2,50 € |
| 118 | <b>Salsa de pimientos</b> <sup>G, L</sup><br><i>cremige Pfefferrahmsoße mit schwarzem Pfeffer</i> | 2,90 € |
| 119 | <b>Salsa de champiñones</b> <sup>G, L</sup><br><i>Champignonrahmsoße mit Sahne &amp; Kräutern</i> | 2,90 € |
| 120 | <b>Salsa de asado</b> <sup>B, D, G, R</sup><br><i>Bratensoße aus Fleischfond</i>                  | 2,90 € |

## Platos principales

(Hauptgerichte vom Lavasteingrill)

alle Fischgerichte werden mit **zwei Beilagen nach Wahl** serviert:

*Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken, Pommes frites, Süßkartoffelpommes,  
gegrillte Kartoffeln, Spinat, Beilagensalat, Gemüse*

### Pescado (Fischgerichte)

|     |                                                                                                                                |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 121 | <b>Salmón a la plancha</b> <sup>D</sup><br><i>gegrillter Lachs</i>                                                             | 22,90 € |
| 122 | <b>Filete de lubina a la plancha</b> <sup>D</sup><br><i>gegrilltes Wolfsbarschfilet</i>                                        | 23,50 € |
| 123 | <b>Dorada a la plancha</b> <sup>D</sup><br><i>gegrillte Dorade</i>                                                             | 23,90 € |
| 124 | <b>Sepia a la plancha</b> <sup>D, R</sup><br><i>gegrillter Tintenfisch</i>                                                     | 24,50 € |
| 125 | <b>Filete de gallineta a la plancha</b> <sup>D</sup><br><i>gegrilltes Rotbarschfilet</i>                                       | 21,90 € |
| 126 | <b>Parrillada de pescado y verduras</b> <sup>D</sup><br><i>gegrillter Fischteller mit Gemüsevariation</i>                      | 25,50 € |
| 127 | <b>1 kg Gambas con patatas y ensalada</b> <sup>A, B, L</sup><br><i>1 kg frittierte Garnelen mit Kartoffelecken &amp; Salat</i> | 27,90 € |
| 128 | <b>Pulpo a la plancha</b> <sup>D, L, R</sup><br><i>gegrillter Oktopus</i>                                                      | 26,90 € |

## Guarniciones

(Beilagen & Extras)

|     |                                                                                 |        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 129 | <b>Patatas fritas</b><br><i>Pommes frites</i>                                   | 4,90 € |
| 130 | <b>Patatas dulce frita <sup>A</sup></b><br><i>knusprige Süßkartoffel-Pommes</i> | 5,90 € |
| 131 | <b>Patatas gratinadas</b><br><i>Kartoffelgratin</i>                             | 5,20 € |
| 132 | <b>Patatas al romero</b><br><i>Rosmarinkartoffeln</i>                           | 5,00 € |
| 133 | <b>Patatas gajo <sup>A</sup></b><br><i>Kartoffelecken</i>                       | 4,90 € |
| 134 | <b>Patatas a la plancha</b><br><i>gegrillte Kartoffeln</i>                      | 5,00 € |

## Postres (Desserts)

|     |                                                                                                                             |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 135 | <b>Crema catalana</b> <sup>A, C, G</sup><br><i>katalanische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste</i>                     | 5,90 € |
| 136 | <b>Flan casero</b> <sup>A, C, G</sup><br><i>hausgemachter Karamellpudding</i>                                               | 5,40 € |
| 137 | <b>Tarta de chocolate con helado de vainilla</b> <sup>A, C, F, G, H</sup><br><i>warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i> | 6,90 € |
| 138 | <b>Churros</b> <sup>A, C, F, G, H</sup><br><i>frittierte spanische Teigstangen mit Zimt &amp; Zucker</i>                    | 6,30 € |
| 139 | <b>Tarta casera del día</b><br><i>hausgemachter "Kuchen des Tages"</i>                                                      | 5,40 € |
| 140 | <b>Tiramisú</b> <sup>A, C, G</sup><br><i>Tiramisu-Variante, ohne Ei &amp; ohne Alkohol</i>                                  | 5,50 € |
| 141 | <b>Bola de helado</b> <sup>G</sup><br><i>Eiskugel nach Wahl</i>                                                             | 1,80 € |
| 142 | <b>Helado de crema catalana</b> <sup>C, F, G, H</sup><br><i>Eis der Sorte "crema catalana"</i>                              | 6,30 € |
| 143 | <b>Helado de miel y nueces</b> <sup>C, F, G, H</sup><br><i>Vanilleeis mit Honig &amp; Walnüssen</i>                         | 5,90 € |
| 144 | <b>Helado de naranja o de limón</b> <sup>C, F, G, H</sup><br><i>Orangeneis oder Zitroneneis in der eigenen Fruchtschale</i> | 5,50 € |

