

## Tapas Pescado Kleine Fisch-Tapas

**3** *Lucioperca* 19  
kleines Zanderfilet € 9.90

**13** *Dorade* 19  
kleines Goldbrassenfilet € 9.90

**21** *Salmon* 19  
kleines Lachsfilet € 9.90

## Mariscos

*Paella marisco* 16,20  
Nur auf **Vorbestellung** pro Person unter WhatsApp 0172 1776199  
Paella mit Meeresfrüchten/Riesengarnelen € 19.90

*Mejillones* 16  
Schüssel Miesmuscheln  
im Weißwein-Knoblauchsud € 19.90

*Tentaculos grande al ajillo* 16  
2 Arme vom großen Octopus  
in heißem Knoblauchöl (Meersalz, Zitrone, Chili) kurz angebraten mit  
Kartoffeln und Tomaten in der Eisenpfanne serviert € 39.90

## Ensalada

*Ensalada mixta* <sup>10</sup>

klein (Beilagensalat) € 7.90 / groß € 13.80

*Pan de ajo* Knoblauchbrot € 5.20

## Tapas vegetal

**1** *Alioli con Pan* <sup>9,10,11,12</sup>

Knoblauchcreme mit kl. Brotkorb / € 5.90

**2** *Manchego* <sup>14</sup>

spanischer Weichkäse aus Schafsmilch / € 10.50

**4** *Broccoli* mit Mandelbutter und Knoblauch <sup>13</sup> / € 6.50

**5** *Aceitunas* eingelegte Mamut- Oliven / € 6.90

**6** *Pimientos de Padron*

grüne Bratpaprika mit Meersalz / € 5.90

**7** *Papas arrugadas*

kleine Kartoffeln mit Schale in Meersalz gekocht,  
dazu Mojo / € 6.20

**15** *Patatas boniato* <sup>9</sup>

frittierte Süßkartoffelstäbe / € 6.90

**19** *Tortilla* vegetal Verduras <sup>11</sup> / € 6.80

**22** *Verduras mixtas* Gemüse vom Grill / € 5.90

**26** *Queso de cabra*

karamellisierter Ziegenkäse / € 7.80

**35 Patatas Bravas** “Die Wilden” 9  
knusprige Kartoffelecken mit scharf-pikanter Soße / € 6.80

**40 Pimientos marinadas**  
in Öl marinierte bunte Paprika / € 5.90

**47 Champinones con ajo**  
frische Champignon in heißem Knoblauchöl / € 6.90

**59 Steakhouse-Pommes** / € 6.20

**60 Couscous Oriental** 9  
Kichererbsen/Tomaten/Paprika/Karotten/  
Auberginen/Zwiebel/Gewürze / € 7.90

## Tapas Carne

*Costillares* 1 Portion Spareribs ca. 10 Rippen / € 16.90  
ohne Beilage

*Lammlende* 200g mit 1 Beilage / € 24.90

Salon Beef Kalbin (Ferse) 4x AT

*Rumpsteak* 250g mit 1 Beilage / € 31.00

**8 Frijoles con tocino** Bohnen mit Speck / € 7.80

**9 Jamon Serrano**

spanischer Schinken 12 Monate gereift / € 12.90

**10 Datiles** Datteln im Speckmantel / € 8.90

**14 Chicken-Wings** 6,8,9,11, 17

in Honig-Chilli-Marinade / € 8.80

**27 Salchichas a la parilla**

Spanische **scharfe** Grillwurst / € 7.90

**28 Albóndigas** 9,11

Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomatensoße / € 7.80

**29 Chorizo** aufgeschnitten vom Grill

pikant **geräucherte** spanische Wurst / € 7.90

**39 Coco-Chicken** 9,11

Hähnchenfleisch in Cocos-Panade / € 7.90

**45 Brocheta El Toro**

Rinderspieß v. Roastbeef / € 15.50

**46 Curry de cordero moruno**

Maurisches Lammcurry € 14.90

**48 Curry** Tai-Curry vom Huhn 9 / € 9.80

**53 Conejo Canario al ajillo**

Kaninchenkeulen in Stücken

in Knoblauch geschmort € 14.90

**11** *Chipriones* 9,16

frittierte in Reismehl mehlierte kleine Tintenfische / € 11.90

**16** *Calamares pequenos* 16

Babycalamare vom Grill / € 12.50

**32** *Pulpo a la gallega* 16

Tentakelscheiben / Kartoffeln / Rosenpaprika / Meersalz  
Olivenöl / € 19.50

**54** *Grande tentáculo a la parrilla* 16

Arm vom großen Octopus vom Grill,  
bestrichen mit **Habanero Chiliöl** € 16.50

**12** *Gambas al ajillio* 20

Garnelen Größe 26/30 in heißem Knoblauchöl € 12.90

**33** *Gambas a la parrilla* 20

Garnelen / Kopf u. Schale / v. Grill  
6 Stck. Größe 13/15 € 23.80

**20** *Gambas Black Tiger* 20

Garnelen Größe 8/12 geschält  
in Knoblauch-Weißweinsauce € 16.90

**36** *Gambas Miel* 17,20

Größe 8/12 geschält vom Grill  
bestrichen mit Honig-Sojasauce € 16,90

**44** *Gambas Piri Piri !!! extrem Scharf*

Größe 8/12 geschält in reichlich Olivenöl mit Knoblauch,  
Koriander, Weißwein, Zitrone, Petersilie und  
ACHTUNG!! Piri Piri Chili € 16.90

**37** *Boquerones fritos* 19

kleine frittierte Sardellen / € 7.30

**50** *Vongole* 16

Venusmuscheln in Weißweinsud / € 10.90