

LA TASCA

Flamenca

BAR DE TAPAS & BISTRO

Bienvenidos im La Tasca Flamenca

täglich wechselndes Mittagsangebot

Lunch Mo - Fr

11:00 - 15:00 Uhr

Unser Mittagsmenü finden Sie
auf unseren Tafel



CUARENTA Y TRES



TAPAS

Menú "Flying Tapas" desde 4 Personas (incluye Tapas frías, Tapas calientes y Postres) „Flying Tapas Menü“ ab 4 Personen lassen Sie sich mit einer großen Auswahl von Tapas und Desserts überraschen	p.p. 30,00 €
Secreto ibérico con patatas y pimientos del padrón Gegrilltes, geheimes Filet vom iberischen Schwein mit Kartoffelecken und Bratpeperonis	11,90 €
Medallones de entrecote de vacuno en tocino con verdura salteada (8 / 9) Gegrillte Medaillons vom argentinischen Rinderentrecote im Speckmantel mit Pfannengemüse	10,90 €
Fritura de pescado (boquerones, chipirones, gambas, merluza) c. alioli Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Alioli (a,b,c,la,lc,n)	10,70 €
Vieiras gratinadas con gambas y merluza (n,la,lc) Gratinierte Jakobsmuscheln mit Garnelen und Seehecht	9,50 €
Gambas al ajillo Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	8,90 €
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli (a) Frittierte Kartoffelecken mit dreierlei, hausgemachten Dips (Mojo Rojo / Mojo Verde / Alioli)	6,50 €
Pimientos de padrón Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	6,90 €
Boquerones fritos con alioli (a,b,la) Gebackene Sardellen mit Alioli	7,50€
Pinchos morunos de pollo Gegrillte Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art	7,80 €
Chorizo a la parrilla (6,8,9,la) spanische Paprikawurst vom Grill oder in Apfelwein	6,80 €
Croquetas caseras de la abuela (jamón serrano, queso azul, bacalao) Omas hausgemachte Krokette (Serrano Schinken, Blauschimmelkäse, Kabeljau) (b,d,la,lc)	6,90 €
Patatas bravas caseras Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	6,20 €
Dátiles gigantes (medjool) en tocino (8,9) Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	6,80 €
Verdura mixta salteada con mojo verde In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Mojo verde	5,80 €
Pata de Pulpo a la gallega con patatas revolconas y emulsión de mojo verde(n) Atlantische Meereskrake (Wildfang) vom Grill mit Kartoffelpüree und „Mojo verde“ Emulsion	19,20 €

TAPAS

Almejas al vino (n) Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce	10,90 €
Boquerones en vinagre (10 / b) Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	6,60 €
Queso en tocino (5,6,7,d) Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	6,80 €
Pollo al jerez Hähnchenunterschlegel gekocht in einer Sherry-, Honigsauce	6,70 €
Berenjenas en tempura con miel, queso fresco y jamón serrano Gebackene Aubergine in Tempura mit Frischkäse, Serranoschinken und Blütenhonig (d)	7,90 €
Albóndigas en salsa (a,la,e) Hausgemachte Rindfleischbällchen in Sauce	6,80 €

PAELLAS

Paella marinera (b,c,e,n) (ca. 30 min) Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 18,90 €
Paella de verdura (ca. 30 min) (e) Paella mit gemischtem Gemüse	p.p. 15,90 €
Paella mixta (b, c,e,n) (ca. 30 min) Paella mit Hähnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln	p.p. 16,90 €

PLATOS PRINCIPALES

Entrecote a la plancha con pimientos del padrón y patatas fritas Entrecote vom Grill mit knackigem Pfannengemüse und frittierten Kartoffelecken	25,90 €
Pescado del día con su guarnición Frischer Fisch, bitte fragen Sie nach was heute auf der Karte steht	Preis auf Anfrage

ENSALADAS

Variación de tomates aliños del huerto con ventresca de atún Andalusischer Salat aus einer Auswahl verschiedener Tomatensorten und feines Filet vom Thunfisch	10,90 €
Ensalada de brotes frescos con vinagreta de frutos rojos y queso de cabra (d,h,kb) Knackiger, gemischter Salat mit geschmackvollem Ziegenkäse, Serrano Schinken, Nüssen, Erdnüsse und Schmorzwiebeln	13,90 €

POSTRES

Crema Catalana
Eier-Milch-Creme überzogen von einer
gebrannten Karamellschicht (1,a,d)

Filloas Gallegas
Mit Vanillecreme gefüllte Crêpes (1,a,d,la)

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca.
15min.)
Hausgemachtes Schokoladensoufflet mit
Bourbon-Vanilleeis (a,d,la)