LA ESTRELLA  
TAPAS RESTAURANTE

GETRÄNKEKARTE

## Bebidas sin alcohol (alkoholfreie Getränke)

### Agua (Wasser)

|    |                              |       |        |
|----|------------------------------|-------|--------|
| 01 | Wasser - Kohlensäure / still | 0,2 l | 2,70 € |
| 02 | Wasser - Kohlensäure / still | 0,7 l | 6,90 € |

### Refrescos (Softdrinks)

|    |                |       |        |
|----|----------------|-------|--------|
| 03 | Coca Cola      | 0,2 l | 2,90 € |
| 04 | Coca Cola Zero | 0,2 l | 2,90 € |
| 05 | Fanta          | 0,2 l | 2,90 € |
| 06 | Sprite         | 0,2 l | 2,90 € |
| 07 | Mezzo Mix      | 0,2 l | 2,90 € |

### Zumos y Limonadas (Säfte & Limonaden)

|    |               |       |        |
|----|---------------|-------|--------|
| 08 | Apfelsaft     | 0,2 l | 2,90 € |
| 09 | Orangensaft   | 0,2 l | 2,90 € |
| 10 | Maracujasaft  | 0,2 l | 2,90 € |
| 11 | Mangosaft     | 0,2 l | 2,90 € |
| 12 | Rhabarbersaft | 0,2 l | 2,90 € |

|    |                            |        |        |
|----|----------------------------|--------|--------|
| 13 | Kirsch-Bananensaft (Ki-Ba) | 0,2 l  | 2,90 € |
| 14 | Fruchtsaftschorle          | 0,3 l  | 3,40 € |
| 15 | Hausgemachte Limonade      | 0,4 l  | 4,50 € |
| 16 | Eistee Lemon oder Pfirsich | 0,33 l | 3,90 € |

### Bebidas amargas (Bittergetränke)

|    |              |       |        |
|----|--------------|-------|--------|
| 17 | Ginger Ale   | 0,2 l | 2,90 € |
| 18 | Bitter Lemon | 0,2 l | 2,90 € |
| 19 | Tonic Water  | 0,2 l | 2,90 € |

## Cerveza

(Bier)

### Cerveza de barril (Bier vom Fass)

|    |            |       |        |
|----|------------|-------|--------|
| 20 | Kölsch     | 0,3 l | 3,60 € |
| 21 | Pilz       | 0,3 l | 3,60 € |
| 22 | San Miguel | 0,3 l | 3,80 € |

### Cerveza de botella (Flaschenbiere)

|    |                            |       |        |
|----|----------------------------|-------|--------|
| 23 | Weizenbier - hell / dunkel | 0,5 l | 4,50 € |
| 24 | Bananenweizen              | 0,5 l | 4,70 € |

|           |                  |               |        |
|-----------|------------------|---------------|--------|
| <b>25</b> | Estrella Galicia | <i>0,33 l</i> | 3,90 € |
| <b>26</b> | Desperados       | <i>0,33 l</i> | 4,20 € |
| <b>27</b> | Corona           | <i>0,33 l</i> | 4,20 € |

### **Cerveza sin alcohol (alkoholfreies Bier)**

|           |                          |               |        |
|-----------|--------------------------|---------------|--------|
| <b>28</b> | Weizen - alkoholfrei     | <i>0,5 l</i>  | 4,50 € |
| <b>29</b> | Radler - alkoholfrei     | <i>0,3 l</i>  | 3,60 € |
| <b>30</b> | San Miguel - alkoholfrei | <i>0,25 l</i> | 3,20 € |

## **Bebidas calientes**

(heiße Getränke)

|           |                                      |  |        |
|-----------|--------------------------------------|--|--------|
| <b>31</b> | Espresso                             |  | 2,90 € |
| <b>32</b> | Doppelter Espresso                   |  | 3,90 € |
| <b>33</b> | Cortado                              |  | 3,20 € |
| <b>34</b> | Café crema                           |  | 3,40 € |
| <b>35</b> | Cappuccino                           |  | 3,90 € |
| <b>36</b> | Latte macchiato                      |  | 4,20 € |
| <b>37</b> | Carajillo ( <i>enthält Alkohol</i> ) |  | 4,50 € |
| <b>38</b> | Heiße Schokolade mit / ohne Sahne    |  | 4,20 € |

|                                                                        |                                      |          |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|
| 39                                                                     | Teevariationen                       | 3,90 €   |
| 40                                                                     | Frischer Pfefferminz- oder Ingwertee | 4,50 €   |
| 41                                                                     | Heiße Zitrone mit Honig              | 4,50 €   |
| 42                                                                     | Heiße Milch mit Honig                | 4,50 €   |
| Pflanzliche Milchalternative ( <i>Hafer-, Mandel- oder Sojamilch</i> ) |                                      | + 0,50 € |

