

SOPAS

SOUPS

---

SUPPEN

---

**SOPA DE PESCADO**

Fish soup

*Fischsuppe*

€ 5,00

**SOPA DE AJO**

Garlic soup

*Knoblauchsuppe*

€ 5,00

**SOPA DE TOMATE CON NATA**

Tomato soup with cream

*Tomatencremesuppe*

€ 4,50

ENSALADES

SALADS

---

SALATE

---

**ALCACHOFAS A LA VINAGRETA**

Artichoke vinaigrette

*Artischockenherzen Vinaigrette*

€ 6,50

**PALMITOS A LA VINAGRETA**

Palmetto vinaigrette

*Palmenherzen Vinaigrette*

€ 6,50

**ENSALADA MIXTA**

Mixed salad

*Gemischter Salat*

€ 6,50

**ENSALADA ESPAÑOLA**

Mixed salad with tuna and egg

*Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei*

€ 8,50

**ENSALADA ESPECIAL**

Mixed salad with ham, cheese and egg

*Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei*

€ 9,50

**ENSALADA DE TOMATE**

Tomato salad

*Tomatensalat*

€ 6,00

**ENSALADA DE CARNE**

Salad with rump steak and pork tenderloin

*Gemischter Salat mit Rumpsteak  
und Schweinefiletstreifen*

€ 13,50

ENTREMESES  
FRÍAS

HOORS D'OEUVRES  
COLD

TAPPAS  
KALT

---

**ACEITUNAS ALIÑADAS**

Garnished olives  
*Eingelegte Oliven*

€ 4,00

**QUESO MANCHEGO**

Manchego cheese  
*Manchego-Käse*

€ 4,50

**CHIPIRONES EN VINAGRE**

Garnished octopus  
*Eingelegte Tintenfische*

€ 5,50

**ALLIOLI (AJIACEITE)**

Garlic cream  
*Knoblauchcreme*

€ 3,50

**JAMÓN-SERRANO**

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

€ 9,00

**BOQUERONES EN VINAGRE**

Garnished anchovies  
*Eingelegte Sardellen*

€ 5,50

**PIMENTOS EN ADOBO**

Pickled peppers  
*Marinierte Paprikaschoten*

€ 6,50

ENTREMESES  
CALIENTES

HOORS D'OEUVRES  
WARM

TAPPAS  
WARM

---

**GAMBAS A LA PLANCHA**

Grilled shrimps  
*Gegrillte Garnelen*

€ 10,50

**GAMBAS A LA CASA**

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

€ 11,00

**GAMBAS EN EL NIDO DE PATATA**

Shrimps in potato nest  
*Garnelen im Kartoffelnest*

€ 9,50

**BOQUERONES FRITOS**

Fried anchovies  
*Sardellen frittiert*

€ 6,50

**GAMBAS AL AJILLO**

Shrimps with garlic  
*Knoblauch-Garnelen*

€ 11,00

**GAMBAS GABARDINA**

Fried shrimps in dough  
*Garnelen in Teig gebacken*

€ 10,50

**SARDINAS A LA PLANCHA**

Grilled sardines  
*Gegrillte Sardinen*

€ 6,50

**CHAMPIÑONES AL AJILLO**

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

€ 5,00

**CALAMARES A LA ROMANA**

Fried octopus rings  
*Gebackene Tintenfischringe*  
 € 8,50

**BRECOLES GRATINADA**

Broccoli au gratin  
*Überbackener Broccoli*  
 € 6,50

**PATATAS FRITAS**

Fried potatoes  
*Frittierte Kartoffelecken*  
 € 4,00

**MUSLITOS DE MAR**

Crayfish croquettes  
*Krebskroketten*  
 € 7,50

**CHIPIRONES RELLENOS**

Small octopus stuffed with tuna and salmon in garlic sauce  
*Kleine Tintenfische gefüllt mit Thunfisch und Lachs in Knoblauchsauce*  
 € 8,50

**TORTILLAS****OMELETTES****OMELETTES****TORTILLA ESPAÑOLA**

Spanish omelette - potato, paprika, onion and egg  
*Spanisches Omelette*  
 € 6,50

**TAPAS  
FRÍAS****PLATE OF HORS D'OEUVRES  
COLD****TAPASPLATTE  
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*  
 € 14,50

**TAPAS  
CALIENTES****PLATE OF HORS D'OEUVRES  
WARM****TAPASPLATTE  
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*  
 € 15,00

---

FISCHGERICHTE

---

**SEPIA A LA PLANCHA**

Grilled octopus  
*Gegrillter Tintenfisch*  
€ 14,50

**MERLUZA A LA PLANCHA**

Grilled hake  
*Gegrillter Seehecht*  
€ 14,50

**MERLUZA AL JEREZ**

Grilled hake in a fine sherry shrimp sauce  
*Gegrillter Seehecht mit einer feinen Sherry-Krabben-Sauce überzogen*  
€ 15,50

