



Las Tapas

Leckere Häppchen aus Spanien



La Tapa ...

der Deckel (kommt von tapar und bedeutet zudecken).

Im Volksmund wird der Begriff »Tapa« auch frei in »Häppchen« übersetzt, da es sich um kleine Portionen handelt. Der Ursprung der Tapas ist zweifelsohne in Andalusien zu suchen und eng verbunden mit den legendären Weinen und Sherrys aus Spanien. Es gilt als bewiesen, dass das Stück Brot mit Schinken oder Käse belegt, auf das Sherry- oder Weinglas gegeben wurde, um das wunderbare Aroma im Glas zu bewahren.

Hierzu kam natürlich die Bereitschaft der Spanier, sich an die Theke zu setzen, um sich bei kleinen

Köstlichkeiten und einem Glas Wein mit Freunden, Bekannten, Fremden, Reisenden, der Familie oder dem Wirt über dies und jenes zu unterhalten und dabei auch gern die Zeit aus den Augen zu verlieren. Kurzum- die »Tapa« traf auf die Spanier und umgekehrt. Da hatten sich zwei gesucht und gefunden. Es wurde eine lange Freundschaft, die seit Jahrhunderten andauert, eine riesige Vielfalt entwickelt hat und in den letzten Jahren nicht nur in Spanien, sondern auch in ganz Europa immer mehr an Beliebtheit gewinnt.

Tapas mit Fleisch, Fisch und vegetarisch	Seite 1-3
Salate, Käse, Schinken, Suppen, Paellas	Seite 4-5
Hauptgerichte, Desserts, Eis	Seite 6-7
Kaffee, Tee	Seite 8-9
Limonaden, Wasser, Säfte, Bier	Seite 10-11
Rotwein	Seite 12-13
Besondere Rotweinempfehlungen, Weißwein	Seite 14-15
Roséwein, Sekt, Spirituosen	Seite 16-17
Longdrinks, Cocktails, alkoholfreie Getränke	Seite 18-19

1) mit Farbstoff(en) • 2) mit Konservierungsstoff(en) • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Geschmacksverstärker • 5) enthält Verdickungsmittel • 6) enthält Emulgatoren • 7) mit Phosphat • 8) enthält Stabilisatoren • 9) koffeinhaltig • 10) chininhaltig • 11) mit Süßungsmittel • 12) enthält Phenylalaminquelle • 13) mit Aromastoffen • 14) mit Säuerungsmitteln • 15) mit Süßstoffen



Variación de tapas - frías y calientes

Tapasvariationen
kalt und warm

10 verschiedene kalte und
warme Köstlichkeiten

für 1 Person 17,60 €
für 2 Personen 33,20 €



(Abbildung ähnlich)

- **Tortilla española**
Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln
- **Pimientos rellenos de queso fresco** ¹⁴
Paprika mit Frischkäse gefüllt
- **Aceitunas mixtas marinadas** ¹⁴
Gemischte, marinierte Oliven
- **Ciruela y dátil con tocino** ^{2, 3, 4}
Backpflaume und Dattel im Bauchspeckmantel
- **Albóndigas en sofrito**
Hackfleischbällchen in Gemüsesauce
- **Gambas a la plancha**
Garnelen vom Grill
- **Melón con jamón Serrano**
Honigmelone mit Serrano Schinken
- **Patatas pequeñas con mojo rojo y verde**
Minikartoffeln (kanarische Art)
mit roter und grüner Paprikasauce
- **Pechuga de pavo con ajo**
Gebratene Putenbrust mit Kräuter-Knoblauchcreme
- **Pinchitos moruños**
Schweinefiletspießchen nach Art der Mauren
- **Ración de pan y alioli**
Korb mit frischem Brot und Alioli

El Variado de tapas y los cuartetos de tapas son platos fijos.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Tapas in der Variation und im Tapasquartett nicht austauschbar sind.

Cuarteto de tapas - frías y calientes

Tapasquartett, kalt und warm

Tapasquartett 11,40 €

- **Chorizo picante**
Gegrillte, pikante Paprikawurst
- **Filete de merluza**
Seehechtfilet mit frischem Rosmarin gebraten
- **Melón con jamón Serrano**
Honigmelone mit Serrano Schinken
- **Pisto andaluz**
Geschmortes Gemüse nach andalusischer Art

Ración de pan y alioli, Gemischter Brotkorb mit Alioli



www.facebook.com/LasTapasRestaurant

Tapas de carne ... Tapas mit Fleisch*

frías | kalt

- 3 **Pan a la catalana**² 4,80 €
Geröstetes Weißbrot mit geschmolzenen Tomaten und Ibericoschinken (Recebo)
- 4 **Melón con jamón Serrano** 4,80 €
Honigmelone mit Serrano-Schinken (über 20 Monate Reifezeit)

calientes | warm

- 5 **Ciruelas y dátiles con tocino**^{2,3,4} 3,90 €
Backpflaumen und Datteln im Speckmantel
- 6 **Chorizo picante de León** 4,20 €
Gegrillte, pikante Paprikawurst
Kleiner nordspanischer Familienbetrieb aus León - direkt am Jakobsweg - beste Rohstoffe, nur natürliche Zutaten und die frische Gebirgsluft machen die über 20 Tage gereifte Paprika-Wurst zu einem echten Geschmackserlebnis.
- 7 **Hígado de conejo con cebolla** 4,90 €
Kaninchenleber mit gebratenen Zwiebeln
- 8 **Pechuga de pollo en salsa de jerez** 4,90 €
Hähnchen in Sherrysauce

- 9 **Pechuga de pavo con ajo** 4,90 €
Gebratene Putenbrust mit Kräuter-Knoblauchcreme
- 10 **Paletilla de cordero a la mallorquina** 8,60 €
Mallorquinische Lammschulter mit Spinat, Rosinen, Pinienkernen und Tomate
- 11 **Conejo al horno** 6,60 €
Kaninchen aus dem Ofen (Kanarische Art)
- 12 **Pinchitos moruños** 5,40 €
Schweinefiletspießchen nach Art der Mauren
- 13 **Albóndigas en sofrito**² 4,60 €
Hackfleischbällchen in Gemüsesauce
- 14 **Queso frito en jamón Serrano** 5,90 €
Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken
- 15 **Filete de cerdo con chili** 4,90 €
Mariniertes Schweinefilet mit Chili
- 16 **Presas de cerdo ibérico de bellota** 6,80 €
Gegrillte Streifen aus dem edlen Kamm vom schwarzen iberischen Schwein

Tapas de pescado y marisco

Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten*

frías | kalt

- 20 **Boquerones en vinagre** 3,90 €
Marinierte Sardellenfilets

calientes | warm

- 23 **Calamares fritos con limón** 5,60 €
Gebackener Tintenfisch mit Zitrone
- 24 **Gambas a la plancha con alioli** 6,40 €
Garnelen vom Grill mit Alioli
- 25 **Gambas al ajillo** 7,20 €
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili

- 26 **Filete de salmón a la plancha con rúcola y aceite de limón** 5,80 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Rucola und Zitronenolivenöl
- 27 **Filete de merluza** 4,20 €
Seehechtfilet mit Rosmarin
- 28 **Filete de dorada** 6,20 €
Gegrilltes Doradenfilet auf gerösteten Weißbrot mit Alioli

* Zu allen Tapas servieren wir frisches Brot.

