

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Platos Principales

Brocheta ibérica (abanico, cabecero, chorizo) <sup>6/8/9</sup> con patatas fritas y verdura mixta grilled skewer with different cuts from the Iberian pork meats and chorizo, with a side of potatoes and sautéed vegetables	24,90 Euro
Calamar salvaje a la parrilla con mayonesa de su tinta y mojo rojo con patatas revolconas y ensalada mixta <sup>b/c/e/n</sup> grilled, wild calamari with squid ink mayonnaise and “mojo rojo” with tosed mashed potatoes and fresh, mixed salad	19,90 Euro

## Paellas

Paella la tasca (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella with half a lobster, squid, shrimp and muscles	p.p. 23,90 Euro
Paella mixta (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella with chicken, squid, shrimp and muscles	p.p. 15,90 Euro
Paella marinera (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella with squid, shrimp, muscles, langoustines and clams	p.p. 16,90 Euro
Paella de verdura (ca. 30 min) <sup>e</sup> Paella with mixed vegetables	p.p. 14,90 Euro
Arroz negro, marinero (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella made with squid ink, squid, shrimp, muscles, langoustines and clams	p.p. 16,90 Euro

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Ensaladas

Variación de tomates aliños del huerto con ventresca de atún 9,90 Euro  
Andalusian salad with a variation of tomatoes and fine ventresca tunafish filets (ventresca is the finest part of the “bonito del norte” tuna – a special type of albacore)

Ensalada de brotes frescos, vinagreta de frutos rojos y queso de cabra <sup>d/h/kb</sup> 13,90 Euro  
Fresh and crispy, mixed salad with a variety of nuts, spanish serrano ham, caramelized onions and grilled goat cheese

## jamón y queso

Tabla mixta <sup>6/8/d/la/kb</sup> 16,90 Euro  
Jamón serrano, manchego, chorizo, salchichón  
Platter with a variation of serrano ham, manchego cheese, chorizo and salchichón

Tabla pata negra <sup>6/8/la</sup> 19,90 Euro  
Platter of serrano ham – a flavorful, natural ham, cured in the country air

Tabla serrana <sup>6/8/la</sup> 14,90 Euro  
Platter of serrano ham – a flavorful, natural ham, cured in the country air

Tabla manchega <sup>d/la</sup> 9,90 Euro  
Platter of cheese made in “La Mancha” region of Spain from the milk of sheep of the Manchega breed

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Tapas

Secreto ibérico con patata revolcona, pimientos del padrón y reducción de P.X. 12,50 Euro grilled "secreto ibérico" (highly prized cut from the shoulder of the ibérico pig) with traditional tossed mashed potatoes, fried padrón peppers and a reduction of pedro ximenez wine	
Medallones de vacuno en tocino con verdura salteada y chimichurri <sup>8/9</sup> 9,90 Euro grilled beef medallons wrapped in bacon with sautéed vegetables and chimichurri sauce	
Chuleta de cordero lechal a la plancha con espinaca 9,90 Euro tender lamb cutlets with garlic spinach	
Fritura de pescado (boquerones, chipirones, gambas, merluza) con mayo citrica 12,00 Euro <small>a / b / c / la / lc / n</small> variation of fried fish (anchovies, baby squid, shrimp und monkfish) served with citrus mayonnaise	
Gambas al ajillo 12,00 Euro shrimps in hot olive oil, garlic and chili	
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli <sup>a</sup> 6,20 Euro fried potatoes served with 3 homemade sauces (mojo rojo / mojo verde / alioli)	
Pimientos de padrón 6,50 Euro fried padrón peppers	
Boquerones fritos con mayonesa citrica <sup>a / b / la</sup> 7,50 Euro fried anchovies served with a citric mayonnaise	
Pinchos morunos de pollo con chimichurri 7,50 Euro grilled chicken breast skewers marinated in a mourish style with chimichurri sauce	
Chorizo a la parrilla con chimichurri <sup>6 / 8 / 9 / la</sup> 6,00 Euro grilled chorizo (paprika seasoned pork sausage) with chimichurri sauce	
Croquetas caseras de la abuela (jamón serrano, pulpo, setas y calabacín) <sup>b / d / la / lc</sup> 5,50 Euro grandma's croquettes recipes with different variations (serrano ham, octopus, mushroom with zucchini)	
Patatas bravas caseras 6,20 Euro Homemade potato squares served with spicy tomato sauce	

# LA TASCA

*Flamenca*

*Así sabe España*

Dátiles gigantes (medjool) en tocino <sup>8/9</sup> deep fried, large medjool dates, wrapped in bacon	6,90 Euro
Verdura mixta salteada con salsa romesco sautéed, mixed vegetables served with "romesco sauce" (roasted red pepper sauce)	4,50 Euro
Setas empanadas con alioli breaded oyster mushrooms with alioli	5,50 Euro

