

SOPAS

SOUPS

---

SUPPEN

---

**SOPA DE PESCADO**

Fish soup  
*Fischsuppe*

**SOPA DE AJO**

Garlic soup  
*Knoblauchsuppe*

**SOPA DE TOMATE CON NATA**

Tomato soup with cream  
*Tomatencremesuppe*

ENSALADES

SALADS

---

SALATE

---

**ALCACHOFAS A LA VINAGRETA**

Artichoke vinaigrette  
*Artischockenherzen Vinaigrette*

**PALMITOS A LA VINAGRETA**

Palmetto vinaigrette  
*Palmenherzen Vinaigrette*

**ENSALADA MIXTA**

Mixed salad  
*Gemischter Salat*

**ENSALADA ESPANOLA**

Mixed salad with tuna and egg  
*Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei*

**ENSALADA ESPECIAL**

Mixed salad with ham, cheese and egg  
*Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei*

**ENSALADA DE TOMATE**

Tomato salad  
*Tomatensalat*

**ENSALADA DE CARNE**

Salad with rump steak and pork tenderloin  
*Gemischter Salat mit Rumpsteak  
und Schweinefiletstreifen*

ENTREMESES  
FRÍAS

HOORS D'OEUVRES  
COLD

---

TAPPAS  
KALT

---

**ACEITUNAS ALIÑADAS**

Garnished olives  
*Eingelegte Oliven*

**ALLIOLI (AJIACEITE)**

Garlic cream  
*Knoblauchcreme*

**QUESO MANCHEGO**

Manchego cheese  
*Manchego-Käse*

**JAMÓN-SERRANO**

Serrano ham with manchego cheese  
*Serrano-Schinken mit Manchego-Käse*

**CHIPIRONES EN VINAGRE**

Garnished octopus  
*Eingelegte Tintenfische*

**BOQUERONES EN VINAGRE**

Garnished anchovies  
*Eingelegte Sardellen*

**PIMENTOS EN ADOBO**

Pickled peppers  
*Marinierte Paprikaschoten*

ENTREMESES  
CALIENTES

HOORS D'OEUVRES  
WARM

---

TAPPAS  
WARM

---

**GAMBAS A LA PLANCHA**

Grilled shrimps  
*Gegrillte Garnelen*

**GAMBAS AL AJILLO**

Shrimps with garlic  
*Knoblauch-Garnelen*

**GAMBAS A LA CASA**

House style shrimps in garlic cream sauce  
*Garnelen nach Art des Hause in Knoblauch-Sahnesauce*

**GAMBAS GABARDINA**

Fried shrimps in dough  
*Garnelen in Teig gebacken*

**GAMBAS EN EL NIDO DE PATATA**

Shrimps in potato nest  
*Garnelen im Kartoffelnest*

**SARDINAS A LA PLANCHA**

Grilled sardines  
*Gegrillte Sardinen*

**BOQUERONES FRITOS**

Fried anchovies  
*Sardellen frittiert*

**CHAMPIÑONES AL AJILLO**

Mushrooms in garlic cream sauce  
*Champignons in Knoblauch-Sahnesauce*

**CALAMARES A LA ROMANA**

Fried octopus rings  
*Gebackene Tintenfischringe*

**PATATAS FRITAS**

Fried potatoes  
*Frittierte Kartoffelecken*

**BRECOLES GRATINADA**

Broccoli au gratin  
*Überbackener Broccoli*

**MUSLITOS DE MAR**

Crayfish croquettes  
*Krebskroketten*

**CHIPIRONES RELLENOS**

Small octopus stuffed with tuna and salmon in garlic sauce  
*Kleine Tintenfische gefüllt mit Thunfisch und Lachs in Knoblauchsauce*

**TORTILLAS**

**OMELETTES**

---

**OMELETTES**

---

**TORTILLA ESPAÑOLA**

Spanish omelette - potato, paprika, onion and egg  
*Spanisches Omelette*

**TAPAS  
FRÍAS**

**PLATE OF HORS D'OEUVRES  
COLD**

---

**TAPPASPLATTE  
KALT**

---

**JAMON SERRANO,  
LOMO SALCHICHÓN, QUESO MANCHEGO, ALCACHOFAS, PIMIENTOS EN ADOBO,  
BOQUERONES EN VINAGRE, CHIPIRONES VINAGRET**