Tapas vegetarianas ... Vegetarische Tapas*

frías | kalt

- | | | |
|----|---|--------|
| 39 | Pan con alioli
Brot mit Alioli | 2,80 € |
| 40 | Pan con alioli y aceitunas
Brot mit Alioli und Oliven | 3,80 € |
| 41 | Pisto mediterraneo
Knackiges mediterranes Gemüse | 4,00 € |
| 42 | Aceitunas mixtas marinadas¹⁴
Gemischte Oliven nach andalusischem Rezept mariniert | 3,40 € |
| 43 | Champiñones en chili y miel
Champignons mit Knoblauch, Chili, Honig und frischen Kräutern | 4,60 € |
| 45 | Pimientos rellenos de queso fresco¹⁴
Paprika mit Frischkäse gefüllt | 3,80 € |
| 47 | Almendras con sal
Geröstete Salzmandeln | 3,40 € |
| 48 | Corazones de alcachofas maridados en aceite de limón y menta
Artischockenherzen in Zitronen Minzöl | 3,80 € |
| 49 | Alcaparras¹⁴
Eingelegte Kapernbeeren | 2,80 € |
| 50 | Nachos con salsa de queso y salsa picante
Tortilla-Chips mit würziger, kalter Käsesauce und feurig-scharfem Dip | 4,80 € |

calientes | warm

- | | | |
|----|---|--------|
| 51 | Pisto andaluz
Geschmortes Gemüse nach andalusischer Art | 3,80 € |
| 52 | Tortilla española
Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln | 3,80 € |
| 53 | Espinacas con pasas y piñones
Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen | 3,80 € |
| 54 | Pimientos de Padrón
Kleine, grüne Paprikaschoten in Olivenöl gebraten, mit Meersalz bestreut (nach Angebot) | 4,40 € |
| 55 | Pisto mediterraneo
Gegrilltes mediterranes Gemüse | 4,20 € |
| 56 | Queso de cabra al horno
Ziegenkäse aus dem Ofen mit Thymian, Rosmarin, Tomate und Knoblauch | 6,40 € |
| 57 | Patatas bravas
Gebackene Kartoffelstücke mit fruchtig-scharfer Sauce | 3,80 € |
| 58 | Patatas pequeñas con mojo rojo y verde
Minikartoffeln (kanarische Art) mit roter und grüner Paprikasauce | 4,80 € |
| 59 | Champiñones en chili y miel
Gebratene Champignons mit Knoblauch, Chili, Honig und frischen Kräutern | 4,80 € |

Las guarniciones ... Beilagen

- | | | | | | |
|----|---|--------|----|---|--------|
| 61 | Ración de pan⁶
Gemischter Brotkorb | 2,90 € | 64 | Patatas fritas
Knusprige Kartoffelecken | 2,90 € |
| 62 | Pan con ajo recién salido del horno⁶
Gegrilltes Knoblauchbrot | 2,90 € | 65 | Patatas salteadas en mantequilla
Schwenkkartoffeln | 2,90 € |
| 63 | Patata horneada con salsa de crema con ajo
Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch- oder Sauercreme | 4,30 € | 66 | Arroz con azafrán
Reis mit einem Hauch von Safran | 2,90 € |
| | | | 67 | Patatas fritas con salsa de crema con ajo
Kartoffelecken mit Kräuter-Knoblauch- oder Sauercreme | 4,30 € |

* Zu allen Tapas servieren wir frisches Brot.

Salsas de la casa ... Sauce zum Dippen

70	Alioli Knoblauchmayonnaise	2,00 €	75	Mojo verde Kräuter-Paprikadip	2,00 €
71	Salsa de queso - (fría ¹) Käsesauce - (kalt)	2,00 €	76	Mojo rojo Pikanter Paprikadip	2,00 €
72	Salsa picante ¹⁴ Scharfe Sauce	2,00 €	77	Salsa española Scharfe Sauce - Spezial	2,00 €
73	Salsa crema con ajo Kräuter-Knoblauchcreme	2,00 €	78	Salsa de jerez (caliente) Sherrysauce (warm)	2,20 €
74	Salsa crema agria Sauercrème	2,00 €			

Ensaladas ... Salate

Ensalada mixta pequeña Kleiner, gemischter Salat	5,60 €
Ensalada grande con filete de merluza con romero, filete de salmón y champiñones Großer, gemischter Salat mit gebratenem Seehecht-, Lachsfilet und Champignons	12,80 €
Ensalada grande con queso frito en jamón serrano y filete de pavo Großer, gemischter Salat mit geschmolzenem Käse in Serrano Schinken und kleinen zarten Putensteaks	14,80 €

Con todas las ensaladas grandes se sirve pan!

Zu allen großen Salaten servieren wir einen kleinen Korb mit frischem Brot.

Variados de queso, jamón y embutidos

Käse-Schinken-Wurst-Auswahl

	klein	groß
Ración de jamón Serrano Bergschinken aus Trevelez (über 20 Monate Reifezeit) nach alter Tradition »von Hand geschnitten«, mit Oliven und Brot	7,80 €	9,80 €
Ración de queso español ^{2, 5, 14} Käsevariation: Käse aus Mahón (Menorca) mit Quittengelee, Manchego Käse, Idiazabal (Rohmilchschafskäse) geräuchert, kurzgereifter Ziegenkäse aus Nordspanien mit Chili, Weintrauben, Oliven und Brot	8,80 €	10,80 €
Variado de queso, jamón y embutido ^{2, 3, 14} Käse-Wurst-Schinkenvariation: Käse aus Mahón, Manchego Käse, Serrano Schinken (über 20 Monate Reifezeit), Salchichón, Chorizo und Lomo (Filet vom Pata-Negra-Schwein, luftgetrocknet), Oliven und Brot	9,80 €	13,80 €

Productos Ibéricos de bellota

Produkte von freilaufenden schwarzen, iberischen Schweinen, welche sich bei der Mast von Kräutern und Eichen ernähren.



