

Sangría casera (Hausgemachtes Sangria)

Sangría de vino tinto (mit Rotwein)	0,25 L.	6,50 €	0,5 L.	10,70 €	1 L.	21,00 €
Sangría de vino blanco (mit Weißwein)	0,25 L.	7,00 €	0,5 L.	11,60 €	1 L.	22,90 €
Sangría de cava (mit Schaumwein)					1 L.	26,50 €

Aperitivos (Aperitifs)

Tinto de verano	0,25 L.	6,50 €	0,5 L.	10,70 €	1 L.	21,00 €
Weißweinschorle	0,25 L.	6,00 €	0,5 L.	9,50 €	1 L.	19,00 €
Calimocha	0,25 L.	6,50 €	0,5 L.	10,70 €	1 L.	21,00 €
Cava Brut Reserva (Schaumwein)	0,1 L.	6,00 €				
Aperol Sprizz	0,25 L.	7,50 €				
Lillet Wildberry	0,25 L.	7,50 €				
Rebujito (Sherry, Minze und Limonade)	0,3 L.	8,20 €				
Vermut blanco o rojo (Spanischer Wermut, Rot oder Weiß)	0,4 cl.	5,00 €			mit Tonic	8,70 €
Sherry Fino	0,5 cl.	5,20 €				
Sherry Manzanilla	0,5 cl.	5,20 €				

Cerveza (Bier)

Estrella Damm de barril (Bier vom Fass)					0,3 L.	3,50 €
Heineken 0,0 sin en botella (Alkoholfrei, Flasche)					0,33 L.	3,50 €
Radler					0,3 L.	3,50 €

Tinto (Rot)

Vino de la casa (Garnacha, Syrah)	(Cariñena)	0,25 L.	5,50 €	0,5 L.	10,50 €	1 L.	20,00 €
Marco Real. Crianza (Merlot, Tempranillo, Syrah)	(Navarra)	0,2 L.	6,60 €			0,75 L.	24,00 €
Finca Resalso (100% Tempranillo)	(Ribera del duero)	0,2 L.	7,90 €			0,75 L.	28,50 €
Monte Real. Reserva (100% Tempranillo)	(Rioja)	0,2 L.	7,90 €			0,75 L.	28,50 €
La atalaya del camino (Garnacha, Monastrell)	(Almansa)	0,2 L.	8,90 €			0,75 L.	32,50 €

Blanco (Weiß)

Vino de la casa (Chardonnay, Macabeo)	(Cariñena)	0,25 L.	5,50 €	0,5 L.	10,50 €	1 L.	20,00 €
Marco Real (Chardonnay, Viura)	(Navarra)	0,2 L.	6,30 €			0,75 L.	23,00 €
Marco Real (100% Verdejo)	(Rueda)	0,2 L.	6,90 €			0,75 L.	25,00 €
Luis Cañas (Viura, Malvasía)	(Rioja)	0,2 L.	7,20 €			0,75 L.	26,50 €
Passt schon (100% Sauvignon Blanc. BIO)	(Steiermark)	0,2 L.	8,20 €			0,75 L.	30,00 €

Rosado (Rosé)

Vino de la casa (Garnacha)	(Cariñena)	0,25 L.	5,50 €	0,5 L.	10,50 €	1 L.	20,00 €
Ostatu (Viura, Tempranillo, Garnacha)	(Rioja)	0,2 L.	6,60 €			0,75 L.	24,00 €

Vinos espumosos (Schaumwein)

Brut Reserva					0,75 L.	27,50 €
Brut Reserva Rosado					0,75 L.	29,50 €
Segura Viudas Brut Reserva Heredad					0,75 L.	70,00 €
Segura Viudas Brut Reserva Heredad Magnum					1,5 L.	140,00 €
Pol Roger					0,75 L.	95,00 €
Ruinart Rosé					0,75 L.	105,00 €

Bebidas sin alcohol (Alkoholfrei Getränke)