## Bebidas mixtas (Mischgetränke)

### Spritz variedades (Spritzvariationen)

|    |                    |       |        |
|----|--------------------|-------|--------|
| 43 | Aperol Spritz      | 0,2 l | 6,90 € |
| 44 | Hugo               | 0,2 l | 6,90 € |
| 45 | Hugo - alkoholfrei | 0,2 l | 5,90 € |
| 46 | Limoncello Spritz  | 0,2 l | 6,90 € |
| 47 | Lillet Wildberry   | 0,2 l | 6,90 € |
| 48 | Virgin Bitter      | 0,2 l | 5,90 € |

### Cócteles (Cocktails)

|    |            |       |        |
|----|------------|-------|--------|
| 49 | Sangria    | 0,2 l | 5,90 € |
| 50 | Caipirinha | 0,2 l | 7,90 € |

|           |                     |              |        |
|-----------|---------------------|--------------|--------|
| <b>51</b> | Mojito              | <i>0,2 l</i> | 7,90 € |
| <b>52</b> | Cuba Libre          | <i>0,2 l</i> | 7,90 € |
| <b>53</b> | Gin Fizz            | <i>0,2 l</i> | 7,90 € |
| <b>54</b> | Espresso Martini    | <i>0,2 l</i> | 7,90 € |
| <b>55</b> | Long Island Ice Tea | <i>0,2 l</i> | 9,90 € |
| <b>56</b> | Piña Colada         | <i>0,2 l</i> | 7,90 € |

### **Cócteles sin alcohol (alkoholfreie Cocktails)**

|           |             |              |        |
|-----------|-------------|--------------|--------|
| <b>57</b> | Ipanema     | <i>0,2 l</i> | 5,90 € |
| <b>58</b> | Mosquito    | <i>0,2 l</i> | 5,90 € |
| <b>59</b> | Fruit Punch | <i>0,2 l</i> | 5,90 € |

### **Longdrinks**

|           |                    |              |        |
|-----------|--------------------|--------------|--------|
| <b>60</b> | Rum Cola           | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |
| <b>61</b> | Wodka Lemon        | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |
| <b>62</b> | Licor 43 mit Milch | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |
| <b>63</b> | Gin Tonic          | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |
| <b>64</b> | Whiskey Cola       | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |
| <b>65</b> | Campari Orange     | <i>0,2 l</i> | 6,90 € |

## Aperitivos, Digestivos y Licores

(Aperitifs, Digestifs & Liköre)

|           |                                      |             |        |
|-----------|--------------------------------------|-------------|--------|
| <b>66</b> | Martini Bianco                       | <i>5 cl</i> | 5,90 € |
| <b>67</b> | Sherry - trocken / medium / pale     | <i>4 cl</i> | 4,90 € |
| <b>68</b> | Orujo (spanischer Tresterbrand)      | <i>2 cl</i> | 3,90 € |
| <b>69</b> | Grappa / Grappa Gold                 | <i>2 cl</i> | 3,90 € |
| <b>70</b> | Sierre Tequila - silber / gold       | <i>2 cl</i> | 3,40 € |
| <b>71</b> | Veterano                             | <i>4 cl</i> | 4,90 € |
| <b>72</b> | Carlos I                             | <i>4 cl</i> | 6,90 € |
| <b>73</b> | Gran Duque de Alba                   | <i>4 cl</i> | 7,90 € |
| <b>74</b> | Sambuca                              | <i>2 cl</i> | 3,40 € |
| <b>75</b> | Ramazzotti                           | <i>2 cl</i> | 3,40 € |
| <b>76</b> | Hierbas - trocken / medium / süß     | <i>2 cl</i> | 3,40 € |
| <b>77</b> | Licor 43 <sup>L</sup>                | <i>4 cl</i> | 4,90 € |
| <b>78</b> | Licor de Crema Catalana <sup>L</sup> | <i>2 cl</i> | 3,60 € |

## Vinoteca (Weine)

### Vinos blancos (Weißweine)

0,1l      0,2l      0,5l      0,75l

#### Tierra Buena - Verdejo - DO Rueda (Hauswein)

3,44 €      6,88 €      10,32 €      20,63 €

*Einladende Fruchtnoten mischen sich mit einem dezenten Aroma nach Zitrusfrüchten. Im Mund frisch und saftig mit geschmackvollem Körper. Delikates und balanciertes Finale.*

---

#### Altos de Santiago - Chardonnay - V dl T de Castilla

4,38 €      8,76 €      13,14 €      26,28 €

*Angenehm fruchtiger Duft. Im Mund hebt sich sein blumiger Charakter mit einer Kräuternote hervor. Seine Frische und Struktur erheben diesen Chardonnay zu einem unverzichtbaren Erlebnis.*