	klein	groß
Plato especial de tres embutidos de ibérico de bellota ²	6,80 €	8,80 €
Wurstvariation: Chorizo, Lomo und Salchichon vom schwarzen iberischen Schwein, frisches Brot		
Ración de lomo ibérico embuchado de bellota ^{2,3}	7,80 €	10,80 €
Luftgetrocknetes Filet vom schwarzen iberischem Schwein, frisches Brot		
Ración de jamón ibérico de recebo	8,80 €	11,80 €
Pata Negra Schinken (Recebo), frisches Brot		
Plato especial de tres jamones		
Variation der drei besten Schinken Spaniens		
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva (über 36 Monate)		
Jamón ibérico de recebo (über 26 Monate)		
Jamón Serrano ² (über 20 Monate)		
frisches Brot		



Ración de jamón ibérico de bellota Gran Reserva	10,80 €	14,80 €
Pata Negra Schinken (Bellota) - über 36 Monate Reifezeit - einer der besten Schinken weltweit, frisches Brot		

Sopas ... Suppen

<p>Fabada Asturiana 4,90 €</p> <p>Asturischer Bohneneintopf mit Chorizo (Paprikawurst), Serrano-Schinken und Morcilla (Blutwurst)</p>	<p>Sopa a la marinera 4,90 €</p> <p>Fischsuppe (deftig) nach Art der galizischen Atlantikfischer</p>
---	--

Zu den Suppen servieren wir frisches Brot.

Paellas, Fideua ... Reispfannen, Nudelpfannen

▶ Paellas ab 2 Personen

<p>Paella con verduras ^{1,4} Preis p.P. 12,80 €</p> <p>Vegetarische Reispfanne mit Erbsen, Paprika, Tomate, Zucchini und Aubergine</p>	<p>Paella con pollo, marisco y verduras ^{1,4} Preis p.P. 17,80 €</p> <p>Reispfanne mit Paprika, Erbsen, Hühnchen und Meeresfrüchten</p>
<p>Paella con pollo y verduras ^{1,4} Preis p.P. 13,80 €</p> <p>Reispfanne mit Paprika, Erbsen und Hühnchen normal / scharf</p>	<p>Fideua con pollo y verduras ^{1,4} Preis p.P. 13,80 €</p> <p>Nudelpfanne mit Paprika, Erbsen und Hühnchen normal / scharf</p>

Tiempo de preparación: ca. 35 minutos · Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Platos de pescado y marisco

Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Filete de salmón a la plancha con rúcola al horno y patatas salteadas en mantequilla con romero Gegrilltes Lachsfilet mit gebackenem Rucola und Rosmarinkartoffeln	13,20 €
Dazu empfehlen wir: Vanillebutter mit grünem Pfeffer (Hausgemacht)	1,40 €
Trio de filetes de pescado: filete de dorada con sesam, de salmón y merluza con pisto mediterraneo y patatas con cilantro Fischtrilogie: Gegrilltes Doradenfilet mit Sesam, Lachsfilet und Seehecht mit Rosmarin auf mediterranem Gemüse, dazu in Koriander geschwenkte Kartoffeln	15,80 €
Zarzuela de pescado Spezialität aus Katalonien: Fischfilets mit Muscheln, Garnelen und Tintenfisch in Tomate und Weißwein, dazu frisches Brot, (In der Pfanne serviert)	16,80 €

Platos de carne ... Hauptgerichte mit Fleisch

	klein ca. 100 g	mittel ca. 200 g	groß ca. 300 g
Presa de cerdo ibérico de bellota con sal de mar en hierbas y patatas fritas grandes Steaks aus dem edlen Kamm vom schwarzen iberischen Schwein, fein marmoriert, dazu Kräutermeersalz und große, gebackene Kartoffelspalten (Fleisch medium gegrillt)	8,80 €	15,80 €	19,80 €
Dazu empfehlen wir: Vanillebutter mit grünem Pfeffer (Hausgemacht)			1,40 €
Minisalat			2,80 €
Conejo al estilo canario, al horno con hierbas y pan Gebeiztes Kaninchen nach Art der kanarischen Inseln, mit allerlei Gewürzen im Ofen geschmort, dazu frisches Brot			14,80 €
Paletilla de cordero a la mallorquina Mallorquinische Lammschulter (ohne Knochen) mit Blattspinat, Rosinen, Pinienkernen, Tomaten und Rosmarinkartoffeln			17,80 €

Postres ... Desserts

Crema Catalana Hausgemachte, zitronierte Vanillecreme mit karamelisiertem Zucker	4,20 €
Churros con chocolate Spanisches Spritzgebäck mit warmer Schokoladensauce	4,40 €
Tarta de Santiago Spanischer Mandelkuchen, garniert mit Schlagsahne Traditionell hergestellt in einer kleinen Manufaktur direkt am berühmten Jacobsweg in Galicien - Ein Genuss nicht nur für Pilger!	3,00 €



Helados ... Eis

Ángel dulce, helado de vainilla con zumo de naranja - Sanfter Engel ¹ Fruchtig kühles Getränk aus Vanilleeis und Orangensaft	3,80 €
Café helado - Eiskaffee ¹ (Saisonbedingt) Erfrischendes Getränk aus Vanilleeis, Kaffee und frischer Schlagsahne	4,00 €
Chocolate helado - Eisschokolade ¹ Köstliches Getränk aus Vanille- und Schokoladeneis, aufgefüllt mit Trinkschokolade, garniert mit frischer Schlagsahne	4,00 €
Helado »Las Tapas« ¹ 2 Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis, frech kombiniert mit Zitronen-Olivenöl, fein garniert mit frittiertem Rosmarin	4,20 €
Helado de Mango y yogourt ¹ 2 Kugeln Mango-Joghurteis auf hausgemachtem Kompott, mit Joghurt und frischer Minze	5,20 €
Helado Crocante - Krokantbecher ¹ 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Haselnusskrokant, Eierlikör, verfeinert mit frischer Schlagsahne	5,40 €
Helado con frambuesas calientes - Eis mit heißen Himbeeren ¹ 2 Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis und heiße Himbeeren in roter Fruchtsauce, garniert mit frischer Schlagsahne	5,60 €
Helado para niños - Kindereis Smarties Eiszweig	3,80 €
La bola de helado - 1 Kugel Eis	1,60 €
Porción de nata - 1 Portion Sahne	1,60 €
Tarta de Manzana - Apfelkuchen mit Mandeln, fein garniert mit frischer Schlagsahne	2,80 €
Tarta de Ciruela - Pflaumenkuchen mit Streusel, fein garniert mit frischer Schlagsahne	2,80 €

Informationen über weiteres Kuchenangebot erhalten Sie vom Personal!