Agua mineral con gas Plose (Mineralwasser medium)		0,25 L.	3,10 €	0,75 L.	6,50 €
Agua mineral sin gas Plose (Mineralwasser still)		0,25 L.	3,10 €	0,75 L.	6,50 €
Coca Cola / Coca Cola Zero		0,2 L.	2,80 €		
Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer (Fever Tree)		0,2 L.	3,70 €		
Apfel-, Orange-, Maracuja-, Johannisbeere- Schorle		0,3 L.	2,90 €	0,5 L.	4,50 €
Orangina / Charitea Eistee		0,3 L.	3,90 €		
Zitronenlimo		0,3 L.	3,10 €		
Andalusienflip (Säfte Mischung Alk.Frei Cocktail)		0,25 L.	5,20 €		

Bebidas alcohólicas (Longdrinks)

Cuba Libre (0,5cl. Havana Club 3 años + Coca Cola)	8,90 €
Gin Tonic (0,5cl. Tanqueray oder Bombay Sapphire + Fever Tree Tonic)	8,90 €
Wodka Soda (0,5cl. Absolut Wodka + Sodawasser)	8,90 €
Munich Mule (0,5cl. Tanqueray Gin + Fever Tree Ginger Beer)	8,90 €
Moscow Mule (0,5cl. Absolut Wodka + Fever Tree Ginger Beer)	8,90 €

Café (Kaffee) aus Dinzler Rosterei

Café solo (Espresso)	2,20 €
Café doble (Doppelter Espresso)	3,30 €
Café cortado (Espresso mit Milch)	2,80 €
Café bombón (Espresso mit Kondensmilch)	2,80 €
Café americano con leche (Kafee Crema mit Milch)	3,00 €
Capuccino	3,40 €
Café 43 (Café solo mit 4 cl Licor 43 auf Eis)	5,40 €
Carajillo (Café solo mit Brandy)	5,00 €

Ginebras (Gins) 5 cl.

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 (Barcelona)	7,00 €	Elephant (Hamburg)	9,50 €
Gordon's Sloe (London)	7,00 €	Sipsmith (London)	9,50 €
Mombasa (London)	8,20 €	Feel! (München)	9,50 €
Ungava (Montreal)	8,20 €	The London Dry (London)	9,50 €
The Duke (München)	8,20 €	Hendrick's (Schottland)	9,50 €
Bulldog (London)	8,20 €	The Botanist (Schottland)	9,50 €
Mahon (Menorca)	8,50 €	Windspiel (Daun)	9,50 €
Tanqueray No. TEN (London)	8,50 €	Monkey 47 (Schwarzwald)	10,50 €
Citadelle (Frankreich)	8,50 €	Gin Mare (Barcelona)	10,50 €
Both's Old Tom (Brüggen)	9,00 €	Gin Sul (Hamburg)	10,50 €
Beefeater 24 (London)	9,20 €	Ferdinand's (Saarbrücken)	10,50 €
		Ziegler's Gin (Freudenberg)	10,50 €

Brandy (Weinbrand) 4 cl.

103	5,90 €
Veterano	6,20 €
Magno	6,20 €
Carlos III	6,20 €
Conde de Osborne	7,90 €
Carlos I	7,90 €
Cardenal Mendoza	7,90 €
Gran Duque D'Alba	8,90 €
Lepanto	8,90 €

Chupitos (Schnapps) 3 cl.

Anís seco o dulce (Trocken oder Süß Anis)	4,20 €
Hierbas mezcladas. Túnel (Mallorquinischer Wildkräuterlikör auf Anis)	4,20 €
Hierbas mayans (Ibizenkische Kräuterlikör auf Anis)	4,20 €
Tequila blanco o reposado (Weiße oder Braune Tequila)	4,20 €
Crema catalana (Süß, Vanille Geschmack Likör)	4,20 €
Ponche caballero (Brandy und Orangenkräuterlikör)	4,20 €
Orujo (Tresterbrand)	4,30 €
Pacharán (Anis-Schlehen-Likör)	4,30 €
Mesclat (Palo mallorquinischer Kräuterlikör auf trockenen Anis)	4,30 €
Licor 43 (Süß, Vanille Geschmack Likör)	4,30 €
Absenta (Absint)	4,40 €