Leche frita
Frittierte Milch mit Vanilleeis und
Schokoladensoße (d,la)

Churros con chocolate
Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem
Schokoladendip (d,la)



je 6,90

APERITIVOS

Cava 0,1l	4,90 €
Spanischer Schaumwein (5)	
Barbadillo Sherry Fino 5cl	4,20 €
Barbadillo Sherry Manzanilla 5cl	4,20 €
Barbadillo Sherry Amontillado 5cl	4,20 €
Barbadillo Sherry Oloroso 5cl	4,20 €
Barbadillo Sherry Cream 5cl	4,20 €
Barbadillo Sherry Pedro Ximenez 5cl	4,20 €
Holunder Sprizz mit Cava (5) 0,2l	6,70 €
Lavendel Sprizz mit Cava (1,5) 0,2l	6,70 €
Toro – Aperol Sprizz mit Cava (1,5) 0,2l	6,70 €
Alkoholfreier Holundersprizz (1,4,5) 0,2 l	3,80 €
Campari Orange / Soda (1,5) 0,2 l	6,70 €
Rebujito - Jerez con Sprite 0,2 l	6,70 €

BEBIDAS REFRESCOS

Gerolsteiner Naturell 0.25 l	2,70 €
Gerolsteiner Naturell 0.75 l	6,50 €
Gerolsteiner Spritzig 0.25 l	2,70 €
Gerolsteiner Spritzig 0.75 l	6,50 €
Coca Cola (1,4) 0,2 l	2,90 €
Coca Cola (1,4) 0,4 l	4,90 €
Coca Cola Light (1,4) 0,2 l	2,90 €
Coca Cola Light (1,4) 0,4 l	4,90 €
Fanta (1) 0,2 l	2,90 €
Fanta (1) 0,4 l	4,90 €
Spezi (1,4) 0,4 l	4,90 €
Sprite (1,4) 0,2 l	2,90 €
Sprite (1,4) 0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon (2) 0,2 l	3,90 €
Fever Tree Ginger Ale (1,4) 0,2 l	3,90 €
Fever Tree Tonic Water (2) 0,2 l	3,90 €

ZUMOS / SÄFTE

Apfelsaft 0.2 l	3,20 €
Orangensaft 0.2 l	3,20 €
Ananassaft 0.2 l	3,20 €
Johannisbeernektar 0.2 l	3,20 €
Kirschnektar 0.2 l	3,20 €
Maracujanektar 0.2 l	3,20 €
Saftschorle 0.2 l	2,70 €
Saftschorle 0.4 l	4,50 €

HAUSGEMACHTE EISTEE´S

0,5 l 6,80 €

Fresas (Erdbeere)	Wassermelone
Melon	Granadina
Mango	Manzana (Apfel)
Lime	Mora (Heidelbeere)
Peach	Maracuja
Cranberry	Framboise (Himbeere)

BEBIDAS CALIENTES / HEIÙE GETRÄNKE

Café solo (Espresso)	2,20 €
Café solo doble (Espresso Doble)	3,60 €
Café manchado (Latte Macchiato) (d)	3,30 €
Café con leche (d)	3,30 €
Carajillo (Café solo mit Brandy)	4,50 €
Cortado (d) (Espresso mit einem Schuss Milch)	2,70 €
Barraquito (d)	4,90 €
(Café solo m. Licor 43, Kondensmilch u. Zimt)	
Café	2,50 €
Té (Diverse Sorten)	3,30 €

CERVEZAS ESPAÑOLAS

Estrella Galicia de barril (lb) 0.2 l	3,20 €
Estrella Galicia de barril (lb) 0.33 l	3,90 €
Estrella Galicia de barril (lb) 0.5 l	4,50 €
Estrella Galicia Reserva 1906 (lb) 0.2 l	3,20 €
Estrella Galicia Reserva 1906 (lb) 0.33 l	3,90 €
Estrella Galicia Reserva 1906 (lb) 0.5 l	4,50 €
Estrella Galicia sin Alcohol (lb) 0.3 l Fl.	3,90 €

DEUTSCHE BIERE

Hofbräu Original lb 0.5 l	4,20 €
Hofbräu Original Schnitt (lb)	3,30 €
Erdinger Weissbier (la,lb) 0.5 l	4,20 €
Erdinger Leichtes Weissbier (la,lb) 0.5 l	4,20 €
Erdinger Alk.freies Weissbier (la,lb) 0.5 l	4,20 €
Hofbräu Dunkel (lb) 0.5 l	4,20 €
Russen (la ,lb,1,4) 0,5 l	4,20 €
Radler (lb,1,4) 0,5 l	4,20 €