MÖVENPICK
OF SWITZERLAND





Café y chocolate ... Kaffee und Schokolade

Alle Kaffee- oder Schokoladengenötrenke sind mit Aromasirup oder Likör möglich.
(Aroma: Vanille², Cocos¹ | Likör: Bailey's, Likör 43, Brandylikör, Amaretto, Cointreau)

Aufschlag **0,50 / 1,00 €**

Taza de café Tasse Kaffee		2,10 €
Gran café Kännchen Kaffee		3,80 €
Café con leche Milchkaffee		2,70 €
Café con leche grande großer Milchkaffee		3,70 €
Cappuccino Espresso mit geschäumter Milch		2,60 €
Cappuccino Espresso mit Schlagsahne		2,90 €
Eiscappuccino crushed ice, Espresso, Milchschaum		2,90 €
Café solo Espresso		2,20 €
Café solo doble Espresso doppelt		3,80 €
Cortado »Las Tapas« Espresso mit Milchschaum		2,60 €
Latte macchiato Espresso mit Milch und Milchschaum		2,80 €
Chocolate caliente Heiße Schokolade mit Milchschaum		2,90 €
Chocolate caliente con nata Heiße Schokolade mit Schlagsahne		3,60 €
Chocolate blanco Weiße Schokolade mit Milchschaum		3,20 €
Chocolate blanco con nata Weiße Schokolade mit Schlagsahne		3,80 €
Leche caliente Heiße Milch		2,20 €
Leche caliente con miel Heiße Milch mit Honig		2,70 €
Vino caliente con especias Glühwein (Saisonbedingt)		3,00 €

Especialidades de café y chocolate Kaffee- und Schokoladenspezialitäten

Café Bombón Espresso, gesüßte Milch und Milchschaum	2,80 €
Carajillo español Espresso mit Brandy	3,80 €
Barraquito Kanarische Spezialität Süße Milch, Zimt, Vanillelikör, Espresso und Milchschaum	3,80 €
Café con licor Kaffee mit Cointreau, Bailey's, Amaretto oder L I C O R  , garniert mit Schlagsahne	4,40 €
Latte macchiato mit Bailey's, Cointreau, Amaretto oder L I C O R 	4,40 €
Chocolate caliente Heiße Schokolade mit frisch gemahlenem Pfeffer und Sahne	3,80 €
Chocolate caliente Heiße Schokolade mit Espresso, Zucker, Zimt und Sahne	4,00 €
Chocolate blanco Weiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	4,00 €
Schokochino Heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	4,00 €
Chocolate »ruso« Heiße Schokolade mit Rum und frischer Schlagsahne	4,40 €



DER TEE
FÜR HÖCHSTE
ANSPRÜCHE

Té e infusiones ... Teevariationen




Pott 0,25 l

Assam Special Broken Schwarztee, gehaltvoll und kräftig	3-4 min	2,80 €
Sonne Asiens Grüntee, zarter, wohltuend, mit erfrischendem Zitrusaroma	2-3 min	2,80 €
Sommerbeeren Früchtetee, harmonisch, mit Himbeer- und Erdbeeraroma	5-8 min	2,80 €
Kräutergarten Kräutertee, wohltuend, mit Lemongras, Rooibos, Nanaminze,	5-8 min	2,80 €
Pfefferminz Tee, aromatisch und erfrischend, mit ätherischen Ölen	5-8 min	2,80 €
Vita Orange Früchtetee, spritzig, mit Orangen- und Zitronenschalen, Hibiskus, Apfel und Zimt	5-8 min	2,80 €
Kamillenblüten Tee mit honigartigem Geschmack	3-4 min	2,80 €
Té Español Schwarzer Tee mit Brandy	3-4 min	4,00 €
Grog vom Rum		4,00 €
Heiße Zitrone		2,30 €

Kännchen ca. 2,5 Tassen

Darjeeling Royal / Blatt , Schwarzer Tee, zart und blumig, aus Sommerpflückung	3 min	4,00 €
Grüntee Asia / Blatt , zart, angenehm herb, aus Mittelasien	2-3 min	4,00 €
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillearoma, Wellnessgetränk ohne Koffein	5 min	4,00 €

Bebidas sin alcohol ... Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Medium		0,25 l	2,20 €		
Mineralwasser Medium		0,75 l	5,60 €		
Mineralwasser Classic		0,25 l	2,30 €		
Mineralwasser Classic		0,75 l	5,80 €		
Spanisches, stilles Wasser		0,33 l	2,60 €		
Spanisches, stilles Wasser		1,00 l	5,80 €		
Tonic Water ^{1, 2, 10}		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Ginger Ale ^{1, 2, 10}		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Bitter Lemon ^{1, 2, 10}		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light ^{1, 2, 3, 9}		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Fanta, Sprite, Spezi ^{1, 2, 3, 9}		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Bonaqa		0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Eistee Pfirsich ^{4, 11}		0,30 l	2,30 €		
Red Bull ^{1, 9, 14}		0,25 l	3,60 €		

Zumos ... Fruchtsäfte

Saftschorle		0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,60 €
Apfelsaft		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Orangensaft		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Ananassaft		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Tomatensaft		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Grapefruitnektar		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Bananennektar		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Guavennektar		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Mangonektar		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Maracujanektar		0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Sauerkirschnektar		0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
Rhabarbernektar		0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €

Zumos frescos ... Frisch gepresste Säfte

Saft aus frischen Äpfeln, Karotten oder Orangen	Glas	0,2 l	4,40 €
---	------	-------	--------

Cervezas ... Bier und Bierspezialitäten

Freiberger Premium Pils		0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,60 €
Freibergisch Schwarzbier		0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,60 €
Schöfferhofer Weizen Hell		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel				0,5 l	3,70 €
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei				0,5 l	3,50 €
Radler / Alster Bier mit Sprite		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Diesel Bier mit Coca Cola		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Kirschbier Schwarzbier mit Kirschnektar		0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Cola-Weizen ^{1,2,9} Weizen mit Coca Cola		0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Bananen-Weizen Weizen mit Bananennektar		0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Freiberger Alkoholfrei				0,33 l	3,20 €
Spanische Bierspezialität					
San Miguel Der Klassiker aus Barcelona				0,33 l	3,40 €

Sangría y Sidra ... Sangria und Sidra

Sangría »Las Tapas«	0,2 l	4,00 €	0,5 l	9,00 €	1,0 l	16,20 €
Hausrezept mit frischen Früchten und Rotwein						
Sangría »Royal«	0,2 l	4,40 €	0,5 l	8,20 €	1,0 l	17,60 €
Hausrezept mit frischen Früchten, Rotwein, Sekt						
Sidra Gaitero trocken	0,2 l	3,50 €	0,5 l	7,90 €	1,0 l	14,20 €
Spritziger Apfelschaumwein aus Asturien						
Tinto de Verano	0,2 l	3,60 €	0,5 l	8,20 €	1,0 l	14,80 €
Rotwein mit Zitronenlimonade und Eis						

