

L A ESTRELLA
TAPAS RESTAURANTE

Desayuno

(Frühstücksangebot)

bestellbar von 9:00 bis 14:00 Uhr

Menús de desayuno (Frühstücksmenüs)

zu jedem Menü: Kaffee, Tee **oder** Orangensaft

- | | | |
|----|---|--|
| 01 | Desayuno Mixto Especial <small>A, C, G, O, L</small> (ab 2 Personen)
<i>gemischtes Frühstück mit Marmeladenvariation, Käse, Oliven, Salami, Knoblauchwursteiern, Gemüse & Brot</i> | 13,90 €
<small>(pro Person)</small> |
| 02 | Desayuno Saludable <small>A, C, G, L</small>
<i>Frühstücksteller mit Avocado, Spiegelei, Brokkoli, Manchego-Käse, Cherrytomaten & Brot</i> | 11,90 € |
| 03 | Desayuno Ibérico <small>A, C, G, L</small>
<i>Frühstücksteller mit Serrano-Schinken, Salami, Käse, Oliven, Marmelade, Gurken, Tomaten & Brot</i> | 9,90 € |
| 04 | Sartén de pollo y verduras <small>A, L</small>
<i>Frühstückspfanne mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln & Brot</i> | 10,90 € |
| 05 | Sartén Rústica <small>A, C, L</small>
<i>Frühstückspfanne mit gebratener Rindswurst, Spiegeleiern, weißen Bohnen in Tomatensoße & Brot</i> | 10,90 € |
| 06 | Chorizo con huevos revueltos <small>A, C, L</small>
<i>Chorizo mit Rührei & Brot</i> | 9,90 € |
| 07 | Longaniza al ajo con huevos <small>A, C, L</small>
<i>pfannengebratene Knoblauchwurst mit Spiegeleiern & Brot</i> | 7,50 € |
| 08 | Shakshuka Española <small>A, C, L</small>
<i>Eierpfanne mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten & Brot</i> | 6,50 € |
| 09 | Huevos fritos o revueltos <small>A, C, L</small>
<i>Spiegel- oder Rührei & Brot</i> | 5,50 € |

Desayuno

(Frühstücksangebot)

bestellbar von 9:00 bis 14:00 Uhr

Tostadas y bocadillos (Toasts & Sandwiches)

Alle Brote werden geröstet serviert. Brotalternativen: *Bauernbrot, Weizentost, Baguette*

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Tostada con aguacate <small>A, C, L</small>
<i>Avocado-Toast mit Oliven, Cherrytomaten, Gurken & gekochtem Ei</i> | 11,90 € |
| 11 | Tostada con chorizo y queso gouda <small>A, C, G, L</small>
<i>Chorizo-Toast mit Gouda - dazu Orangensaft</i> | 7,90 € |
| 12 | Tostada con longaniza <small>A, C, F, G, L, M</small>
<i>Toast mit Knoblauchwurst</i> | 6,90 € |
| 13 | Tostada "Estrella" <small>A, C, G, L</small>
<i>Toast mit Avocado, Spiegelei, Rucola, Manchego-Käse & Pestoaustrich</i> | 9,90 € |
| 14 | Tostada de hummus y tomate <small>A, C, G, N, L</small>
<i>Bauernbrot mit Tomaten, Kichererbsen-Austrich, Spiegelei & frischen Sprossen</i> | 7,90 € |
| 15 | Tostada cremosa con huevo <small>A, C, G, N, L</small>
<i>Bauernbrot mit cremigem Schmierkäse, gekochtem Ei, Tomaten, Mozzarella & Kichererbsen-Dip</i> | 7,90 € |
| 16 | Bocadillo de longaniza y queso gouda <small>A, C, F, G, L, M</small>
<i>Knoblauchwurst-Sandwich mit Gouda - dazu Orangensaft</i> | 7,90 € |
| 17 | Bocadillo con queso gouda <small>A, G</small>
<i>Sandwich mit Gouda - dazu Orangensaft</i> | 6,50 € |
| 18 | Bocadillo Ibérico <small>A, G</small>
<i>Sandwich mit Serrano-Schinken, Knoblauch, Tomate & Olivenöl</i> | 8,90 € |