Serrano ham, air dried fillet, spanish hard sausage, manchego cheese, pickled peppers,  
garnished anchovies, garnished octopus

*Serrano-Schinken, luftgetrocknetes Filet, spanische Hartwurst, Manchego-Käse, marinierte Paprikaschoten,  
eingelegte Sardellen, eingelegte Tintenfische*

**TAPAS  
CALIENTES**

**PLATE OF HORS D'OEUVRES  
WARM**

---

**TAPPASPLATTE  
WARM**

---

**MUSLITOS DE MAR, GAMBAS A LA PLANCHE, GAMBAS GABARDINA,  
CALMARES A LA ROMANA, BOQUERONES FRITOS,  
SARDINAS A LA PLANCHA, CHIPIRONES A LA PLANCHA**

Crayfish croquettes, grilled shrimps, fried shrimps in dough, fried octopus rings, fried anchovies,  
grilled sardines, fried small octopus

*Krebskroketten, gegrillte Garnelen, Gambas in Teig, gebackene Tintenfischringe,  
Sardellen frittiert, gegrillte Sardinen, kleiner Tintenfisch gegrillt*

---

FISCHGERICHTE

---

**SEPIA A LA PLANCHA**

Grilled octopus  
*Gegrillter Tintenfisch*

**MERLUZA A LA PLANCHA**

Grilled hake  
*Gegrillter Seehecht*

**MERLUZA AL JEREZ**

Grilled hake in a fine sherry shrimp sauce  
*Gegrillter Seehecht mit einer feinen Sherry-Krabben-Sauce überzogen*

**MERLUZA A LA CAZUELA**

Hake in pot with octopus, shrimps with mussels (stewed)  
*Seehecht im Topf mit Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln (gedünstet)*

**PEZ ESPADA A LA PLANCHA**

Grilled swordfish  
*Gegrillter Schwertfisch*

**DORADE A LA PLANCHA**

Grilled Seabream  
*Gegrillte Dorade*

**SALMÓN A LA PLANCHA**

Grilled salmon  
*Gegrillter Lachs*

**SALMÓN „CHEF“**

Salmon in lobster sauce  
*Lachs in Hummersauce*

**PARRILLADA DE PESCADO**

Plate of grilled fish from 2 persons upwards  
Salmon, hake, prawns, squid rings and sardines  
*Fischgrillplatte ab 2 Personen*  
*Lachs, Seehecht, Gambas, Tintenfischringe und Sardinen*

ALL MAIN COURSES WITH FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD  
ALLE HAUPTGERICHTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELN UND KLEINEM SALAT

**CARNES  
DE CERDO**

**MEAT DISHES  
PORK**

---

**FLEISCHGERICHTE  
VOM SCHWEIN**

---

**COSTILLAS DE CERDO A LA PLANCHA**

Grilled chops from a cured loin of pork

*Gegrillte Schweinerippchen*

**FILETE DE CERDO A LA PLANCHA**

Grilled pork fillet

*Gegrilltes Schweinefilet*

**FILETE DE CERDO A LA CASA**

Pork fillet in mushroom cream sauce

*Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce*

**FILETE DE CERDO „CAMPESINO“**

Pork fillet in sherry cream sauce

*Schweinefilet in Sherry-Sahnesauce*

**MIÑON**

Pork fillet medallions in Madeira cream sauce

*Schweinefilet Medaillons in Madeira-Sahnesauce*

**FILETE DE CERDO „PIMIENTA“**

Pork fillet medallions in pepper cream sauce

*Schweinefilet Medaillons in Pfeffer-Sahnesauce*

**ALL MAIN COURSES WITH FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD  
ALLE HAUPTGERICHTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELN UND KLEINEM SALAT**

