

Als erstes natürlich unsere Pinchos:

## Pinchos vom Grill

Jeweils zwei große Spieße mit Salatbeilage, Alioli oder Mojo-Soße und frischem Baguette:	€
<b>Pinchos de Moruno</b> (Schwein)	7,50
<b>Pinchos de Chorizo</b> (Paprikawurst) 2,4,5	7,50
<b>Pinchos de Pavo</b> (Pute)	7,90
<b>Pinchos de Scampis</b> (Gambas)	8,90
<b>Pinchos de Cordero</b> (Lamm)	9,20

## Salate

<b>Bauernsalat</b> Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Käse <i>Ensalada con pepinos, tomates, cebollas, aceitunas y queso</i>	€	6,40
<b>Großer gemischter Salat</b> <i>Ensalada Mixta</i>	7,50	
<b>Gemischter Salat</b> mit Putenbruststreifen, Champignons und Käse, <i>Ensalada mixta con tiras de pechuga de pavo</i>	9,80	
<b>Salat „Pincho“</b> mit gebratenen Mini-Tintenfischen und Zwiebeln <i>Ensalada con calamarines y cebolla</i>	10,20	

## Kalte Tapas

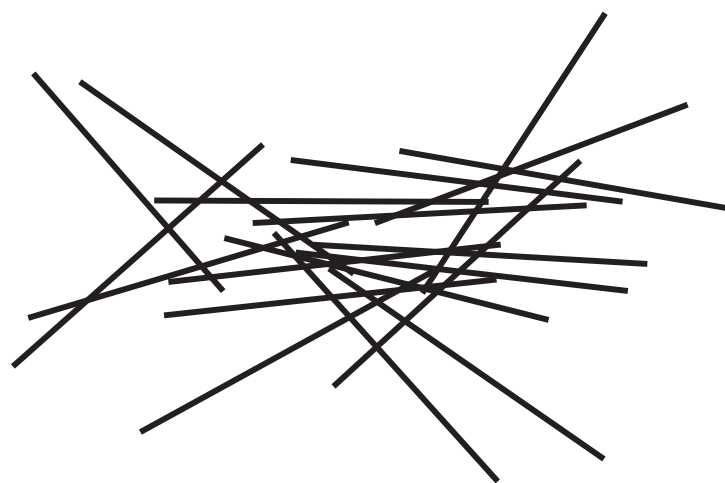
<b>Brot mit Alioli, Mojo rojo</b> (Chilli) oder <b>Mojo verde</b> (Kräuter) <i>Pan y Alioli</i>	2,90
<b>Oliven mit Brot</b> <i>Pan y aceitunas</i>	2,90
<b>Gegrillte marinierte Paprika, Zucchini oder Artischockenherzen</b> <i>Pimientos, Berenjenas, Calabacines a la vinagreta</i>	4,90
<b>Eingelegte Sardellen mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl</b> <i>Boquerones con ajo, perejil y aceite de oliva</i>	8,40
<b>Käseteller</b> <i>Tabla de queso</i> Manchego	8,60
<b>Teller mit Serranoschinken</b> <i>Tabla de jamón serrano</i>	8,60
<b>Gemischter Teller mit Serranoschinken und Käse</b> <i>Tabla mixta de jamón y queso</i>	9,60

## Mixgetränke

<b>Campari Soda</b>	4 cl / 0,1 l	7	€	4,70
<b>Campari Orange</b>	4 cl / 0,2 l	7		6,60
<b>Campari Tonic</b>	4cl / 0,2 l	4,7		6,60
<b>Bacardi Cola</b>	4 cl / 0,1 l	1		4,80
<b>Gin Tonic</b>	4 cl / 0,2 l	4		6,60

## Alkoholfreies

<b>Tafelwasser Glas</b>	0,3 l			2,10
<b>Apollinaris Fl.</b> (mit Kohlensäure) 0,5 l				3,80
<b>Apollinaris Fl.</b> (stilles Wasser) 0,5 l				3,80
<b>Coca Cola</b>	0,3 l	1		2,40
<b>Coca Cola light</b> Fl.	0,2 l	1, 2, 6		1,80
<b>Fanta</b>	0,3 l	2, 7		2,40
<b>Sprite</b>	0,3 l	2, 7		2,40
<b>Apfelschorle</b>	0,3 l			2,40
<b>Orangensaft</b>	0,2 l			2,60
<b>Georgia - Lemon - Wacholderbeere</b>	0,33 l			2,60
<b>Georgia - Green Mango - Kiwi</b>	0,33 l			2,60
<b>Georgia - Blood Orange - Kaktusfeige</b>	0,33 l			2,60