Desayuno

(Frühstücksangebot)

bestellbar von 9:00 bis 14:00 Uhr

Sopas de desayuno (Frühstückssuppen)

- | | | |
|----|---|--------|
| 19 | Sopa de lentejas con crotones <small>A, G, L</small>
<i>Linsensuppe mit Croûtons & Brot</i> | 5,50 € |
| 20 | Sopa de calabaza con crotones <small>A, G, L</small>
<i>Kürbissuppe mit Croûtons & Brot</i> | 5,50 € |

Tortillas de desayuno (spanische Frühstücks-Omelettes)

zu jedem Menü: Kaffee, Tee **oder** Orangensaft

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Menú Tortilla Matinal <small>C, L</small>
<i>Kartoffel-Omelette mit Cherrytomaten & Oliven, dazu ein kleiner gemischter Salat & Pimientos de Padrón (gebratene, grüne Paprika)</i> | 11,90 € |
| 22 | Menú Tortilla del Sol <small>C, G, L</small>
<i>Manchego-Omelette mit Tomaten, Gurken & Oliven, dazu eine kleine Portion Alioli-Kartoffeln & Serrano-Schinken</i> | 11,90 € |
| 23 | Menú Tortilla "Estrella" <small>C, G, M, L</small>
<i>große Frühstückstortilla mit Kartoffeln, Spinat & Ziegenkäse, dazu ein kleiner mediterraner Salat mit Rucola & Honig-Senf-Dressing</i> | 12,90 € |

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

Tapas vegetarianas (vegetarische Tapas)

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

Tapas frías (kalte Vorspeisen)

Delicias Ibéricas (iberische Spezialitäten)

32	Boquerones en vinagre ^D <i>in Essig eingelegte Sardellen</i>	4,90 €
33	Queso Manchego ^G <i>Manchego-Käse</i>	6,80 €
34	Plato de queso ^G <i>Käseplatte</i>	12,50 €
35	Plato de queso Manchego y jamón serrano ^G <i>Käse- & Schinkenplatte (Manchego-Käse & Serrano-Schinken)</i>	12,50 €
36	Jamón Serrano <i>spanischer Serrano-Schinken</i>	8,10 €
37	Jamón Ibérico / Pata negra <i>spanischer Ibérico-Schinken</i>	12,50 €
38	Carpaccio de ternera ^G <i>Rindercarpaccio</i>	12,50 €
39	Crema de queso con tomate <u>o</u> albahaca ^{G, L} <i>Frischkäsecreme-Dip mit Tomate <u>oder</u> Basilikum</i>	2,90 €
40	Alioli con chile <u>o</u> albahaca ^{C, L} <i>Chili- <u>oder</u> Basilikum-Alioli</i>	2,00 €

Sopas (Suppen)

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

Menú infantil (Kindermenü)

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

Tapas calientes (warme Vorspeisen)

Tortillas (spanische Omelettes)

- | | | |
|----|---|--------|
| 49 | Tortilla española ^{C, L}
<i>klassisches Kartoffelomelette mit Zwiebeln</i> | 6,30 € |
| 50 | Tortilla con gambas ^{B, C, L}
<i>Omelette mit Garnelen</i> | 7,90 € |
| 51 | Tortilla de espinacas ^{C, L}
<i>Omelette mit Spinat</i> | 6,70 € |
| 52 | Tortilla de verduras ^{C, L}
<i>Gemüse-Omelette</i> | 6,70 € |
| 53 | Tortilla con chorizo ^{C, L}
<i>Omelette mit Chorizo (würzige Paprikawurst mit Knoblauch)</i> | 7,90 € |
| 54 | Tortilla con queso manchego ^{C, G, L}
<i>Omelette mit Manchego-Käse</i> | 7,90 € |

Carne (Fleisch)

- | | | |
|----|---|--------|
| 55 | Dátiles con bacon ^{A, B, C, D, G, L, M, R}
<i>Datteln im Speckmantel</i> | 5,50 € |
| 56 | Cabra con bacon ^{G, L}
<i>Ziegenkäse mit Speck - dazu Obst & Honig</i> | 7,90 € |
| 57 | Chorizo a la plancha
<i>gegrillte Paprikawurst</i> | 6,90 € |