CARNES  
DE BOVINO

MEAT DISHES  
BEEF

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM RIND, ARGENTINISCH  
AUF DEM LAVASTEIN ZUBEREITET

---

**ENTRECOTE A LA PLANCHA**

Grilled rump steak  
*Gegrilltes Rumpsteak*

**ENTRECOTE AL AJILLO**

Rump steak in garlic cream sauce  
*Rumpsteak in Knoblauch-Rahmsauce*

**ENTRECOTE A LA BRAVA**

Pepper steak  
*Pfeffersteak*

**ENTRECOTE „SABANITA“**

Rump steak in cheese cream sauce with palmettos and artichokes  
*Rumpsteak in Käse-Sahnesauce mit Palmenherzen und Artischocken*

CARNES  
DE CORDERO

MEAT DISHES  
LAMB

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM LAMM

---

**CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA**

Grilled lamb cutlet  
*Gegrillte Lammkoteletts*

**LOMO DE CORDERO A LA PLANCHA**

Grilled lamb steak  
*Gegrilltes Lammsteak*

CARNES  
DE POLLO

MEAT DISHES  
CHICKEN

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM HUHN

---

**POLLO AL AJILLO**

Chicken legs in garlic sauce  
*Hähnchenkeulen in Knoblauchsauce*

ALL MAIN COURSES WITH FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD  
*ALLE HAUPTGERICHTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELN UND KLEINEM SALAT*

CARNES  
DE CONEJO

MEAT DISHES  
RABBIT

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM KANINCHEN

---

**CONEJO AL AJILLO**

Rabbit in garlic sauce

*Kaninchen in Knoblauchsauce*

PARRILLADA  
DE CARNE

PLATE OF GRILLED  
MEAT

---

FLEISCHGRILLPLATTE

---

**PARRILLADA DE CARNE**

Chop, rump steak, lamb cutlet and paprika sausage

*Kotelett, Rumpsteak, Lammkotelett und Paprikawurst*

ALL MAIN COURSES WITH FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD  
ALLE HAUPTGERICHTE MIT FRITTIERTEN KARTOFFELN UND KLEINEM SALAT

PAELLA

PAELLA

PAELLA

---

**PAELLA „VALENCIANA“**

From 2 persons upwards

Chicken, pork, paprika sausage and saffron rice

*Ab 2 Personen*

*Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Paprikawurst und Safranreis*

**PAELLA DE „MARISCO“**

From 2 persons upwards

Salmon, hake, shrimps, octopus rings, mussels and saffron rice

*Ab 2 Personen*

*Lachs, Seehecht, Gambas, Tintenfischringe, Miesmuscheln und Safranreis*

**PAELLA DE „MIXTA“**

From 2 persons upwards

Chicken, pork, hake, octopus rings, shrimps, mussels and saffron rice

*Ab 2 Personen*

*Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Seehecht, Tintenfischringe, Gambas, Miesmuscheln und Safranreis*

POSTRES

DESSERT

DESSERT

SPANISCHE EISSORTEN

Spanish ice cream  
Verschiedene spanische Eissorten

Crema Catalana

Spanish pudding  
Spanischer Pudding, hausgemacht

HELADO DE VANILLA CON MORAS CALIENTES

Vanilla ice cream with hot raspberries  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

WARME GETRÄNKE

CAFÉ SOLO

CAFÉ CON LECHE

CORTADO

CAFÉ SOLO DOBLE

CAPPUCCINO

CARAJILLO

Hot brandy with coffee  
Heißer Brandy mit Kaffee

REFRESCOS

SOFT DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER



Mineral water  
Mineralwasser

0,2 l  
0,75 l

TONIC WATER 1, 9, 14, 16

BITTER LEMON 1, 9, 14, 16

GINGER ALE

0,2 l



Orange juice Orangensaft  
Apple juice Apfelsaft  
Banana juice Bananensaft  
Cherry juice Kirschsaff  
Rhubarb juice Rhabarbersaft  
0,2 l