Sherrys y Montillas ... Sherrys und Montillas

1 Amontillado Barbardillo , D.O. Jerez, halbtrocken, mit Haselnussaroma, passt u.a. zu leichten Speisen	5 cl	2,90 €
2 Manzanilla Solear , D.O. Jerez, trocken, Aperitiv berühmter Fino aus Andalusien,	5 cl	3,00 €
3 Cream Barbardillo , D.O. Jerez, leichte Süße, passt zu Käse und als Digestif	5 cl	3,00 €
4 Pedro Ximénez Gran Barquero , D.O. Montilla, süß, mit Rosinenaroma, einer der besten Dessertweine Spaniens	5 cl	3,20 €

Vinos tintos abiertos ... Rotweine offen

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Vino de la Casa, Wein des Hauses, trocken	2,40 €	4,35 €	9,80 €	16,80 €

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
Las Chanas, Joven, Vino de Mesa (Tinta del Pais, Garnacha) lieblich, mit samtigem Geschmack	2,80 €	4,90 €	17,40 €
Allozo, Cosecha, D.O. La Mancha (Tempranillo) trocken, fruchtig im Bouquet, fein und saftig im Gaumen	2,80 €	4,90 €	17,40 €
Señorío de los Llanos, Reserva, D.O. Valdepeñas (Cencibel) trocken, mit lebendigen, gut eingebundenen Tanninen, ein sehr harmonischer und weicher, typisch spanischer Genuss	2,90 €	4,95 €	17,60 €
Casa de la Ermita, Joven, D.O. Jumilla (Monastrell-Syrah) trocken, mit Aromen von dunklen Kirschen und einem Hauch Vanille, saftig mit leichtem Kompotteinschlag - Fast tanninfrei verwöhnt er den Gaumen	2,95 €	5,10 €	17,80 €
Clos de Torribas, Crianza, D.O. Penedés (Tempranillo) trocken, Waldbeeren und Vanilleduft betören die Sinne - Einer der 100 besten Weine der Welt	3,10 €	5,25 €	18,40 €
Vinas del Rey, Gran Reserva, D.O. Valdepeñas (100% Tempranillo) trocken, herrliche Aromen in denen sich die Frucht harmonisch mit den Gewürznoten vereint, kraftvoll, rund und ausgewogen	3,15 €	5,40 €	18,80 €
El Coto, Crianza, D.O.C. Rioja (100 % Tempranillo) Edition Las Tapas trocken, mit würzigen und rauchigen Noten, fruchtig und samtig, mit eleganten Tanninen im Finale – Ein absoluter Klassiker	3,20 €	5,70 €	19,80 €
Bilogia, Crianza, D.O. Valencia (Tempranillo, Monastrell) trocken, voller Aromen von reifen Obst, Toast und süßen Gewürzen, vollmundig, saftig, mild mit zarten Tanninen. »Sehr lecker«!	3,30 €	5,80 €	20,20 €
Rioja Vega, Crianza, D.O.C. Rioja (Tempranillo, Marzuelo, Garnacha) trocken, volle Frucht abgestimmt mit Aromen von Zimt, Karamell und Butter. »Die Rioja von Ihrer Besten Seite!«	3,35 €	5,95 €	20,80 €
José Ferrer, Crianza, D.O. Binissalem Mallorca (Cuvée) trocken, in der Nase Barriquetöne, Karamel, Vanille und Kräuter, am Gaumen natürliche Fruchtigkeit, körperreich, warm, mit weichen Tanninen	3,65 €	6,60 €	22,80 €
Rotweinschorle, trocken oder lieblich		3,90 €	

Vinos tintos de botella ... Flaschenweine Rot 0,75 l

- Fontal**, Crianza, D.O. La Mancha (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) **19,90 €**
trocken, mit Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren,
kraftvoll, dicht, elegant - Fruchtbetonter schöner Körper, sehr ausgereifte, mildsüße Tannine
- Vina 105**, Joven, D.O. Cigales (Tempranillo, Garnacha) **21,60 €**
trocken, typisch die Fruchtigkeit reifer Pflaumen, überraschend leichte Röstnoten, obwohl der
Wein nicht im Barrique gelagert wurde - Telmo Rodriguez, einer der Top-Önologen Spaniens,
schuf diesen frischen und würzigen Wein
- Etim »Old Wines«**, D.O. Montsant (Garnacha) **23,90 €**
trocken, von über 60 Jahren alten Rebstöcken, Bukett mit mineralischer Note;
typischer Traubengeschmack von Holunder und Blaubeeren - Ein unglaublicher Wein
zum Verlieben, von einer der großen Weinadressen Kataloniens
- Rioja Vega**, Reserva, D.O.C. Rioja (Cuvée) **24,40 €**
trocken, das Bukett enthält Aromen von Vanille und Toffee mit intensiven
Fruchterlebnissen. Am Gaumen gut ausbalanciert, voll und samtartig
- Onix Fusio**, D.O. Priorat (Garnacha, Syrah) **26,60 €**
trockener Rotwein, am Gaumen dominieren Aromen von schwarzen Kirschen und
Pflaumen mit Anklängen von mediterranen Kräutern, aus einer der besten und teuersten
Weinregionen Spaniens.
- AN/2**, VdT ills balears Mallorca (Cuveé) **27,90 €**
trocken, ein Duftstrauß von reifen Waldbeeren, Toast, Mokka und
Kräutern, wunderbar reife Tannine, frisch und lang - Mittlerweile ein Kultwein
- Marqués de Riscal**, Reserva. D.O.C. Rioja (Tempranillo, Graciano, Marzuelo) **28,80 €**
trocken, würzige Holznoten mit Vanilleakzenten, elegantes Bukett, ein Klassiker.
Nicht umsonst Hoflieferant des Spanischen Königshauses!

Vinos recomendados por la casa

Besondere Rotweinempfehlung des Hauses

Fl. 0,75 l

Coto de Imaz, Gran Reserva, D.O.C. Rioja (Tempranillo)

32,80 €

trocken, intensive rote Farbe, anfangs leichte Holz-Note, dann Aromen von Kräutern, Harz und reifen Früchten, sehr sanft am Gaumen -
24 Monate Fasslagerung, mindestens 5 Jahre Flaschenlagerung

Almirez, D.O. Toro (Tinta de Toro)

33,60 €

trocken, farbintensiv, im Bukett extrem volumig und fruchtig, perfekt, auf der Zunge mit mineralischen und warmen Anklängen, dicht und samtig -
Ein Meisterstück der Brüder Euguren

Marqués de Vargas, Reserva, D.O.C. Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha)

33,80 €

trocken, verkörpert den absoluten modernen Stil der Rioja, die Betonung liegt auf viel Frucht und der Ausbau in neuen Barriques. Intensive komplexe Aromen umschmeicheln die Nase, Warm, weich und samtig mit einem langen Finale erfreut er den Genießer.

