

Spanischer Landwein

Blanco – Tinto – Rosado	0,25l	5,30	0,5l	10,20	1,0l	19,80
-------------------------	-------	------	------	-------	------	-------

Sangria

Sangria (hausgemacht)	0,2l	5,50	0,5l	10,70	1,0l	20,30
-----------------------	------	------	------	-------	------	-------

Sangria de Cava (hausgemacht)					1,0l	26,50
-------------------------------	--	--	--	--	------	-------

Aperitivo

Cava Brut Reserva			0,1l	5,50		
-------------------	--	--	------	------	--	--

Spanischer »Prosecco« auf Eis und Limette	0,2l	5,90	0,75l		21,20	
---	------	------	-------	--	-------	--

Cava und Champagner

Brut Reserva			0,75l		26,50	
--------------	--	--	-------	--	-------	--

Brut Reserva Rosado			0,75l		28,50	
---------------------	--	--	-------	--	-------	--

Segura Viudas Brut Reserva Heredad			0,75l		44,00	
------------------------------------	--	--	-------	--	-------	--

Segura Viudas Brut Reserva Heredad Magnum			1,5l		92,00	
---	--	--	------	--	-------	--

Pol Roger			0,75l		95,00	
-----------	--	--	-------	--	-------	--

Blanco

Marco Real (Navarra) – Chardonnay/Viura	0,2l	5,90	0,75l		22,00	
---	------	------	-------	--	-------	--

Viña del Sopié (Rueda) - Verdejo	0,2l	6,50	0,75l		23,80	
----------------------------------	------	------	-------	--	-------	--

Luis Cañas (Rioja) - 3 Monate barrique	0,2l	6,90	0,75l		25,20	
--	------	------	-------	--	-------	--

Rosado

Marco Real (Navarra)	0,2l	5,90	0,75l		22,00	
----------------------	------	------	-------	--	-------	--

Tinto

Marqués de Tirón Joven (Rioja)	0,2l	5,90	0,75l		21,90	
--------------------------------	------	------	-------	--	-------	--

Marco Real Crianza (Navarra)	0,2l	6,20	0,75l		23,00	
------------------------------	------	------	-------	--	-------	--

Entresuelos (Castilla y León)	0,2l	6,60	0,75l		24,30	
-------------------------------	------	------	-------	--	-------	--

Monte Real Reserva (Rioja)	0,2l	7,50	0,75l		27,60	
----------------------------	------	------	-------	--	-------	--

Cerveza

San Miguel vom Fass			0,3l		3,30	
---------------------	--	--	------	--	------	--

Flensburger Pils			Fl. 0,33l		3,30	
------------------	--	--	-----------	--	------	--

Jever Fun (alkoholfrei)			Fl. 0,33l		3,30	
-------------------------	--	--	-----------	--	------	--

Bebides sin alcohol

Plose Mineralwasser medium	0,25l	2,70	0,75l	5,90
Plose Mineralwasser still	0,25l	2,70	1,0l	6,90
Coca Cola/Coca Cola light			0,2l	2,40
Indian Tonic/Lemon Tonic/Ginger Ale/Ginger Beer (Fever Tree)	0,2l			3,30
Saft/Saftschorle (Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere)			0,3l	2,80
ChariTea (Eistee) Rooibos mit Passionsfrucht – (Bio und Fair Trade)	0,33l			3,50
Orangina			0,2l	3,30

Aperitivos

Rebujito (Sherry mit Minze und Limonade)			0,3l	7,90
Nordesia & Tonic (galizischer Wermuth mit Tonic)			0,3l	7,90
Sherry "Fino" oder "Amontillado"			5cl	4,90
Sherry Tio Pepe "Fino muy seco"			5cl	4,90

Café (von der Kaffeerösterei Dinzler)

Café solo/doble				1,90 / 2,90
Café cortado/Café Bombón				2,40
Café con leche				2,50
Café 43 – Café solo mit 4cl Licor 43 auf Eis				4,90
Carajillo - Café solo mit 2cl Brandy				4,50

Digestivos

Brandys (4cl)

