

Tapas Frias

1.	Pan con Alioli ^{a c} Alioli mit hausgebackenem Bauernbrot Extrabrot	€ 5,00 € 1,80
2.	Aceitunas alinadas variadas Gemischte eingelegte Oliven	€ 5,50
3.	Queso fresco de oveja ^{2 12 e} Eingelegter Schafskäse mit frischen Kräutern	€ 6,50
4.	Boquerones al vinagre ² Marinierte Sardellenfilets mit Knoblauch	€ 6,50
5.	Ensaladilla con remolacha, atún, huevo y aguacate ^{c d e 2 6 12} Kartoffelsalat mit roter Beete, Thunfisch, Ei und Avocado	€ 6,50
6.	Pimientos piquillo con salmón y queso fresco ^{1 12 d e} Kl. Gefüllte Paprika mit Räucherlachs und Frischkäse	€ 6,50
7.	Queso Manchego ^{2 12 e} Käse aus La Mancha von Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch	€ 10,50
8.	Queso cabra con membrillo ^{2 12 e} Ziegenfrischkäse mit Quittenmark	€ 8,00
9.	Jamon Serrano ^{2 6 c} Teller mit Serranoschinken	€ 11,50
10.	Pulpo a la feria ² Krake lauwarm mit Kartoffeln, Meersalz, Chili und Olivenöl	€ 11,50
11.	Variado serrano ^{2 6 c} Teller mit Serranoschinken, Chorizo und Manchegokäse	€ 13,50
12.	Entremeses ^{2 6 a e c} Gemischte Platte mit warmen und kalten Tapas serviert mit alioli, Oliven und Brot	€ 18,00
13.	Charcuteria iberica ^{2 6} Wurst und Schinkenspezialitäten vom iberischen Schwein	€ 18,00
14.	Jamon Pata Negra ² Eichelmastschinken vom schwarzen iberischen Schwein	€ 18,00

Tapas Calientes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Papas arrugadas ^{2 6}
Runzelkartoffeln mit kanarischen Mojos | € 5,90 |
| 16. | Patatas bravas con mojo canario ^{2 6}
Runzelkartoffeln frittiert mit roter mojo | € 5,90 |
| 17. | Tortilla de la casa ^c
Spanische Kartoffelomelette | € 5,50 |
| 18. | Palmeritas de queso ^{2 6 a c e}
Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse | € 5,90 |
| 19. | Albondigas en salsa picante ^{5 a c}
Hausgemachte Fleischbällchen in pikanter Tomatensalsa | € 6,50 |
| 20. | Dátiles con bacon ^{2 3 12}
Gebackene Datteln im Speckmantel | € 6,50 |
| 21. | Pinchito de pollo ^{2 6}
Marinierter Hähnchengrillspieß auf mojo picón | € 6,00 |
| 22. | Alitas de pollo ²
Scharfe gebackene Hähnchenflügel mit Chilidip | € 6,50 |
| 23. | Pisto al horno ^{2 6 e}
Mediterranes Gemüse im Tontiegel mit Käsekruste | € 6,50 |
| 24. | Champiñones al ajillo
Champignons mit Knoblauch | € 6,00 |
| 25. | Pimientos de Padrón
Gebratene Pfefferschoten mit Meersalz und Olivenöl | € 6,80 |
| 26. | Chorizo al Jerez ^{2 3}
Paprikawurst mit Sherry flambiert | € 7,00 |
| 27. | Boquerones fritos ^{a 6 c}
Frittierte Sardellen | € 7,00 |
| 28. | Muslitos de Mar ^{a c f}
Krebsfleischbällchen mit Aioli | € 7,50 |
| 29. | Sepias fritas con Alioli ^{2 a c i}
Frittierte Tintenfische mit Alioli | € 7,50 |
| 30. | Sepia a la plancha ^{2 3 6 c i}
Tintenfisch vom Grill auf Kanarischen Mojos | € 7,50 |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Chipirones en su jugo ^{2 i}
Kleine Tintenfisch in scharfer Tunke | € 7,50 |
| 32. | Hojas de berenjena ^{2 e}
Gegrillte Aubergine mit Tomate und Schafskäse | € 7,00 |
| 33. | Gamabas a la plancha ^{3 6 12 c f}
Garnelen (5 Stk. ungeschält) vom Grill mit Alioli | € 9,00 |
| 34. | Gambas al ajillo ^{2 f}
Garnelen (5 St. geschält) mit Knoblauch und Chili im Tontopf | € 8,50 |
| 35. | Gambas bravas ^{2 1}
Garnelen (5 St. geschält) in scharfer Chili-Tomaten-Sauce | € 8,50 |
| 36. | Tiritas de vacuno picantes en hoja de trigo ^{2 6 c}
Scharfe Rindfleischstreifen im Weizenteigblatt | € 10,00 |