Botellas de vino tinto (Rotweinflaschen)

2016er	Luis Cañas. Crianza (Tempranillo, Garnacha)	(Rioja)	0,5 L.	23,50 €
2017er	Luis Cañas. Crianza (Tempranillo, Garnacha)	(Rioja)	0,75 L.	28,50 €
2008er	Summa Varietalis (Syrah, Petit Verdit, Cabernet Sauvignon)	(Dominio de Valdepusa)	0,75 L.	31,00 €
2014er	Caliza (Syrah, Petit Verdot, Graciano)	(Dominio de Valdepusa)	0,75 L.	33,50 €
2016er	Vetus (100% Tempranillo)	(Toro)	0,75 L.	37,00 €
2019er	Pago de los Capellanes. Roble (Tempranillo, Garnacha)	(Ribera del Duero)	0,75 L.	37,00 €
2015er	Utreia (Mencia)	(Bierzo)	0,75 L.	40,00 €
2016er	Novellum (100% Tempranillo)	(Toro)	0,75 L.	40,50 €
2013er	Luis Cañas. Reserva (Tempranillo, Graciano)	(Rioja)	0,75 L.	42,00 €
2017er	Sotorrondero (Syrah, Garnacha)	(Mérida)	0,75 L.	45,00 €
2011er	Viña Alberdi. Reserva (100% Tempranillo)	(Rioja)	0,75 L.	45,00 €
2017er	Resalte (100% Tempranillo)	(Ribera del Duero)	0,75 L.	45,50 €
2017er	Castillo Perelada, 5 Fincas. Reserva (Merlot, Monastrell, Samsó, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	(Empordá)	0,75 L.	45,50 €
2017er	Els Pics (Caubernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Garnacha)	(Priorat)	0,75 L.	48,00 €
2019er	Camins del Priorat (Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)	(Priorat)	0,75 L.	50,00 €
2013er	Ángeles de Amaren (Tempranillo, Graciano)	(Rioja)	0,75 L.	51,00 €
2019er	Alaya Tierra (100% Garnacha Tintorera)	(Almansa)	0,75 L.	56,50 €
2014er	Gallinas y Focas (Manto Negro, Syrah)	(Mallorca)	0,75 L.	58,00 €
2016er	Luis Cañas. Reserva de la Familia (Tempranillo, Caubernet Sauvignon)	(Rioja)	0,75 L.	60,50 €
2019er	AN/2 (Callet, Mantonegro, Syrah)	(Balearen)	0,75 L.	64,00 €
2013er	Remelluri. Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	(Rioja)	0,75 L.	70,50 €
2010er	Viña Ardanza. Reserva (Tempranillo, Garnacha)	(Rioja)	0,75 L.	77,00 €
2019er	Les Terrasses (Garnacha, Cariñena)	(Priorat)	0,75 L.	90,00 €
2014er	Clio (Monastrell, Caubernet Sauvignon)	(Jumilla)	0,75 L.	90,00 €
2016er	Cirerets (Garnacha, Cariñena)	(Priorat)	0,75 L.	102,00 €
2009er	El Nogal (100% Tempranillo)	(Ribera del Duero)	0,75 L.	105,00 €
2016er	Roda I (100% Tempranillo)	(Rioja)	0,75 L.	120,00 €
2009er	La Rioja Alta. Gran Reserva 904 (100% Tempranillo)	(Rioja)	0,75 L.	130,00 €
2007er	La Creu Alta (Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha)	(Priorat)	0,75 L.	200,00 €

Magnum

2016er	Monte Real. Reserva de la Familia (100% Tempranillo)	(Rioja)	1,5 L.	50,00 €
2016er	Luis Cañas. Crianza (Tempranillo, Garnacha)	(Rioja)	1,5 L.	84,00 €
2017er	Valduero. Crianza (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon)	(Ribera del Duero)	1,5 L.	105,00 €
2014er	AN/2 (Callet, Mantonegro, Syrah)	(Balearen)	1,5 L.	125,00 €