1) Koffeinhaltig mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff Benzoesäure;  
3) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure; 4) Chininhaltig; 5) mit Süßstoff  
Aspartan; 6) mit Süßstoff Acesulfan; 7) Farbstoff; 8) Saccharin

1) Koffeinhaltig mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff Benzoesäure;  
3) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure; 4) Chininhaltig; 5) mit Süßstoff  
Aspartan; 6) mit Süßstoff Acesulfan; 7) Farbstoff; 8) Saccharin

## Biere

		€
<b>Vom Faß:</b>		
San Miguel	0,3 l	2,40
San Miguel	0,2 l	1,60
Radeberger	0,3 l	2,10
	0,2 l	1,40
Reissdorf	0,3 l	2,10
	0,2 l	1,40
<b>Aus der Flasche:</b>		
Cruzcampo	0,33 l	2,40
Estrella	0,33 l	2,40
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,40
Malzbier	0,3 l 7	2,10
Weizenbiere	0,5 l	
Erdinger Kristall		3,80
Erdinger Hefe		3,80
Erdinger alkoholfrei		3,80

## Spirituosen

Brandy Osborne 103	2 cl	2,00
Brandy Osborne Veterano	2 cl	2,00
Brandy Carlos I	2 cl	2,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,00
Bacardi	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Likör „Licor 43“	2 cl	2,00
Hierbas dulces 7	2 cl	2,00
Hierbas secas 7	2 cl	2,00
Campari 7	1 cl	2,00



## Warme Tapas

	€
<b>Kroketten mit Serranoschinken</b>	4,40
<i>Kroketas de jamón serrano</i>	
<b>Champignons mit Knoblauch</b>	4,50
<i>Champinones con ajo y vino blanco</i>	
<b>Datteln mit Speck ummantelt 2,5</b>	4,60
<i>Dátiles con bacon</i>	
<b>Backpflaumen mit Speck ummantelt 2,5</b>	5,20
<i>Ciruelas con bacon</i>	
<b>Panierte gefüllte Paprika mit Käse und Schinken 2,5</b>	5,20
<i>Pimientos rellenos de queso y jamón</i>	
<b>Frittierte Garnelen Torpedos</b>	5,90
<i>Gambas fritas</i>	
<b>Paprikawurst in Rotwein 2,4,5</b>	6,20
<i>Chorizo en vino tinto</i>	
<b>Kartoffelecken in scharfer Tomatensoße</b>	6,40
<i>Patatas bravas</i>	
<b>Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensoße 1,3,4</b>	8,40
<i>Albondigas con salsa de tomate</i>	
<b>Gambas in heißem Knoblauchöl</b>	8,90
<i>Gambas al ajillo</i>	
<b>Muscheln in Tomaten-Wein-Soße</b>	8,90
<i>Mejillones a la catalana</i>	
<b>Lammgulasch a la Riojana</b>	10,90
<i>Cordero a la riojana</i>	

## Tapas combos

kalt/warm

<b>Gemischte Platte für 1 Person</b>	13,90
<i>Tapas mixtas para 1 persona</i>	
<b>Gemischte Platte für 2 Personen</b>	25,80
<i>Tapas mixtas para 2 personas</i>	

- 1) Koffeinhaltig mit Farbstoff;
- 2) mit Konservierungsstoff Benzoessäure;
- 3) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure;
- 4) Chininhaltig; 5) mit Süßstoff Aspartan; 6) mit Süßstoff Acesulfan;
- 7) Farbstoff; 8) Saccharin

pincho

- 1) Koffeinhaltig mit Farbstoff;
- 2) mit Konservierungsstoff Benzoessäure;
- 3) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure;
- 4) Chininhaltig; 5) mit Süßstoff Aspartan; 6) mit Süßstoff Acesulfan;
- 7) Farbstoff; 8) Saccharin