Sopas & Ensaladas

- | | | |
|-----|---|---------|
| 37. | Sopa de tomate con migas y queso de oveja rallado ^{2 e}
Tomatensuppe mit Knoblicroutons und Schafskäse | € 6,90 |
| 38. | Fabada asturiana ^{2 6 12}
Bohnentopf mit Chorizo, Morcilla und Speck | € 7,00 |
| 39. | Sopa de pescado de la casa ^{2 b d f i}
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse und Safran | € 10,00 |
| 40. | Ensalada mixta ^{2 6 c e}
Kleiner gemischter Salat der Saison mit Mayonnaise Dressing | € 5,80 |
| 41. | Ensalada andaluza al Jerez ^{2 6}
Großer bunter Salat mit Avocado, Thunfisch, Ei und altem Sherryessig | € 12,80 |
| 42. | Ensalada con queso de oveja Bunter Salatteller mit Schafskäse, Zwiebeln Oliven, Paprika und Kräutern | € 12,80 |
| 43. | Ensalada “Bodega Gallo borracho” ²
Gegrilltes Hähnchenfilet auf Blattsalat mit Orangenfilets, Pinien-kernen, Mais, Oliven und Camparidressing | € 14,80 |
| 45. | Ensalada Reina Sofia con Langostinos ²
Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Tomatenröstbrot, Sherryvinegar | € 23,00 |

Carnes Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 46. | Pechuga de pollo al ajillo ^{2 e}
Hähnchenbrust in Knoblauch und Weißwein mit Kartoffelecken | € 18,50 |
| 47. | Chuletas de cordero ²
Lammkoteletts mit Steakpommes, Zuckerschoten und Tomaten | € 26,50 |
| 48. | Parillada de carne ²
Grillteller von Rind, Huhn, Lam und Schwein mit Steakpommes | € 25,00 |
| 49. | Entrecote con champiñones ^{2 6}
Gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignonsoße und Steakpommes, Salatteller | € 26,00 |

Pescados y mariscos Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Bacalao al Pil Pil ²
Stockfisch in scharfer Tunke mit Chili, Knoblauch und Paprika, Kartoffelecken | € 19,50 |
| 51. | Filete de merluza a la Gallega ²
Seehechtfilet in Paprikatunke mit Salzkartoffeln und Beilagensalat | € 20,00 |
| 52. | Dorada a la brasa volcanica ^{2 c e}
Ganze Dorade vom Lavasteingrill mit Kräuterkruste und Salzkartoffeln | € 25,00 |
| 53. | Langostinos a la brasa volcanica ^{2 c}
Riesengarnelen gegrillt mit hausgemachter Alioli und Salaten | € 30,00 |
| 54. | Kalamarakia ^{a d}
Frische gebratene Baby-Tintenfische mit Patates* und Tzatziki | € 18,00 |

Paella (ab 2 Personen)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 55. | Paella Valenciana – Nur Huhn pro Person ^{2 3 d} | € 17,00 |
| 56. | Paella de la casa – Nur Fisch pro Person ^{2 3 d} | € 19,00 |
| 57. | Paella mixta – Huhn & Fisch pro Person ^{2 3 d} | € 19,00 |