Botellas de vino blanco (Weißweinflaschen)

2019er	Pago de Cirsus (100% Chardonnay)	(Navarra)	0,75 L.	23,50 €
2020er	Condesa Eylo (100% Verdejo)	(Rueda)	0,75 L.	23,50 €
2020er	Bicicletas y peces (100% Sauvignon Blanc)	(Rueda)	0,75 L.	25,50 €
2020er	Paco & Lola (100% Albariño)	(Rías Baixas)	0,75 L.	33,50 €
2020er	Muga. Fermentado en barrica (Garnacha, Malvasía, Viura)	(Rioja)	0,75 L.	35,00 €
2017er	Remelluri Blanco (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Marsanne)	(Rioja)	0,75 L.	125,00 €

Tapas frías (Kalte Tapas)

Pan con tomate (Getoastetes Brot mit geriebene Tomate)	3,80 €
Pan con tomate y jamón (Getoastetes Brot mit geriebene Tomate und Bergschinken)	6,60 €
Jamón serrano (Luftgetrockneter Bergschinken)	10,30 €
Jamón pata negra (Luftgetrockneter Bergschinken vom iberischen schwarzen Schwein)	17,90 €
Boquerones en vinagre (Hausgemacht eingelegte Sardinen)	8,70 €
Queso de oveja (Schafskäse mit Kräutern mariniert)	6,90 €
Queso manchego (Hartkäse aus Schafsmilch aus La Mancha)	7,90 €
Aceitunas (Hausmarinierte grüne Oliven)	5,40 €
Plato mixto (Kalter gemischter Vorspeisenteller, kann variieren)	13,90 €
Plato mixto vegetariano (Vegetarischer kalter gemischter Vorspeisenteller, kann variieren)	13,90 €
Dips: Käsecreme, Auberginencreme, Thunfischcreme, Alioli, Rote Beete, Mojo Rojo	je. 2,90 €
Pan (Brotkorb)	1,00 €

Tapas calientes (Warme Tapas)

Pan con ajo y aceite de oliva (Knoblauchbrot)	3,80 €
Dátiles con bacon (Datteln im Speckmantel)	6,60 €
Tortilla (Kartoffelomelette)	6,50 €
Tortilla con queso manchego (Kartoffelomelette mit Manchego überbacken)	7,50 €
Patatas bravas con Mojo Rojo (Frittierte Kartoffelwürfel mit Mojo Rojo)	6,70 €
Croquetas de jamón (Kroketten mit Serranoschinken und Béchamel gefüllt)	6,30 €
Albóndigas con salsa de tomate (Hackfleischbällchen vom Lamm in Tomatensauce)	7,90 €
Pimientos de Padrón (Gebratene grüne Mini-Paprika mit Meersalz)	6,80 €
Pisto manchego (Saisonales Gemüse mit Tomatensoße)	6,80 €
Champiñones al ajillo (Gebratene Champignons mit Knoblauch)	6,80 €
Pollo con alioli (Hähnchenstreifen in würziger Panade serviert mit Alioli)	8,50 €
Chipirones a la plancha (Gebratene Calamaretti serviert mit Alioli)	9,90 €
Pulpo a la gallega (Oktopus auf Kartoffelbett mit Paprikapulver)	14,90 €
Gambas al ajillo (Wildfang Garnelen in heißen Knoblauchöl)	10,90 €
Bolitas de marisco (Panierte meeresfrüchten Paellabällchen)	6,30 €
Chorizo al diablo (Spanische flambierte Paprika-Knoblauchwurst)	7,60 €

Postres (Nachspeisen)

Tarta de Santiago (Galizisches Mandelkuchen)	4,90 €
Crema catalana (Katalanische gebrannte Creme)	5,60 €
Helado de limón (Zitroneneis)	5,90 €
Helado de naranja (Orangeneis)	5,90 €
Helado de coco (Kokoseis)	5,90 €
Tarta de chocolate con helado de vainilla (Tiempo de preparación: 20 Minutos)	7,70 €
(Warmer schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis. 20 Minuten Vorbereitungszeit)	