103				4,60
Veterano				4,90
Magno				4,90
Carlos III				4,90
Conde de Osborne				6,50
Carlos I				6,50
Cardinal Mendoza				6,90
Gran Duque d`Alba				6,90
Lepanto				6,90

Chupitos (3cl)

Anis seco/dulce				3,70
Hierbas mezcladas (Mallorca)/ibicencas (Ibiza)				3,70
Tequila weiß/braun (José Cuervo)				3,70
Crema Catalana				3,70
Ponche Caballero				3,70
Orujo				3,80
Pacharán				3,80
Mesclat				3,80
Cuarenta y tres (Licor 43)				3,80
Absenta				3,90
Orujo Café				4,20
Orujo envejecido				4,90

Flaschenweine tinto

2014er Luis Cañas Crianza (Rioja)	0,5l	21,50
2016er Finca Resalso (Ribera del Duero)	0,75l	28,50
2014er Luis Cañas Crianza (Rioja)	0,75l	28,50
2014er Vetus (Toro)	0,75l	31,50
2015er Pago de los Capellanes Roble (Ribera del Duero)	0,75l	33,50
2012er Caliza (Dominio de Valdepusa)	0,75l	35,50
2004er Prestigio Reserva (Navarra)	0,75l	37,50
2015er Ultreia (Bierzo)	0,75l	38,50
2014er Novellum (Toro)	0,75l	40,50
2012er Luis Cañas Reserva (Rioja)	0,75l	41,50
2014er Castillo Perelada „5 Fincas“ Reserva (Emporda)	0,75l	43,00
2011er Viña Alberdi Reserva (Rioja)	0,75l	43,50
2015er Els Pics (Priorat)	0,75l	45,50
2012er Sotorrondero (Mentrida)	0,75l	47,50
2010er Ángeles de Amaren (Rioja)	0,75l	49,50
2012er Resalte (Ribera del Duero)	0,75l	50,50
2008er Summa Varietalis (Dominio de Valdepusa)	0,75l	53,00
2011er Luis Cañas Reserva de la Familia (Rioja)	0,75l	55,00
2012er 7/X (Montsant)	0,75l	55,50
2014er Gallinas y Focas (Mallorca)	0,75l	56,50
2016er Alaya Tierra (Almansa)	0,75l	60,50
2016er AN/2 (Balearen)	0,75l	60,50
2007er Viña Ardanza Reserva (Rioja)	0,75l	65,00
2010er Remelluri Reserva (Rioja)	0,75l	66,00
2015er Cirerets (Priorat)	0,75l	82,50
1982er Monte Real Reserva (Rioja)	0,75l	95,00
2013er Clio (Jumilla)	0,75l	105,00
2010er El Nogal (Ribera del Duero)	0,75l	110,00
2009er Roda I (Rioja)	0,75l	113,50
2009er La Rioja Alta Gran Reserva 904 (Rioja)	0,75l	114,00
1985er Viña Ardanza Reserva (Rioja)	0,75l	120,00
2010er Finca Dofi (Priorat)	0,75l	165,00
2007er La Creu Alta (Priorat)	0,75l	175,00

Weitere Weine auf Anfrage

Flaschenweine tinto „Magnum“

2008er Monte Real Reserva de la Familia (Rioja)	1,5l	65,00
2009er Valtravieso Crianza (Ribera del Duero)	1,5l	68,00
2008er Luis Cañas Crianza (Rioja)	1,5l	69,00
2009er Artadi (Rioja)	1,5l	105,00
2010er AN/2 (Balearen)	1,5l	125,00

Flaschenweine blanco

2017er Pago de Cirsus Chardonnay (Navarra)	0,75l	23,50
2017er Condesa Eylo Verdejo (Rueda)	0,75l	23,50
2017er Palacio de Bornos Sauvignon blanc (Rueda)	0,75l	25,50
2016er Muga Fermentado en Barrica (Rioja)	0,75l	31,50
2017er Paco & Lola Albariño (Rias Baixas)	0,75l	33,50
2002er Vina Tondonia Blanco (Rioja)	0,75l	85,00

**Bei Jahrgangswechsel wird - gleiche Qualität vorausgesetzt -
der Nachfolge-Jahrgang serviert. Weitere Weine auf Anfrage.**

Longdrinks (5cl)