Mauro, VdT de Castilla (Tempranillo, Syrah)

39,80 €

trocken, Flaggschiff der legendären Premium-Bodega Mauro, sensationelle Dichte an Geschmacksnuancen, umwerfende Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen, langanhaltend - Eine absolute Rarität

Sierra Cantabria Reserva Privada, D.O.C. Rioja (Tempranillo)

42,00 €

trocken, die Selektion der überreif geernteten Trauben führen zu einer Duftfülle und hohen Fruchtkonzentration. Im Glas fast schwarz, am Gaumen ein sehr sattes süßes Tannin und ein langes Finale beeindruckt auch Weinpapst Robert Parker.

Ánima Negra »Schwarze Seele«, VdT illis Balears/Mallorca (100% Callet)

42,80 €

trocken, mit köstlichen Düften von Blaubeeren, Pflaumenkompott und feinen Röstnoten, die über 50 Jahre alten Reben verleihen eine samtige Textur mit extraktreicher Süße, herben Tanninspitzen und Nuancen von Bitterschokolade - Etwas ganz Besonderes, streng limitiert

Victorino, D.O. Toro (Tinta de Toro)

48,30 €

trocken, in der Nase reife schwarze Johannisbeeren, exotische Gewürze und ein Touch Vanille. Trotz der konzentrierten Frucht und Mineralik strahlt der Wein Frische aus und lässt sich herrlich leicht trinken. Ein Wunder aus dem Toro vom Star-Önologen Marcos Eguren! Mit sagenhaften 97/100 Punkten von Penin bewertet und als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt auch bei Weinkennern keine Wünsche offen !

Vinos blancos abiertos ... Weißweine offen

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Vino de la Casa, Wein des Hauses, trocken	2,40 €	4,35 €	9,80 €	16,80 €

Protocolo , VdT de Castilla y León (100 % Viura) trocken, schön fruchtig, erfrischend mit feiner Säurestruktur	0,1 l 2,80 €	0,2 l 4,90 €	Fl. 0,75 l 17,20 €
El Coto , D.O.C. Rioja (100 % Viura) trocken, fruchtbetont, leicht, blumiges Bukett	2,90 €	5,30 €	18,80 €
O'Roncal , D.O. Monterrei (100% Godello) trocken, weiche Frucht, Aprikosen- und Bananennoten, mit zurückhaltender Säure und rundem Gesamtauftritt. Besonderer Wein, dennoch sehr leicht zu trinken.	2,90 €	5,30 €	18,80 €
Basa , D.O. Rueda (Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc) trocken, explodierende Fruchtaromen mit feinen Kräuternoten gepaart mit einem weichem schmeichelnden Mundgefühl - Eine Kreation von Starwinzer Telmo Rodriguez »Vorsicht süffig«	3,20 €	5,60 €	19,60 €
Martín Códax , D.O. Rias Baixas (100 % Albariño) trocken, der spanische »Riesling« - ein hervorragendes Beispiel für die neue Generation sauberer, fruchtiger und blumiger galizischer Albariño-Weine.	3,30 €	5,90 €	20,90 €
Satinela , D.O.C. Rioja (Viura und Malvasia) halbtrocken, mit beeindruckenden Aromen von sehr reifen Aprikosen, Veilchen und Flieder, und fast süßlich am Gaumen	3,25 €	5,80 €	20,60 €
Weißweinschorle , trocken oder lieblich		3,90 €	

Vinos blancos de botella ... Flaschenweine Weiß 0,75 l

Castillo de Monjardín , D.O. Navarra (100 % Chardonnay) trocken, intensive Fruchtaromen mit starkem Anklang grüner Äpfel, reich an reifen Säuren, wie auch sehr süßlichen Nuancen, langanhaltendes Finale - Mehrfach zum besten Chardonnay Spaniens gekürt	21,80 €
Pere Mata , D.O. Penedés (100 % Moscatel) trocken, mit feinen Nuancen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Honig am Gaumen sehr leicht und spritzig, schönes Finale das Appetit auf mehr macht - Streng limitierte Rarität aus einer kleinen Familienkellerei	22,80 €

Vinos rosados abiertos ... Roséweine offen

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
Protocolo , V.d.T de Castilla y León (Bobal, Tempranillo) trocken, ein frischer Duft nach Erdbeeren betört die Nase, schöner voller Körper mit einem fruchtigen Finale	2,80 €	4,90 €	17,20 €
Montesierra , D.O. Somontano (Tempranillo, Garnacha) trocken, das Bouquet verzaubert mit köstlichen Fruchtnoten nach Himbeeren und Lychees, am Gaumen erfrischend und herrlich beerenfruchtig	2,90 €	4,95 €	17,60 €
Peñascal , Laguna de Duero (Garnacha, Tempranillo) halbtrocken, leicht prickelnd und blumig, sehr süffig	3,00 €	5,25 €	18,30 €

Vinos rosados de botella ... Flaschenweine Rosé 0,75 l

Marqués de Cáceres , D.O.C Rioja (Garnacha, Tempranillo) wunderbar trockener Roséwein, besticht durch seine quirlige Frische, blumige und würzige Art, er bietet eine verführerische Ergänzung zur leichten Küche - Ein leichter Klassiker.	23,20 €
---	----------------

Vino dulce ... Dessertwein

MR , D.O. Málaga (100 % Moscatel) Süßweine aus Malaga hatten einst einen majestätischen Ruf. Dank Telmo Rodriguez erlebt der Wein eine Auferstehung mit neuer Stilistik ... Wunderbare Düfte von Orangenblüten, Zitronen und leichtem Gebäck umschmeicheln die Sinne am Gaumen, ein wunderbar feiner, süßer Geschmack und trotzdem herrliche Frische samt einem Hauch Säure - Eigentlich unbeschreiblich, unbedingt probieren!	0,1 l	4,95 €	Fl. 0,5 l	24,80 €
--	-------	---------------	-----------	----------------

Cava ... Sekt

Codorníu Clasico brut (Piccolo) feiner trockener Sekt	Fl. 0,2 l	6,80 €
Masachs Semi Seco , D.O. Cava, Bodega Josep Masachs halbtrockener Sekt, 18-monatige Flaschengärung, zarter aromatischer Duft von reifen Früchten, sauber und leicht, mit einer gemäßigt süßen Nuance	Fl. 0,75 l	23,20 €
Cava Cantin brut Rosado (Trepal), D.O. Cava trocken, prickelndes Vergnügen in Rosé, feinperlig mit Aromen roter Beeren, sehr frisch, elegante Säure und zarter Schmelz im Finale	Fl. 0,75 l	24,80 €
Juvé y Camps, Reserva de la Familia, Brut Natural , D.O. Cava trockener Sekt, mit der Finesse von Champagner, sein feines Aroma ist blumig und fruchtig, der mit Zitrusnoten unterlegte Geschmack ist äußerst delikat		32,00 €