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Tapas

Menú degustación "flying tapas" a partir de 4 personas (selección de nuestras tapas, incluyendo postre) <sup>a/c/d/e/la/kb/n</sup> a wide selection of our most popular tapas including our homemade desserts (for 4 people or more)	p.P. 30,00 Euro
Pata de pulpo a la gallega con patatas revolconas y emulsion de pimenton <sup>n</sup> grilled, atlantic oktopus leg "galician style", served with tossed mashed potatoes and a emulsion of "pimientón de la vera"	19,90 Euro
Almejas al vino <sup>n</sup> clams cooked in a white wine sauce	9,90 Euro
Boquerones en vinagre <sup>10/b</sup> anchovies marinated in olive oil, parsley and garlic	4,90 Euro
Queso en tocino <sup>5/6/7/d</sup> grilled goat cheese wrapped in bacon on a bed of rucola salad with our homemade wild berry sauce	6,50 Euro
Albóndigas de ternera en salsa <sup>a/la/e</sup> spanish beef meatballs in our homemade tomato sauce	4,90 Euro
Champiñones al ajillo <sup>e</sup> mushrooms dunked in hot garlic sauce	4,50 Euro
Aceitunas spanish green olives	2,50 Euro
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica <sup>a/c/la</sup> fried baby calamari „andalusian style" served with our citric mayonnaise	12,00 Euro
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) <sup>a</sup> spanish potatoe omelette (please ask for the different variations oft he day)	2,50 Euro
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) <sup>la</sup> Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	8,90 Euro

# LA TASCA

Flamenca

*Así sabe España*

Pan al ajillo <sup>la</sup> toasted bread with garlic and olive oil	4,90 Euro
Duo de tartares (salmón y atún) <sup>a/b/e</sup> duet of tartar with salmon and tuna	12,00 Euro
Pan con AOVE, Alioli y Aceitunas <sup>a</sup> freshly baked bread with olive oil, alioli and olives	5,20 Euro
Alioli <sup>a</sup> homemade garlic mayonnaise spread	2,20 Euro
Cestito de pan con AOVE <sup>la</sup> Freshly baked bread with olive oil on the side	2,20 Euro

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## postres dessert

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca. 15min.) homemade chocolate soufflé served with bourbon vanilla ice cream	6,90 Euro
Crema catalana egg-milk cream with caramelized sugar on top	6,90 Euro
Leche frita family recipe fried milk served with vanilla ice cream and chocolate sauce	6,90 Euro
Tarta de queso vasca con chocolate blanco y polvo de pistacho basque cheese cake with White chocolate and pistachio dust	6,90 Euro
Bola de Helado (vainilla o limón) ball of vanilla ice cream	2,20 Euro

## Digestivos para los postres

### Digestives passend zu unseren desserts

Vino de Málaga liquor wine from the mountains of Málaga	4,90 Euro
Moscatel de Chipiona sweet wine from dried baby grapes from Chipiona/Cádiz	4,90 Euro
Licor 43 con leche vanilla liquor with milk	5,00 Euro

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Vinos abiertos

wines

### Los Blancos / white wine

Yllera Viña 65 <sup>5</sup>	0,2l	3,60 Euro
D.o. Rueda	0.5l	8,90 Euro
Verdejo	1.0l	17,90 Euro
Barbadillo "Castillo de san diego" <sup>5</sup>	0,2l	3,20 Euro
I.G.P. Cádiz	0.5l	7,90 Euro
Palomino fino	1.0l	15,90 Euro
Ramón Bilbao <sup>5</sup>	0,2l	5,00 Euro
D.o. Rueda	0.5l	12,00 Euro
Verdejo		
Wine spritzer <sup>5</sup>	0.2l	3,20 Euro
Tinto de Verano (Red wine & Limonade) <sup>5</sup>	0,3l	4,50 Euro

### Los Tintos / red wine

Ari Goitia Crianza <sup>5</sup>	0,2l	3,60 Euro
D.o.ca. Rioja	0.5l	8,90 Euro
Tempranillo	1 l	17,90 Euro
Ari Goitia Ribera de Duero <sup>5</sup>	0,2l	3,20 Euro
D.o.ca. Ribera de Duero	0.5l	8,90 Euro
Tinto Roble	1 l	15,90 Euro
Ramón Bilbao Crianza <sup>5</sup>	0,2l	5,00 Euro
D.o. Rioja	0.5l	12,50 Euro
Tempranillo		



# LA TASCA

Flamenca

*Así sabe España*

## El Rosado / Rosé wine

Ari Goitia Rosado <sup>5</sup>	0,2l	3,60 Euro
D.o.ca. Rioja	0.5l	8,90 Euro
Garnacha tinta	1 l	17,90 Euro
Ramón Bilbao Rosado <sup>5</sup>	0.2l	5,00 Euro
D.o. Rioja	0.5l	12,50 Euro
Garnacha tinta		

## La Sangria / homemade sangria

Tradicional – red wine <sup>5</sup>	0.3 l	4,50 Euro
	0.5 l	7,20 Euro
	1 l	14,90 Euro
De vino blanco – white wine <sup>5</sup>	0.3 l	4,50 Euro
	0.5 l	7,20 Euro
	1 l	14,90 Euro
De cava – sparkling wine <sup>5</sup>	0.3 l	6,50 Euro
	0.5 l	10,80 Euro
	1 l	21,50 Euro

# LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

## Bebidas

### Aperitivos / Aperitif

Cava (Spanischer Schaumwein) <sup>5</sup>	0.1 l	4,70 Euro
Sherry Manzanilla	5 cl	4,20 Euro
Holunder Sprizz mit Cava <sup>5</sup>	0.2 l	7,20 Euro
Lavendel Sprizz mit Cava <sup>1/5</sup>	0.2 l	7,20 Euro
Aperol Sprizz <sup>1/5</sup>	0.2 l	7,20 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0.2 l	3,70 Euro
Campari Orange / Soda <sup>1/5</sup>	0.2 l	5,70 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	4,70 Euro

### Cervezas / Biere

Erdinger Weissbier <sup>la / lb</sup>	0.5 l	4,70 Euro
Erdinger Alkoholfreies Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	4,70 Euro
Russen <sup>la / lb</sup>	0.5 l	4,20 Euro
Radler <sup>lb</sup>	0.4 l	4,20 Euro

### Cervezas españolas / Spanische Biere

Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0.2 l	2,20 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0.33 l	3,30 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0.5 l	5,00 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 <sup>lb</sup>	0.2 l	2,20 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 <sup>lb</sup>	0.33 l	3,30 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 <sup>lb</sup>	0.5 l	5,00 Euro
Estrella Galicia sin alcohol <sup>lb</sup>	0.3 l	3,30 Euro

# LA TASCA

*Flamenca*

*Así sabe España*

## Bebidas refrescos / Alkoholfreie Getränke

Agua Cabreiroá natural	0.33 l	2,70 Euro
Agua Cabreiroá con Gas	0.33 l	2,70 Euro
Agua Cabreiroá natural	0,75 l	5,70 Euro
Agua Cabreiroá con Gas	0.75 l	5,70 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0.35 l	3,20 Euro
Cola Zero <sup>1/4</sup>	0.35 l	3,20 Euro
Fanta <sup>1</sup>	0.35 l	3,20 Euro
Aquarius <sup>1/4</sup>	0.35 l	3,20 Euro
Ginger Ale <sup>1/4</sup>	0.2 l	2,70 Euro
Tonic Water <sup>2</sup>	0.2 l	2,70 Euro

## Zumos / Säfte

Manzana / Apfelsaft	0.2 l	2,70 Euro
Naranja / Orangensaft	0.2 l	2,70 Euro
Piña / Ananassaft	0,2 l	2,70 Euro
Fruta de la pasión / Maracujanektar	0.2 l	2,70 Euro
Melocotón / Pfirsich	0.2 l	2,70 Euro
Zumo refrescante con burbujas / Saftschorle	0.2 l	2,50 Euro
Zumo refrescante con burbujas / Saftschorle	0.4 l	4,90 Euro

# LA TASCA

*Flamenca*

*Así sabe España*

## Bebidas calientes / Heiße Getränke

Café solo (Espresso)	1,90 Euro
Cappucino <sup>d</sup>	3,50 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) <sup>d</sup>	3,50 Euro
Café con leche <sup>d</sup>	2,20 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy)	3,90 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) <sup>d</sup>	2,00 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) <sup>d</sup>	4,90 Euro
Café con bola de helado (Eiskaffee)	5,90 Euro
Café	2,00 Euro
Té	2,10 Euro

## Brandys

Gran Duque d'alba	4cl	7,60 Euro
Lepanto	4cl	7,60 Euro
Cardenal Mendoza	4cl	7,60 Euro
Veterano Osborne	4cl	4,50 Euro

## Licors y Orujos / Spanische Spirituosen

Hierbas de Mallorca (Kräuter Likör)	4cl	4,90 Euro
Cuarenta y tres 43 (Vanille Likör)	4cl	4,90 Euro
Pacharán (Schlehen Likör)	4cl	4,90 Euro
Ponche caballero (Brandy Likör)	4cl	4,90 Euro
Anis Seco (Anis Likör trocken)	2cl	4,90 Euro
Anis Dulce (Anis Likör süß)	2cl	4,90 Euro
Orujo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	4,90 Euro
Crema de Orujo de Galicia (galizischer Kräuterlikör)	2cl	4,90 Euro
Licor de café de Galicia (galizischer Kaffeelikör)	2cl	4,90 Euro

# LA TASCA

*Flamenca*

*Así sabe España*

## Digestivos

Jose Cuervo Tequila Silver	4cl	5,90 Euro
Jose Cuervo Tequila Gold	4cl	5,90 Euro
Baileys <sup>d</sup>	4cl	5,90 Euro
Jägermeister	4cl	5,90 Euro
Absolut Vodka	4cl	5,90 Euro

## Longdrinks

Vodka Lemon <sup>2</sup>	0,4 l	9,90 Euro
Whiskey Cola <sup>1/4</sup>	0,4 l	9,90 Euro
Gin Tonic <sup>2</sup>	0,4 l	9,90 Euro
Cuba Libre <sup>1/4</sup>	0,4 l	9,90 Euro