## Hauptgerichte

	€
<b>Sardellen frittiert mit Salat</b> <i>Boquerones fritos con ensalada</i>	7,50
<b>Panierte Tintenfischringe a la Romana mit Salat</b> <i>Calamares a la romana con ensalada</i>	8,50
<b>Gegrillter Tintenfisch mit Salat</b> <i>Calamar a la plancha con ensalada</i>	8,50
<b>Gegrillte Mini-Tintenfische mit Salat</b> <i>Calamarines a la plancha con ensalada</i>	8,50
<b>Gegrillte Gambas mit Salat</b> <i>Gambas a la plancha con ensalada</i>	9,20
<b>Gefüllte Paprika mit Tomatensoße*</b> <i>Pimientos rellenos</i>	9,20
<b>Tropisches Zungenfilet mit Garnelen in Weißweinsoße*</b> <i>Lenguado con gambas en salsa de vino blanco</i>	11,60
<b>Schweinefilet mit Tomaten und Paprikaschoten*</b> <i>Lomo de cerdo a la murciana</i>	12,90
<b>Kaninchen a la campesina mit Gemüse in Tomaten-Weinsoße*</b> <i>Conejo a la campesina con verduras</i>	13,90
<b>Lammkotelett mit Paprikaschoten und Weissweinsoße*</b> <i>Costillas de cordero a la riojana</i>	13,90
<b>Fischplatte für 2 Personen*</b>	28,80
<b>Riesenportion Gambas</b> 1 kg für 1,2,3...Personen, mit frischem Baguette und Alioli	22,80

\*Wahlweise mit Brot, Patatas Bravas, Pommes Frites, Reis oder grünen Bandnudeln

## Paella (ab 2 Pers.)

<b>Paella valenciana</b> mit Fleisch, Fisch und Gemüse	pro Person 13,50
<b>Paella marinera</b> mit Fisch und Meeresfrüchten	pro Person 12,50

## Desserts

<i>Postres</i>	
<b>Crema Catalana</b>	3,50
<b>Churros mit Schokosoße</b>	4,50

1) Koffeinhaltig mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff Benzoesäure; 3) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure; 4) Chininhaltig; 5) mit Süßstoff Aspartan; 6) mit Süßstoff Acesulfan; 7) Farbstoff; 8) Saccharin/Aspartan

## Weine

		€
<b>Rotweine – tinto</b>		0,2 l / 0,75 l
<b>Hauswein</b> <i>Tinto de la casa</i>	0,5 l / € 7,00	2,80 / –
<b>Monterio, Castilla;</b> <i>Castilla, Tempranillo</i> , fruchtiger, süffiger Landwein		3,00 / 9,90
<b>Gitana, La Mancha;</b> <i>Tempranillo</i> typischer Zentralspanier: weich, vollmundig		3,20 / 12,20
<b>Cercis, Castilla;</b> <i>Tierra de Castilla, Tempranillo;</i> tiefrot, ausdrucksstark, geschmeidige Würze		4,00 / 13,50
<b>Iuvene, Rioja,</b> <i>Tempranillo</i> feiner Riojastil, weiche Tannine		4,20 / 14,10
<b>Barceló Tinto,</b> <i>Castilla y Leon, Tempranillo</i> volle Frucht, samtig		4,20 / 14,10
<b>Castillo Perelada,</b> <i>Tinto Crianza, Tempranillo</i> , volle Frucht, samtig		– / 21,00
<b>Rosé - rosado</b>		
<b>Barceló Rosado,</b> <i>Castilla y Leon, Tempranillo</i> volle Frucht, samtig		4,20 / 14,10
<b>Weißweine - blanco</b>		
<b>Hauswein</b> <i>Blanco de la casa</i>	0,5 l / € 7,00	2,80 / –
<b>Barceló Blanco,</b> <i>Castilla y Leon</i> Sauvignon Blanc; feine weiße Frucht, grasige Note		4,20 / 14,10
<b>Finca Carbonell,</b> <i>Catalunya</i> Viura/Chardonnay; ausdrucksstark, gehaltvoll		4,20 / 14,10
<b>Erumir, Penedes;</b> Sauvignon Blanc/Macabeo/Riesling; ausdrucksstark, gehaltvoll		– / 15,90
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	2,10
<b>Sangria</b>	0,25 l	3,00
<b>Sangria</b>	0,5 l	6,00

## Cava

„Cava“ ist eine spanische Qualitätsbezeichnung für Sekt (nach Champagnermethode)

<b>Palau Gazo,</b> <i>Penedes; Macabro/Xarelo/Parallele</i>		
Glas	0,1 l	2,80
Flasche	0,75 l	18,00