Orujo Tresterschnaps

	2 cl	
Orujo »Martín Códax« (Grappa der Spanier)	2,40 €	
Marc de Cava »Juvé y Camps«	3,20 €	

Aguardiente ... Klare

	2 cl	
Smirnoff Vodka No. 21	2,00 €	
Alpha Noble Vodka	2,40 €	
Canario Cachaça	2,00 €	
Linie Aquavit	2,30 €	
Gordon's dry Gin	2,30 €	
Tanqueray Gin	2,40 €	

Tequila

	2 cl	
Sierra Tequila Silver	2,30 €	
Sierra Tequila Gold ¹	2,40 €	
Sierra Tequila Antiguo 2 Jahre Fasslagerung, 100 % de Agave	2,60 €	

Brandy

	2 cl	
Bobadilla 103	2,20 €	
Osborne Veterano	2,40 €	
Carlos I, Gran Reserva	3,60 €	
Cardenal Mendoza Solero Gran Reserva	4,40 €	
Gran Duque D'Alba Der Fürst unter den Brandy's.	4,60 €	

Hierbas y Amargos - Kräuter und Bitter

	2 cl	
Hierbas Túnel dulces Kräuterlikör der Balearen, lieblich	2,30 €	
Hierbas Túnel secas Kräuterlikör der Balearen, trocken	2,30 €	
Ramazotti , eisgekühlt	2,40 €	
Jägermeister	2,40 €	

Ron ... Rum

	2 cl	
Myers's Rum ¹	2,20 €	
Ron Varadero Blanco 3 Años ¹	2,20 €	
Ron Varadero Oro 5 Años ¹	2,40 €	

Whisk(e)y ... Scotch / Bourbon

	4 cl	
Scotch		
Johnnie Walker Red Label ¹	4,60 €	
Chivas Regal 12 Jahre ¹	5,60 €	
Irish Whiskey		
John Jameson ¹	4,80 €	
American Whiskey	4 cl	
Jim Beam Choice ¹	4,80 €	
Jack Daniel's Tennessee ¹	4,90 €	

Licores ... Liköre

	2 cl		2 cl
»Crema Catalana« ⁹ Caramel-Likör	2,20 €	Ron Miel ¹ Honigrum	2,20 €
Pacharan La Navarra Schlehenlikör	2,20 €	Bailey's on Ice	2,30 €
Amaretto di Saronno ¹³ Amaretto	2,20 €	Anis del Mono dulce Anislikör, süß	2,30 €
Ponche Caballero Brandylikör	2,20 €	L I C O R ⁴³ on Ice Vanille-Likör mit 43 Kräutern auf Eis	2,40 €

Aperitivo ... Aperitifs

San Bitter Der alkoholfreie Aperitif! Hergestellt mit einer exklusiven Auswahl an natürlichen Extrakten aromatischer Pflanzen, mit Kohlensäure angereichert	0,1 l	2,00 €
Sherry Amontillado Barbardillo , D.O. Jerez, halbtrocken, mit Haselnussaroma, passt u.a. zu leichten Speisen, 3 Jahre gelagert	5 cl	2,90 €
Sherry Manzanilla Solear , D.O. Jerez, trocken, Aperitiv berühmter Fino aus Andalusien, 6 Jahre gelagert	5 cl	3,00 €
Aperol ¹	5 cl	3,20 €
Campari ¹	5 cl	3,20 €
Martini bianco ^{1,2,4}	5 cl	3,20 €
▶ Longdrinks & Cocktails als Aperitif		
Aperol Soda ¹		4,90 €
Campari Soda ¹		4,90 €
Aperol Spritz , mit Prosecco oder Weißwein ¹		6,50 €
Hugo , mit Prosecco, Limette und Holundersirup		6,50 €
Andalusia , ¹ Brandy, Ron Varadero, Sherry fino		5,90 €
Martini dry , Gordons Gin, Vermouth, Olive		5,90 €

Bebidas combinadas ... Longdrinks 0,2 l

Aperol Orange , Maracuja, Tonic ^{1,10}		5,80 €
Campari Orange , Maracuja, Tonic ^{1,10}		5,80 €
Cuarenta y tres con leche y hielo , Milch mit Likör 43 und Eis		5,80 €
▶ Gin		
Gordon's mit Tonic Water ¹⁰		5,80 €
Tanqueray mit Tonic Water ¹⁰		6,50 €
▶ Rum		
Ron Varadero mit Coca Cola ^{1,2,3,9}	3 Jahre	5,80 €
Ron Varadero mit Coca Cola ^{1,2,3,9}	5 Jahre	6,20 €
Cuba Libre mit Ron Varadero ^{1,4,9}	3 Jahre	6,60 €
Cuba Libre mit Ron Varadero ^{1,4,9} (Rum, Coca-Cola, Limette, Eis)	5 Jahre	7,60 €
▶ Whiskey		
Jim Beam mit Coca Cola ^{1,2,3,9}		6,00 €
Jack Daniel's mit Coca Cola ^{1,2,3,9}		6,00 €
▶ Wodka		
Smirnoff Vodka mit Saft oder Limonade ihrer Wahl ^{1,2,10}		5,80 €
Alpha Noble Vodka mit Saft oder Limonade ihrer Wahl ^{1,2,10}		6,50 €
Smirnoff Vodka mit Red Bull ^{1,4,9}		6,60 €

Cócteles ... Cocktails

► Caipirinha & Co.

802	Caipirinha , ¹ Canario Cachaça, Limette, Rohrzucker	erfrischend	6,90 €
803	Caipirissima , ¹ Ron Varadero Rum, Limette, Rohrzucker	erfrischend	6,90 €
804	Caipiroska , Smirnoff-Vodka, Limette, Rohrzucker	frisch	6,90 €
805	Mojito , ¹ Ron Varadero Rum, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker	erfrischend	7,00 €

► Daiquiris & Margaritas

807	Daiquiri naturell , ¹ Ron Varadero Rum, Limette, Zuckersirup	herb	5,90 €
808	Margarita naturell , ¹ Sierra Tequila, Triple sec, Zitrone	leicht herb	6,90 €
809	Fruit Daiquiri , ^{1,13} Ron Varadero Rum, Zitronensaft, Zuckersirup wahlweise: Himbeere, Erdbeere, Banane, Pfirsich	fruchtig	7,50 €
810	Fruit Margarita , ^{1,13} Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Zuckersirup wahlweise. Himbeere, Erdbeere, Banane, Pfirsich	fruchtig herb	7,50 €