Griechischer Ecke

- | | | |
|-----|---|---------|
| 58. | Tzatziki ^{2 e}
griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken
und frische Dillspitzen | € 6,00 |
| 59. | Saganaki ^{2-12 c-e}
gebackene Schafskäse (paniert) | € 9,00 |
| 60. | Choriatiki ^{2-12 e}
Griechischer Bauernsalat u.a. mit Oliven,
Peperoni und Schafskäse (mit Olivenöl und Essig) | € 11,50 |
| 61. | Gyros-Salata ^{5-6-12 a-e-g-j}
Größerer gemischter Salat mit Gyrosfleisch
und gebackene Schafskäse Stücke (mit Mayonnaise Dressing) | € 15,50 |
| 62. | Gyros ^{5-12 a-e}
Kalb-Putenfleisch (gemischt) Geschnetzeltes
vom Drehspieß mit Tzatziki und Patates* | € 17,00 |
| 63. | Souvlakia ^{5-12 e}
gegrillte Fleischspieße (aus Schweinefilet),
mit Tzatziki und Patates* | € 19,50 |
| 64. | Grillteller ^{5-12 a-e}
Gyrosfleisch (siehe oben), 1 St. Souvlaki (Fleischspieß)
und 1 St. Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Patates* | € 18,50 |
| 65. | Lamm-Grillteller ^{5-12 a-e}
Gyrosfleisch (siehe oben) mit 2 St. Frische
Lammkoteletts dazu Patates* und Tzatziki | € 19,50 |
| 66. | Filet-Grillteller ^{5-12 a-e}
Gyrosfleisch (siehe oben), 1 St. Souvlaki (Fleischspieß)
und 1 St. Schweinelendchen mit Patates* und Tzatziki | € 18,50 |
| 67. | Bifteki ^{5-12 c-e}
Hacksteak (Hackfleisch gemischt) gefüllt
mit Schafskäse, dazu Patates* und Tzatziki | € 19,50 |
| 68. | Schnitzel Wiener Art ^{5-6-12 c-e}
paniert, mit Patates* | € 14,50 |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 69. | Jäger Schnitzel ^{5-6-12 c-e}
paniert, mit frischer Champignonsoße und Patates* | € 15,50 |
| 70. | Kotosouvlakia ^e
Marinierte Hähnchenspieße vom Grill, mit
Patates* und Tzatziki | € 17,50 |

***Patates: Steakhouse Pommes oder Reis**

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung

Postres – Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 71. | „Churros“ mit warmer Schokoladensoße ^{2 6 9} | € 6,50 |
| 72. | Crema Catalana ^{6 a e} | € 6,50 |
| 73. | Beso de Chocolate (Schokoladentartufo) mit Sahne ^{2 6 c e} | € 6,50 |
| 74. | Macedonia de frutas con Licor 43
Frischer Obstsalat mit Orangenlikör und Sahne ^{c e} | € 6,80 |

Eis

- | | | |
|-----|---|--------|
| 75. | „Coco“ helado (½ fruto natural relleno) 150ml ^{2 6 a c e} | € 6,50 |
| 76. | Copa helada „Caramelo Salado“ Salted Caramel 140ml ^{2 6 a c e} | € 6,50 |
| 77. | „Limon“ helado (fruto natural relleno) 180ml ^{2 6 a c e} | € 6,50 |
| 78. | „Naranja“ helada (fruta natural rellena) 180ml ^{2 6 a c e} | € 6,50 |

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Phospat
5. Geschmacksverstärker
6. Süßens Mittel
7. Geschwefelt
8. Geschwärzt
9. Koffein haltig
10. Chihin Haltig
11. Gewachst
12. Milcheiweiß

Allergenkennzeichnung

- a. Gluten haltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Milch, Milchprodukte, Laktose
- f. Schalenfrüchte
- g. Sellerie
- h. Senf
- i. Weichtiere
- j. Soja