VINOS ABIERTOS / OFFENE WEINE

Los Blancos

Basa Verdejo (5) 0,2 l	6,90 €
85% Verdejo / 10% Viura / 5% Sauvignon blanc aus Rueda (trocken)	
Barbadillo "Castillo de san diego" (5)	5,90 €
100% Palomino Fino aus Cadiz (halbtrocken)	

Los Tintos

Rioja Vega (5) 0,2 l	6,90 €
100% Tempranillo aus der Rioja (trocken)	
Al muedre (5) 0,2 l	5,90 €
100% Monastrell aus Alicante (trocken)	
Weinschorle (5) 0,2l	4,20 €
Tinto de Verano (1,4,5) 0,2l (Rotwein & Limonade)	5,50 €
Calimocho (1,4,5) 0,2 l	5,50 €

LA SANGRIA

„LOLEA“ Sangria Tinto 0,7l FL. Sangria aus Rotwein	17,90 €	Hausgemachte Sangria 0,2 l Rotwein oder Weißwein	5,50 €
„LOLEA“ Sangria Blanco 0,7l FL. Sangria aus Weisswein	17,90 €	mit Cava	6,50 €
„LOLEA“ Sangria Rosado 0,7l FL. Sangria aus Roséwein	17,90 €		
„LOLEA“ Sangria Tinto 0,2l FL. Sangria aus Rotwein	6,50 €		
„LOLEA“ Sangria Blanco 0,2l FL. Sangria aus Weisswein	6,50 €		
„LOLEA“ Sangria Rosado 0,2l FL. Sangria aus Roséwein	6,50 €		

BRANDYS

Gran Duque d´alba 4cl	7,90 €
Lepanto 4cl	7,90 €
Cardenal Mendoza 4cl	7,90 €
Magno Reserva 4cl	7,90 €
Carlos I 4cl	7,90 €
Carlos III 4cl	5,90 €
Magno 4cl	5,90 €
Osborne 103 4cl	4,90 €
Veterano Osborne 4cl	4,90 €

WHISKEY

Chivas Regal 4cl	7,90 €
Buffalo Trace 4cl	7,90 €
DYC 4cl	7,90 €

DIGESTIVOS

Jose Cuervo Tequila Silver 4cl	5,90 €
Jose Cuervo Tequila Gold 4cl	5,90 €
Baileys (d)	5,90 €
Jägermeister	5,90 €
Absolut Vodka	5,90 €

RUM

Bacardi 8 años 4cl	7,90 €
Bacardi 4cl	6,50 €
Legendario 4cl	6,50 €
Arehucas 4cl	6,50 €

GIN

The Duke 4cl	6,50 €
Puerto de Indias (Sevilla) 4cl	6,50 €
Larios (Málaga) 4cl	6,50 €
Gin Mare (Katalonien) 4cl	6,50 €
Nordés (Galicien) 4cl	6,50 €

LONGDRINKS

Vodka Lemon (2) 0,4 l	9,90 €
Whiskey Cola (1,4) 0,4 l	9,90 €
Gin Tonic (2) 0,4 l	9,90 €
Cuba Libre (1,4) 0,4 l	9,90 €

COCKTAILS CON ALCOHOL

Mai Tai - brauner Rum, Aprikosenlikör, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Tequila Sunrise - Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Granadine

Barracuda - brauner Rum, Galliano – Vanillelikör, Cava, Limettensaft, Ananassaft

Flamenco - Gin, Málaga Wein, Mandelsirup, Limettensaft, Orangensaft

Mojito - brauner und weißer Rum, Limette, Minze, Limettensaft, Rohrzucker

Margarita - Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft

Daiquiri - brauner und weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft

Pina Colada - brauner und weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Ananassaft

Spanish Temptation - Gin, Licor 43, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft, Kirschsaf

Conquistador - Gin, Licor 43, Sahne, Maracujasaft, Grenadine

El Diablo - Tequila, schwarze Johannisbeere Likör, Ginger Ale

Acapulco - Vodka, Midori – Melonenlikör, Limettensaft, Maracujasaft

Caipirinha - Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker

je 9,90

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Mosquito - Limettensaft, Rohrzucker, Limonade

Ipanema - Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale

je 7,90

Zusatzstoffe / Allergene

1. Farbstoff

2. Chinin

3. Taurin

4. Koffein

5. Sulfite

6. Emulgator

8. Antioxidierungsmittel

9. Konservierungsmittel

a. Eier

b. Fisch

c. Krebstiere

d. Milch

e. Sellerie

h. Erdnüsse

la. Glutenhaltiges Getreide Weizen

lb. Glutenhaltiges Getreide Gerste

lc. Glutenhaltiges Getreide Roggen

ka. Schalenfrüchte Walnuss

kb. Schalenfrüchte Mandel

n. Weichtiere