Coca-Cola 1, 2, 10, 16, 17

Coca-Cola zero 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 16, 17

Sprite 1, 2, 14, 15, 16

0,2 l

Fanta ORANGE 1, 2, 14, 15, 16

1, 2, 14, 15, 16

Spezi 1, 2, 14, 15, 16

1, 2, 14, 15, 16



Non-alcoholic malt beer  
Alkoholfreies Malzbier

0,33 l



# CERVEZAS

# BEERS

## BIERE

---



Draught beer  
vom Faß  
0,3 l 0,4 l



Dark beer  
Schwarzbier  
0,33 l



Yeast white beer  
Hefe-Weissbier  
0,5 l



Non-alcoholic Beer  
Alkoholfreies Bier  
0,33 l

### HEFE WEISSBIER

Non-alcoholic, light  
Alkoholfreies Bier, hell  
0,5 l

# APERITIVO

# APERITIF

## APERITIF

---

**SHERRY FINO** <sup>2</sup>  
5 cl

**SHERRY MEDIUM** <sup>2</sup>  
5 cl

**SHERRY CREAM** <sup>2</sup>  
5 cl

**MARTINI ROSSO** <sup>2</sup>  
4 cl

**MARTINI DRY** <sup>2</sup>  
4 cl

**MARTINI BIANCO** <sup>2</sup>  
4 cl

**PORTWEIN** <sup>2</sup>  
white or red  
weiß oder rot  
5 cl

**PERNOD** <sup>2</sup>  
4 cl

# COÑAC

# BRANDY

## BRANDY & COGNAC

---

„501“ **AMARILLA**  
2 cl

**OSBORNE VETERANO**  
2 cl

„103“ **BOBADILLA**  
2 cl

**CARLOS I**  
2 cl

**CARDENAL MENDOZA**  
2 cl

**LEPANTO**  
2 cl

**MAGNO**  
2 cl

# ESPIRITUOSOS

# SPIRITS

## SPIRITUOSEN

---

### HIERBAS

Seco or dulce  
Seco oder Dulce  
2 cl

### ANIS

Seco or dulce  
Seco oder Dulce  
2 cl

### TEQUILA

White or brown  
Weiß oder braun  
2 cl

® mit Farbstoff

**LIKÖR „43“**  
2 cl

**AVERNA**  
2 cl

**ORUJO**  
2 cl

## SANGRÍA

## SANGRIA

---

## SANGRIA

RED  
Rot  
0,5 l  
1,0 l

WHITE  
Weiss  
0,5 l  
1,0 l

## VINO ESPUMOSO

## SEKT

---

## CHAMPAGNE

**HAUSMARKE**  
0,1 l

**HAUSMARKE**  
0,7 l

## TRAGOS LARGOS

## LONG DRINKS

## LONGDRINKS

---

**APEROL SPRITZ** 2  
4 cl

**GIN TONIC** 1, 9, 14, 16  
4 cl

**CAMPARI ORANGE** 2  
4 cl

**BACARDI COLA** 1, 2, 10, 16, 17  
4 cl

## WHISKY

## WHISKY

---

## WHISKY

**CHIVAS REGAL**  
10 years  
10 Jahre  
4 cl

**SOUTHERN  
COMFORT**  
4 cl

VINOS ABIERTOS

OPEN WINES

OFFENE WEINE

---

**SPANISH  
SPANISCH**

**RED / ROSE / WHITE**

**ROT / ROSÉ / WEISS**

*Dry / Trocken*

0,20 l

0,50 l

1,00 l

**PORTUGUESE  
PORTUGIESISCH**

**VINHO VERDE**

New white wine, dry

*Junger Weißwein, trocken*

0,20 l

0,50 l

1,00 l

**TINTO DULCE**

Red, sweet

*Rot, lieblich*

0,20 l

0,50 l

0,75 l

**TINTO SEMI DULCE**

Red, semi-dry

*Rot, halbtrocken*

0,20 l

0,50 l

0,75 l

**BLANCO SEMI DULCE**

White, semi-dry

*Weiß, halbtrocken*

0,20 l

0,50 l

0,75 l

**RIOJA TINTO**

Red, dry

*Rot, trocken*

0,20 l

0,50 l

**RIOJA BLANCO**

White, dry

*Weiß, trocken*

0,20 l

0,50 l

ASK ALSO

FOR OUR WINE

SELECTION

FRAGEN SIE

AUCH NACH UNSERER

WEINKARTE

*GRACIAS POR SU VISITA!*

*THANK YOU FOR YOUR VISIT!*

*VIELEN DANK FÜR  
IHREN BESUCH!*