Tapas calientes (warme Vorspeisen)

58	Alitas de pollo <i>knusprige Hähnchenflügel</i>	6,90 €
59	Pollo frito <i>gebratene Hähnchenstücke</i>	7,50 €
60	Pincho andaluz <i>andalusischer Schweinefleischspieß</i>	7,50 €
61	Pincho asturiano <i>asturischer Hähnchenfleischspieß</i>	7,50 €
62	Pincho moruno <i>maurischer Rindfleischspieß</i>	8,90 €
63	Albóndigas Rondeña <i>spanische Hackfleischbällchen in Tomatensoße</i>	6,50 €

Mariscos y pescados (Meeresfrüchte & Fisch)

64	Pincho de salmón ^D <i>Lachsspieß</i>	8,90 €
65	Boquerones fritos ^{A, D} <i>frittierte Sardellen</i>	5,90 €
66	Gambas a la plancha ^{B, L} <i>gegrillte Garnelen</i>	6,50 €
67	Gambas empanadas ^{A, B, C, F, L, O} <i>panierte Garnelen</i>	6,90 €

Tapas calientes

(warme Vorspeisen)

68	Gambas al ajillo ^{B, L} <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	6,50 €
69	Calamares fritos ^{D, L, R} <i>frittierte Tintenfischringe</i>	6,20 €
70	Baby calamar a la plancha ^{D, L, R} <i>gegrillte Baby-Tintenfische</i>	7,90 €
71	Baby calamar y espinacas al ajillo ^{D, L, R} <i>Baby-Tintenfische und Spinat in Knoblauchöl</i>	10,90 €
72	Sepia a la plancha ^{D, L, R} <i>gegrillter Sepia</i>	8,70 €
73	Pulpo a la plancha ^{D, L, R} <i>gegrillter Oktopus</i>	10,50 €
74	Pulpo y sepia al ajillo ^{D, L, R} <i>Oktopus & Sepia in Knoblauchöl</i>	12,50 €
75	Pulpo y gambas al ajillo ^{B, D, L, R} <i>Oktopus & Garnelen in Knoblauchöl</i>	11,90 €
76	Muslitos de mar ^{A, B, C, D, E, G, L, R} <i>panierte Meeresfrüchte-Sticks</i>	5,90 €
77	Mejillones en tomate ^{D, L} <i>Miesmuscheln in Tomatensauce</i>	7,90 €

Tapas calientes (warme Vorspeisen)

Vegetarianas (vegetarisch)

78	Patatas alioli ^{C, L} <i>Kartoffeln mit Alioli</i>	4,50 €
79	Patatas bravas <i>Kartoffelwürfel</i>	4,50 €
80	Patatas fritas <i>Pommes frites</i>	4,90 €
81	Patatas dulce frita ^A <i>knusprige Süßkartoffel-Pommes</i>	5,90 €
82	Verdura a la plancha ^L <i>gegrilltes frisches Gemüse</i>	5,50 €
83	Champiñones al ajillo ^L <i>Knoblauch-Champignons</i>	5,90 €
84	Pimientos de padrón ^L <i>Padrón-Paprika</i>	5,50 €
85	Tapa de espinacas ^L <i>Spinat-Tapa</i>	5,40 €
86	Espárragos empanados ^L <i>panierte Spargelstücke</i>	6,20 €
87	Queso de cabra con nuez y castaña ^{G, H, L} <i>Ziegenkäse mit Walnüssen, Kastanien & Honig</i>	7,90 €

Tapas calientes (warme Vorspeisen)

88	Croquetas de espinacas ^{C, D, E, R} <i>Spinatkroketten</i>	5,50 €
89	Croquetas de jamón ^{C, D, F, R} <i>Schinkenkroketten</i>	5,70 €
90	Patatas mariposa con alioli ^{A, C} <i>Kartoffel-Crispers mit Alioli</i>	5,00 €

Tablas de tapas (Tapasplatten)