Cuba Libre (Havana Club 3 años)	7,90
Gin Tonic (Tanqueray oder Bombay Sapphire)	8,90
Wodka Lemon (Absolut Wodka)	8,90

Gins (5cl)

Tanqueray (London)	5,60	SUAU (Mallorca)	9,50
Bombay Sapphire (London)	5,60	Nordés (Galizien)	9,50
Saffron Gin (Dijon)	7,00	Granit (Bayerischer Wald)	9,50
Tann's Gin (Barcelona)	7,00	Elephant Gin (Hamburg)	9,50
Gordon's Sloe (London)	7,00	Sipsmith (London)	9,50
Mombasa Club (London)	8,20	Feel! Gin (München)	9,50
Ungava (Montreal)	8,20	The London Dry Gin	9,50
The Duke (München)	8,20	Hendrick's (Schottland)	9,50
Bulldog (London)	8,20	The Botanist (Schottland)	9,50
Gin Mahon (Menorca)	8,50	Windspiel (Daun)	9,50
Tanqueray No. TEN (London)	8,50	Monkey 47 (Schwarzwald)	10,50
Citadelle Gin (Ars)	8,50	Gin Mare (Barcelona)	10,50
Both's Gin (Brüggen)	9,00	Gin Sul (Hamburg)	10,50
Beefeater 24 (London)	9,20	Ferdinand's (Saarbrücken)	10,50
		Ziegler's G=in ³ (Freudenbg.)	10,50

Kalte Tapas

Pan con tomate	3,60
Pan con tomate y jamón	6,10
Jamón Serrano – luftgetrockneter Bergschinken	9,80
Jamón Pata Negra – luftgetrockneter Schinken vom iberischen »schwarzen Schwein« (Bellota, höchste Qualitätsstufe)	17,90
Boquerones en Vinagre – eingelegte Sardinen (hausgemacht)	8,40
Schafskäse mit Kräutern mariniert	6,80
Manchego – Hartkäse aus Schafsmilch aus La Mancha	7,80
Hausmarinierte gemischte Oliven	5,20
Tapateller – kalter Vorspeisenteller	13,90
Jamón Serrano, Manchego, Tortilla, Schafskäse, Pimientos del Piquillo rellenos, Käsecreme, Auberginencreme, Chorizo, „Vitello Tonnato iberico“ (kann variieren)	

Warme Tapas

Knoblauchbrot	3,50
Dátiles con bacon – Datteln im Speckmantel	6,10
Tortilla española – spanisches Kartoffelomelette	6,10
– mit Ziegenkäse überbacken	7,10
– mit kleiner Portion Pisto Manchego	7,90
Patatas bravas – frittierte Kartoffelwürfel mit Mojo rojo	6,30
Croquetas – mit Serranoschinken und Béchamelsauce gefüllt	5,90
Albóndigas – Hackfleischbällchen vom Lamm in Tomatensauce	7,50
Pimientos de Padrón – gebratene grüne Mini-Paprika mit Meersalz	6,50
Pisto Manchego – saisonales Gemüse („span. Ratatouille“)	6,80
Champiñones al ajillo – gebratene Champignons m. frisch. Knoblauch	6,70
Pollo con Aioli – Hähnchenstreifen in würziger Panade serviert mit Aioli	8,10
Chipirones a la plancha – gebratene Calamaretti	9,90
Gambas a la plancha – gebratene Garnelen (Wildfang)	11,90
Gambas al ajillo – Garnelen (Wildfang) in heißem Knoblauchöl	10,90
Bolitas de marisco – panierte Paellabällchen mit Meeresfrüchten	5,90
Chorizo al Diablo – spanische Paprika-Knoblauchwurst (flambiert)	7,10
Brotkorb	0,80

Postres

Tarta de chocolate – warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Beerenragout (ca. 20 min Zubereitungszeit)	7,40
Tarta de almendras – Mandelkuchen	4,70
Crema Catalana	5,30
Helado de limón – Zitroneneis	5,80
Helado de naranja – Orangeneis	5,80
Helado de coco – Kokoseis	5,80
Helado de requeson con miel y almendras – Quarkeis mit Honig und Mandeln	5,80