► Tropicals

811	Schumann's Aperol , ^{1,2} Aperol, Zitronensaft, Limejuice, Orangensaft	frisch/ wenig Alkohol	5,90 €
812	Tequila Sunrise , ^{1,13,14} Sierra Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	fruchtig, herb	6,90 €
813	Kill Bill No. 2 , ^{1,13} Sierra Tequila, Ron Miel, Mangosaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Limette	fruchtig	7,50 €
814	Pink Heaven , ¹ Licor43, Ron Varadero, Batida de Coco, Maracujanektar, Maracuja-, Erdbeersirup, Milch Sieger der Deutschen Cocktailmeisterschaft	cremig, fruchtig	7,50 €
815	Mai Tai , ¹ Ron Varadero, Mayers's Rum, Old Pascas 730%, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitrusfrüchte	erfrischend	8,00 €

► Coladas

817	Piña Colada , ^{1,6,8} Ron Varadero Rum, Myers's Rum, De Kuyper Coconut, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	cremig	7,20 €
818	Bailey's Colada , ^{1,8,13,14} Baileys, Ron Varadero, Grenadine, Ananassaft, De Kuyper Coconut, Sahne	cremig, lieblich	7,50 €
819	Swimming Pool , ^{1,4,6,8,13} Smirnoff Vodka, De Kuyper Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	cremig, fruchtig	7,50 €

Cócteles sin alcohol ... Alkoholfreie Cocktails

820	Milchshake , Schokolade, Vanille, Banane, Pfirsich, Erdbeere oder Himbeere	cremig	5,40 €
821	Ipanema , ¹ Limette, frische Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	erfrischend	5,50 €
822	Ad Campana , ^{1,2} Mango-, Grapefruite-, Orangensaft, Zitrone, Maracuja-, Erdbeersirup »Kreation des Hauses«	fruchtig	5,50 €
823	Beso de Coco , ^{1,2,8} Ananas-, Guaven-, Kirschsaft, Kokossirup, Sahne	cremig, fruchtig	5,50 €
824	Bolero Azuro , ¹ Naturjoghurt, Ananas-, Mangosaft, Maracujasirup, Blue Curaçao alkoholfrei	fruchtig, frisch	5,50 €
825	Jojo , ¹ Naturjoghurt, Orangen-, Zitronensaft, Mango-, Erdbeersirup	erfrischend	5,50 €
826	San Orange , ¹ San Bitter, Zitrone, Orangen-, Maracujasaft	herb, fruchtig	5,50 €
827	Bonita , ^{1,8} Erdbeerpüree, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	cremig, fruchtig	6,50 €

Besuchen Sie uns
doch auch im

Las Tapas

in der Altmarkt-Galerie Dresden,
Telefon 0351 - 4 86 59 05.

Dort erhalten Sie neben den Klassikern der spanischen Küche auch temperierte Flaschenweine und Delikatessen zum günstigen »Außer-Haus-Preis«.



Schinkenpromotion



Montadito

Ein Plattenservice der spanischen Art.

Wir bieten Ihnen für alle Anlässe unsere Variationen von Montaditos und Tapas an, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Ereignis spanischer Gaumenfreuden werden lassen.

Telefon 0351 - 4 86 59 05

Wir lassen Sie nicht
im Regen stehen!

Selbst wenn es nicht unverhofft regnet,
halten wir für Sie einen tollen Regenschirm bereit
(Kaufpreis 6,50 €). Fragen Sie unser Personal!



Tolle Geschenkidee!

Überraschen Sie Ihre Freunde doch einfach mal
mit einem Las-Tapas-Geschenk-Gutschein!

Auserlesene Weine, spanische Küche
und mediterranes Flair bringen Urlaubserinnerungen zurück.



www.las-tapas.de
www.gastro-dresden.de

Weinlegende

Spanien hat sich in den letzten dreißig Jahren wie kaum ein anderes Land mit Wein zu einem der zukunfts-trächtigen, originellsten und bestorganisiertesten Erzeugerländern der Erde entwickelt. Die Weine und Weinerzeugnisse unterliegen dem spanischen Weingesetz, kontrolliert durch die Consejo Regulador, welche zu den strengsten der Welt zählt. Also muss jedes Etikett detaillierte Auskünfte über den Wein geben.

Blanco ...	Weißwein
Rosado	Roséwein
Tinto	Rotwein
Jóvenes ...	Jungwein, nicht unbedingt eichenfassgelagert
Crianza ...	junger Wein, Eichenfass-Ausbau
Reserva ...	Wein mit Prädikat, Eichenfass-Ausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 3 Jahre, davon 1 Jahr im Eichenfass, Mindestlagerzeit für Weißwein beträgt 2 Jahre, davon 6 Monate im Eichenfass
Gran Reservas ...	besonderer Wein mit Prädikat, Eichenfass-Ausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 5 Jahre, davon 2 Jahre im Eichenfass, Mindestlagerzeit für Weißwein beträgt 4 Jahre, davon 6 Monate im Eichenfass
Denominacion de Origen	geschützte Herkunftsbezeichnung, Qualitätsweine aus einer (D.O.) ... bestimmten Region
Denominacion de Origen Calificada (D.O.C.) ...	höchste Qualitätsstufe, vergeben an Weine aus hervorragenden Anbaugebieten, deren Produktion besonders sorgfältig kontrolliert wird, erstmals 1991 den Weinen aus dem Anbaugebiet Rioja verliehen
Solera System ...	Lagerung des Sherrys in 500-Liter-Eichenfässern, die in 4 bis 5 Reihen übereinander gestapelt werden. Wird Sherry abgefüllt, dann immer aus der untersten Reihe, wobei maximal ein Drittel des Inhaltes entnommen werden darf, um den im Fass verbleibenden Wein mit den darüberliegenden, jüngeren Weinen verschneiden zu können. So begründet es sich auch, dass man keinen Sherry mit Jahrgangsbezeichnung findet.
Jerez ... Sherry	Wein aus einem eng begrenzten und geschützten Anbaugebiet rund um die Stadt Jerez, im Südwesten Spaniens, nach traditionellem Solera-System ausgebaut.
Consejo Regulador ...	unabhängiger Kontrollrat, der die Einhaltung der Qualitätskriterien für Wein vom Anbau bis zur Flaschengärung kontrolliert.
Cosecha ...	Weinlese
Bodega ...	Weinhandlung, Kellerei oder Firma, die sich mit der Herstellung bzw. dem Versand von Wein beschäftigt.
Viña ...	Weinberg
Barrique ...	besondere Eichenfassart





Freiberger

NATURHERB-FRISCHER
PILSGENUSS

Las Tapas

RESTAURANT & BAR

Münzgasse 4
01067 Dresden
Telefon 0351 - 4 96 01 08
Telefax 0351 - 4 96 01 09
www.las-tapas.de

Speisen und Getränke werden nach Verfügung bereitgestellt.
Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Wertgegenstände, wir übernehmen keine Haftung.
Wir akzeptieren Visa, Master, EC-Card, EC-Cash ab einem Rechnungsbetrag von 15,- €.