91	Tabla de tapas de pescado ^{A, B, C, D, E, O, R} <i>Tapasplatte mit Fischvariation</i>	19,70 €
92	Tabla de tapas de carne ^{A, C, F, O} <i>Tapasplatte mit Fleischvariation</i>	19,70 €
93	Tabla de tapas mixta ^{A, B, C, D, E, O, R} <i>gemischte Tapasplatte mit Fisch & Fleisch</i>	17,90 €
94	Tabla de tapas vegetarianas ^{A, C, E, L, O} <i>vegetarische Tapasplatte</i>	17,90 €
95	Tabla de tapas „Estrella“ ^{A, B, C, D, G, L, M, R} <i>Rinder- & Hähnchenspieß, Albóndigas (spanische Hackfleischbällchen in Tomatensoße), Calamares, Boquerones, Gambas (paniert & natur), Serrano-Schinken, Chorizo, Muslitos de Mar & Salat</i>	24,90 €

Paella

(spanisches Reis-Pfannengericht)

ab 2 Personen | Dauer: ca. 40 Minuten

96	Paella vegetariana ^{F, L} <i>vegetarische Paella</i>	<i>p. P.</i> ¹	14,90 €
97	Paella de pescado ^{B, D, F, G} <i>Fisch-Paella</i>	<i>p. P.</i> ¹	15,90 €
98	Paella de carne ^{B, D, F, G, R} <i>Fleisch-Paella</i>	<i>p. P.</i> ¹	16,90 €
99	Paella mixta ^{B, D, F, G, R} <i>gemischte Paella</i>	<i>p. P.</i> ¹	16,90 €

¹ 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^G, Mango-, Honig-Senf^M oder Balsamico-Dressing

100	Ensalada mixta <i>gemischter Salat</i>	5,50 €
101	Ensalada cebolla <i>Zwiebelsalat mit Tomaten</i>	5,50 €
102	Ensalada mediterránea^G <i>mediterraner Salat mit Tomaten & Mozzarella</i>	6,90 €
103	Ensalada del mar^D <i>Salat mit Lachsstreifen</i>	16,90 €
104	Ensalada de la casa <i>Haussalat mit Rindfleisch</i>	16,90 €
105	Ensalada marinera^B <i>Salat mit Garnelen</i>	17,90 €
106	Ensalada campesina^G <i>Bauernsalat mit Hähnchenstreifen</i>	15,50 €
107	Ensalada rústica^G <i>rustikaler Salat mit Ziegenkäse & Speck</i>	15,90 €
108	Ensalada gourmet^{G,H} <i>Gourmet-Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen & 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	Parrillada de carne <i>gemischte Fleischplatte</i>	29,90 €
110	Pincho de pollo <i>zartes Hähnchenspieß</i>	23,50 €
111	Pincho de cerdo <i>Schweinefleischspeiß</i>	23,50 €
112	Pincho de ternera <i>Rindfleischspeiß</i>	25,50 €
113	Filete de vaca (250 g) <i>Rindersteak (250 g)</i>	27,90 €
114	Filete de cerdo <i>Schweinerückensteak</i>	22,50 €
115	Chuleta de cordero <i>Lammkotelett</i>	28,50 €
116	Pollo a la plancha <i>gegrillte Hähnchenbrust</i>	22,50 €

Platos principales

(Hauptgerichte vom Lavasteingrill)

Salsas (Soßen) - nur für Fleischgerichte

117	Salsa brava ^L <i>würzige Tomatensoße mit Paprika & Chili</i>	2,50 €
118	Salsa de pimientos ^{G, L} <i>cremige Pfefferrahmsoße mit schwarzem Pfeffer</i>	2,90 €
119	Salsa de champiñones ^{G, L} <i>Champignonrahmsoße mit Sahne & Kräutern</i>	2,90 €
120	Salsa de asado ^{B, D, G, R} <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	Salmón a la plancha ^D <i>gegrillter Lachs</i>	22,90 €
122	Filete de lubina a la plancha ^D <i>gegrilltes Wolfsbarschfilet</i>	22,50 €
123	Dorada a la plancha ^D <i>gegrillte Dorade</i>	23,90 €
124	Sepia a la plancha ^{D, R} <i>gegrillter Tintenfisch</i>	24,50 €
125	Filete de gallineta a la plancha ^D <i>gegrilltes Rotbarschfilet</i>	21,50 €
126	Parrillada de pescado y verduras ^D <i>gegrillter Fischteller mit Gemüsevariation</i>	24,50 €
127	1 kg Gambas con patatas y ensalada ^{A, B, L} <i>1 kg frittierte Garnelen mit Kartoffelecken & Salat</i>	27,50 €
128	Pulpo a la plancha ^{D, L, R} <i>gegrillter Oktopus</i>	26,50 €