**MERLUZA A LA CAZUELA**

Hake in pot with octopus, shrimps with mussels (stewed)  
*Seehecht im Topf mit Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln (gedünstet)*  
€ 15,50

**PEZ ESPADA A LA PLANCHA**

Grilled swordfish  
*Gegrillter Schwertfisch*  
€ 16,00

**DORADE A LA PLANCHA**

Grilled Seabream  
*Gegrillte Dorade*  
€ 19,00

**SALMÓN A LA PLANCHA**

Grilled salmon  
*Gegrillter Lachs*  
€ 16,50

**SALMÓN „CHEF“**

Salmon in lobster sauce  
*Lachs in Hummersauce*  
€ 17,50

**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*  
Pro Person € 21,00

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*

€ 15,00

**FILETE DE CERDO A LA PLANCHA**

Grilled pork fillet

*Gegrilltes Schweinefilet*

€ 14,50

**FILETE DE CERDO A LA CASA**

Pork fillet in mushroom cream sauce

*Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce*

€ 15,50

**FILETE DE CERDO „CAMPESINO“**

Pork fillet in sherry cream sauce

*Schweinefilet in Sherry-Sahnesauce*

€ 15,50

**MIÑON**

Pork fillet medallions in Madeira cream sauce

*Schweinefilet Medaillons in Madeira-Sahnesauce*

€ 15,50

**FILETE DE CERDO „PIMIENTA“**

Pork fillet medallions in pepper cream sauce

*Schweinefilet Medaillons in Pfeffer-Sahnesauce*

€ 15,50

**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*

€ 19,00

**ENTRECOTE AL AJILLO**

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

€ 20,50

**ENTRECOTE A LA BRAVA**

Pepper steak  
*Pfeffersteak*

€ 20,50

**ENTRECOTE „SABANITA“**

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

€ 20,50

CARNES  
DE CORDERO

MEAT DISHES  
LAMB

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM LAMM

---

**CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA**

Grilled lamb cutlet  
*Gegrillte Lammkoteletts*

€ 21,50

**LOMO DE CORDERO A LA PLANCHA**

Grilled lamb steak  
*Gegrilltes Lammsteak*

€ 23,50

CARNES  
DE POLLO

MEAT DISHES  
CHICKEN

---

FLEISCHGERICHTE  
VOM HUHN

---

**POLLO AL AJILLO**

Chicken legs in garlic sauce  
*Hähnchenkeulen in Knoblauchsauce*

€ 13,00

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*

€ 16,50

PARRILLADA  
DE CARNE

PLATE OF GRILLED  
MEAT

---

FLEISCHGRILLPLATTE

---

**PARRILLADA DE CARNE**

Chop, rump steak, lamb cutlet and paprika sausage  
*Kotelett, Rumpsteak, Lammkotelett und Paprikawurst*

€ 16,50

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*

**Pro Person € 15,50**

**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*

**Pro Person € 15,50**

**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*

**Pro Person € 15,50**

POSTRES

DESSERT

DESSERT

---

**SPANISCHE EISSORTEN**

Spanish ice cream  
*Verschiedene spanische Eissorten*  
€ 5,50

**Crema Catalana**

Spanish pudding  
*Spanischer Pudding, hausgemacht*  
€ 5,50

**HELADO DE VANILLA CON MORAS CALIENTES**

Vanilla ice cream with hot raspberries  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*  
€ 5,50

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

WARME GETRÄNKE

---

**CAFÉ SOLO**

€ 2,30

**CAFÉ CON LECHE**

€ 2,80

**CORTADO**

€ 2,30

**CAFÉ SOLO DOBLE**

€ 3,50

**CAPPUCCINO**

€ 2,80

**CARAJILLO**

Hot brandy with coffee  
*Heißer Brandy mit Kaffee*  
€ 5,00

REFRESCOS

SOFT DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

**GEROLSTEINER®**



Mineral water  
*Mineralwasser*  
0,2 l € 2,50  
0,75 l € 5,50

**TONIC WATER** 1, 9, 14, 16

**BITTER LEMON** 1, 9, 14, 16

**GINGER ALE**

0,2 l € 2,80



Orange juice *Orangensaft*  
Apple juice *Apfelsaft*  
Banana juice *Bananensaft*  
Cherry juice *Kirschsaff*  
Rhubarb juice *Rhabarbersaft*  
0,2 l € 2,80