---

#### Oro de Castilla - Sauvignon Blanc - DO Rueda

-      -      -      29,89 €

*Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und eine zarte Stachelbeernote gepaart mit einem Hauch Mineralität. Im Mund bietet er eine elegante Balance zwischen Körper und Frucht an.*

---

#### Torre la Moreira - Albariño - DO Rias Baixas

-      -      -      37,84 €

*Aroma von ausgeprägter Intensität. Mit einer sortentypischen Frische im Mund zeichnet er sich durch seine Harmonie, seinen vollen und anhaltenden Geschmack und eine belebende Frische im Finale aus.*

## Vinoteca (Weine)

### Vinos tintos (Rotweine)

0,1l      0,2l      0,5l      0,75l

|                                                                                         |        |        |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|
| <b>Faustino Rivero Ulecia - Tempranillo &amp; Garnacha -<br/>DOC Rioja - (Hauswein)</b> | 3,45 € | 6,90 € | 10,35 € | 20,71 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|

*Duftet fruchtbetont nach Kirschen und Waldbeeren mit einem Hauch von Lakritze. Im Mund elegant, ausgeglichen, fruchtig und frisch. Klingt angenehm und leicht aus.*

---

|                                                         |        |        |         |         |
|---------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|
| <b>Leyenda del Caballero - Syrah - VdlT de Castilla</b> | 4,38 € | 8,57 € | 12,85 € | 25,70 € |
|---------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|

*In der Nase ein intensives Aroma von roten Früchten mit einer blumigen Veilchennote. Im Mund angenehm mit sanfter, eleganter Struktur. Anhaltender und seidiger Nachhall am Gaumen.*

---

|                                                          |        |        |         |         |
|----------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|
| <b>Leyenda del Caballero - Merlot - VdlT de Castilla</b> | 4,28 € | 8,57 € | 12,85 € | 25,70 € |
|----------------------------------------------------------|--------|--------|---------|---------|

*Starkes und fruchtiges Aroma mit mineralischer und balsamischer Note. Im Mund zeichnet sich eine Brombeernote mit würzigen Nuancen ab. Harmonischer und angenehmer Körper. Unwiderstehlich für Merlot-Liebhaber.*

---

|                                                                     |   |   |   |         |
|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---------|
| <b>Ontañon Crianza - Tempranillo &amp; Garnacha -<br/>DOC Rioja</b> | - | - | - | 30,08 € |
|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---------|

*Balsamisches Aroma von Waldfrüchten und Vanille. Auf der Zunge warm und dicht. Seine reife und saftige Struktur endet in einem langen Finale voller üppiger Beeren- und Gewürznoten.*

---

|                                                                             |   |   |   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---------|
| <b>Hacienda Cutillas (10 Monate Barrique) -<br/>Monastrell - DO Jumilla</b> | - | - | - | 55,74 € |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---------|

*Komplex und kraftvoll in der Nase, mit ausgesprochen attraktiven fruchtigen Aromen und Anklängen von jungem Holz. Am Gaumen ist er ausgewogen, intensiv und schmackhaft mit einem langen Abgang.*

## Vinoteca (Weine)

### Vinos rosados (Roséweine)

0,1l      0,2l      0,5l      0,75l

#### Faustino Rivero Ulecia - Garnacha - DOC Rioja (Hauswein)

3,45 €      6,90 €      10,35 €      20,71 €

*Das Bouquet von Blumen und roten Waldfrüchten wird im Mund mit einer frischen und fruchtigen Komponente gekonnt ergänzt. Angenehmer und anhaltender Nachhall.*

#### Valleoscuro - Prieto Picudo & Tempranillo - DOP Valles de Benavente

3,79 €      7,58 €      11,38 €      22,75 €

*Im Bouquet entfalten sich kräftige Aromen von roten Früchten, Pfirsich und Blumen. Am Gaumen elegant mit spritziger Frische. Harmonisch und fruchtig mit schönem, leicht süßlichem Abgang.*

### Cava (spanischer Schaumwein)

0,1l      0,2l      0,5l      0,75l

#### Arte Latino Brut - Macabeo, Parellada & Xarel·lo - DOP Cava

-      -      -      29,87 €

*Angenehmes Perlage mit frischen, fruchtigen Aromen. Weiche und frische Struktur. Komplexes und gut strukturiertes Bouquet. Leichte Säure mit angenehm langem Abgang.*

#### Galda - Xarel·lo, Macabeo & Parellada - DOP Cava

-      -      -      33,75 €

*Die Fruchtaromen mischen sich hervorragend mit dem blumigen Bouquet. Im Mund schmackhaft, fruchtig und reizvoll mit einer einladenden Frische, die Noten von Konfitüre durchlässt. Im Finale heben sich rote Früchte und Sandelholz hervor*