Guarniciones

(Beilagen & Extras)

129	Patatas fritas <i>Pommes frites</i>	4,30 €
130	Patatas dulce frita ^A <i>knusprige Süßkartoffel-Pommes</i>	4,30 €
131	Patatas gratinadas <i>Kartoffelgratin</i>	4,30 €
132	Patatas al romero <i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,30 €
133	Patatas gajo ^A <i>Kartoffelecken</i>	4,30 €
134	Patatas a la plancha <i>gegrillte Kartoffeln</i>	4,30 €

Postres (Desserts)

135	Crema catalana ^{A, C, G} <i>katalanische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste</i>	5,90 €
136	Flan casero ^{A, C, G} <i>hausgemachter Karamellpudding</i>	5,30 €
137	Tarta de chocolate con helado de vainilla ^{A, C, F, G, H} <i>warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i>	7,90 €
138	Churros ^{A, C, F, G, H} <i>frittierte spanische Teigstangen mit Zimt & Zucker</i>	6,30 €
139	Tarta casera del día <i>hausgemachter "Kuchen des Tages"</i>	4,50 €
140	Tiramisú ^{A, C, G} <i>Tiramisu-Variante, <u>ohne</u> Ei & <u>ohne</u> Alkohol</i>	5,50 €
141	Bola de helado ^G <i>Eiskugel nach Wahl</i>	1,50 €
142	Helado de crema catalana ^{C, F, G, H} <i>Eis der Sorte "crema catalana"</i>	6,30 €
143	Helado de miel y nueces ^{C, F, G, H} <i>Vanilleeis mit Honig & Walnüssen</i>	5,50 €
144	Helado de naranja o de limón ^{C, F, G, H} <i>Orangeneis <u>oder</u> Zitroneneis in der Fruchtschale</i>	5,50 €

Alergenos y aditivos (Allergene & Zusatzstoffe)

- A Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)

- B Krebstiere**

- C Eier**

- D Fische**

- E Erdnüsse**

- F Soja**

- G Milch** (von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose)

- H Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

- L Sellerie**

- M Senf**

- N Sesam**

- O Schwefeloxid und Sulfite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid

- P Lupinen**

- R Weichtiere**

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 <u>oder</u> 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 €

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

Cerveza sin alcohol (alkoholfreies Bier)

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

Bebidas calientes (heiße Getränke)

31	Espresso		2,90 €
32	Doppelter Espresso		3,90 €
33	Cortado		3,20 €
34	Café crema		3,20 €
35	Cappuccino		3,90 €
36	Latte macchiato		4,20 €
37	Carajillo		4,30 €
38	Heiße Schokolade mit / ohne Sahne		4,20 €

39	Teevariationen	3,90 €
40	Frischer Pfefferminz- <u>oder</u> Ingwertee	4,50 €
41	Heiße Zitrone mit Honig	4,50 €
42	Heiße Milch mit Honig	4,50 €

Pflanzliche Milchalternative (*Hafer-, Mandel- oder Sojamilch*)

+ 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 €

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

Cócteles sin alcohol (alkoholfreie Cocktails)

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

Longdrinks 4 cl

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

Aperitivos, Digestivos y Licores

(Aperitifs, Digestifs & Liköre)

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

Faustino Rivero Ulecia - Tempranillo & Garnacha - DOC Rioja - (Hauswein)

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.

Leyenda del Caballero - Syrah - VdlT de Castilla

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.

Leyenda del Caballero - Merlot - VdlT de Castilla

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.

Ontañon Crianza - Tempranillo & Garnacha - DOC Rioja

- - - 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.

Hacienda Cutillas (10 Monate Barrique) - Monastrell - DO Jumilla

- - - 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