**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 € 2,50

**Fanta**  
ORANGE  
1, 2, 14, 15, 16

**Spezi**  
1, 2, 14, 15, 16



Non-alcoholic malt beer

*Alkoholfreies Malzbier*

0,33 l € 3,20



# CERVEZAS

# BEERS

## BIERE

---



Draught beer  
vom Faß  
0,3 l € 3,40    0,4 l € 3,80



Dark beer  
Schwarzbier  
0,33 l € 3,20



Yeast white beer  
Hefe-Weissbier  
0,5 l € 4,50



Non-alcoholic Beer  
Alkoholfreies Bier  
0,33 l € 3,20

### HEFE WEISSBIER

Non-alcoholic, light  
Alkoholfreies Bier, hell  
0,5 l € 4,50

# APERITIVO

# APERITIF

## APERITIF

---

**SHERRY FINO** <sup>2</sup>  
5 cl € 3,50

**SHERRY MEDIUM** <sup>2</sup>  
5 cl € 3,50

**SHERRY CREAM** <sup>2</sup>  
5 cl € 3,50

**MARTINI ROSSO** <sup>2</sup>  
4 cl € 3,50

**MARTINI DRY** <sup>2</sup>  
4 cl € 3,50

**MARTINI BIANCO** <sup>2</sup>  
4 cl € 3,50

**PORTWEIN** <sup>2</sup>  
white or red  
weiß oder rot  
5 cl € 3,50

**PERNOD** <sup>2</sup>  
4 cl € 3,50

# COÑAC

# BRANDY

## BRANDY & COGNAC

---

„501“ **AMARILLA**  
2 cl € 3,50

**OSBORNE VETERANO**  
2 cl € 3,50

„103“ **BOBADILLA**  
2 cl € 3,50

**CARLOS I**  
2 cl € 4,50

**CARDENAL MENDOZA**  
2 cl € 5,50

**LEPANTO**  
2 cl € 5,50

**MAGNO**  
2 cl € 4,00

# ESPIRITUOSOS

# SPIRITS

## SPIRITUOSEN

---

### HIERBAS

Seco or dulce  
Seco oder Dulce  
2 cl € 3,50

### ANIS

Seco or dulce  
Seco oder Dulce  
2 cl € 3,50

### TEQUILA

White or brown  
Weiß oder braun  
2 cl € 3,50

® mit Farbstoff

### LIKÖR „43“

2 cl € 3,50

### AVERNA

2 cl € 3,50

### ORUJO

2 cl € 3,50

## FANGRÍA

## FANGRIA

## FANGRIA

---

RED  
ROT  
0,5l € 9,00  
1,0l € 17,00

WHITE  
WEISS  
0,5l € 9,00  
1,0l € 17,00

## VINO ESPUMOSO

## CHAMPAGNE

## FEKT

---

### HAUSMARKE

0,1l € 4,50

### HAUSMARKE

0,7l € 28,00

## FRAGOS LARGOS

## LONG DRINKS

## LONGDRINKS

---

### APEROL SPRITZ <sup>2</sup>

4 cl € 6,50

### GIN TONIC <sup>1, 9, 14, 16</sup>

4 cl € 6,50

### CAMPARI ORANGE <sup>2</sup>

4 cl € 6,50

### BACARDI COLA <sup>1, 2, 10, 16, 17</sup>

4 cl € 6,50

## WHISKY

## WHISKY

---

## WHISKY

### CHIVAS REGAL

10 years  
10 Jahre  
4 cl € 5,50

### SOUTHERN

COMFORT  
4 cl € 5,00

VINOS ABIERTOS

OPEN WINES

OFFENE WEINE

---

**SPANISH  
SPANISCH**

**RED / ROSE / WHITE**

**ROT / ROSÉ / WEISS**

*Dry / Trocken*

0,20 l € 4,50

0,50 l € 9,00

1,00 l € 15,00

**PORTUGUESE  
PORTUGIESISCH**

**VINHO VERDE**

New white wine, dry

*Junger Weißwein, trocken*

0,20 l € 5,00

0,50 l € 9,50

1,00 l € 16,50

**TINTO DULCE**

Red, sweet

*Rot, lieblich*

0,20 l € 5,50

0,50 l € 11,50

0,75 l € 17,50

**TINTO SEMI DULCE**

Red, semi-dry

*Rot, halbtrocken*

0,20 l € 5,50

0,50 l € 11,50

0,75 l € 17,50

**BLANCO SEMI DULCE**

White, semi-dry

*Weiß, halbtrocken*

0,20 l € 5,50

0,50 l € 11,50

0,75 l € 17,50

**RIOJA TINTO**

Red, dry

*Rot, trocken*

0,20 l € 6,00

0,50 l € 12,00

**RIOJA BLANCO**

White, dry

*Weiß, trocken*

0,20 l € 6,00

0,50 l € 12,00

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!*