

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Platos Principales

Hauptspeisen

Chuleta de cerdo ibérico con reducción de pedro ximenez y mostaza antigua	29,90 Euro
Saftig, gegrillte Hochrippe vom iberischen Schwein mit einer deftigen Reduktion vom Pedro Ximenez Wein und körnigem Senf	
Brocheta campera (entrecote de ternera, solomillo de cerdo, chorizo) ^{6/8/9}	29,90 Euro
Gegrillter Bauernspieß (argentinische Rinderentrecote, Schweinefilet, Chorizo)	
Brocheta ibérica (solomillo, lomo, chorizo) ^{6/8/9}	29,90 Euro
Gegrillter Spieß vom iberischen Schwein (Filet, Nacken, Chorizo)	
Carrillada a los tres vinos (tinto, blanco, dulce) ^e	20,90 Euro
Zarte Rinderbäckchen in einer Sauce aus rotem, weißem und süßem Wein	
Parrillada de marisco (langostinos, zamburiñas, chipirones, pescado del día y mejillones)	23,90 Euro
Grillplatte mit frischen Meeresfrüchten (Wildfang Riesengarnelen, Kammuscheln, Baby Kalmar, Fisch des Tages, Miesmuscheln) ^{c/b/n}	
Langostinos salvajes del atlántico a la plancha ^c	23,90 Euro
Wildfang Atlantik Riesengarnelen vom Grill	
Bonito del cantábrico a la riojana ^{b/c/la/n}	20,90 Euro
Gebratenes Filet vom Bonito mit eingekochtem Gemüse nach „Riojana“ Art	
Calamar salvaje de la vizcaya a la plancha con mayonesa de su tinta y mojo rojo ⁿ	20,90 Euro
Gegrillter Kalmar aus dem Golf von Biskaya mit schwarzer Mayonaise und Mojo Rojo	

Guarniciones / dos por plato

Beilagen / zwei pro Hauptspeise

Verdura mixta / Gemischtes, mediterranes Pfannengemüse
Espinacas con ajitos / Spinat mit Knoblauch
Papas al romero / Rosmarinkartoffeln
Patatas revolconas / Kartoffelstampf verfeinert mit Olivenöl und Paprika
Ensalada mixta / Kleiner, gemischter Salat

Guarnición adicional / Zusätzliche Beilage 4,90 Euro

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Paellas

- Paella la tasca (ca. 30 min)** ^{b/c/e/n} p.p. 31,20 Euro
Paella mit halbem Hummer, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln
- Paella mixta (ca. 30 min)** ^{b/c/e/n} p.p. 18,70 Euro
Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln
- Paella marinera (ca. 30 min)** ^{b/c/e/n} p.p. 20,80 Euro
Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln
- Paella de verdura (ca. 30 min)** ^e p.p. 17,70 Euro
Paella mit gemischtem Gemüse
- Arroz negro, marinero (ca. 30 min)** ^e p.p. 18,70 Euro
Reis mit Kalmartinte, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln

Ensaladas

- Variación de tomates aliños del huerto con bonito del norte en escabeche** 12,90 Euro
Andalusischer Salat aus einer Auswahl verschiedener Tomatensorten und Feines, mariniertes Filet vom Bonito
- Ensalada mixta con queso de cabra y vinagreta de vino de jerez (jamón, cebolla confitada, frutos secos)** ^{d/h/kb} 16,70 Euro
Knackiger, gemischter Salat mit geschmackvollem Ziegenkäse, Serrano Schinken, Nüssen und karamellisierter Zwiebel

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Tapas

Menú "flying tapas" a partir de 4 personas	p.P. 32,00 Euro
(selección de nuestras tapas, incluyendo postre) ^{a/c/d/e/la/kb/n}	
Flying Tapas ab 4 Pers. (Auswahl unserer kalten und warmen Tapas, inkl. Dessert)	
Pata de pulpo a la gallega con patatas revolconas y emulsion de pimienton ⁿ	19,90 Euro
Atlantische Meereskrake vom Grill mit Kartoffelstampf und „Pimientón de la Vera“ Emulsion	
Almejas al vino ⁿ	11,50 Euro
Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce	
Boquerones en vinagre ^{10/b}	7,20 Euro
Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	
Queso en tocino ^{5/6/7/d}	7,20 Euro
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	
Pollo al jerez	7,20 Euro
Hähnchenunterschlegel gekocht in einer Sherry-, Honig-, Sojasauce	
Berenjenas rellenas ^d	6,20 Euro
Gratinierte, mit Manchego Käse gefüllte Auberginenröllchen	
Albóndigas en salsa ^{a/la/e}	7,20 Euro
Hausgemachte Rindfleischbällchen in Sauce	
Champiñones al ajillo ^e	6,20 Euro
Champignons in deftiger Knoblauchsauce	
Aceitunas	6,20 Euro
Oliven (schwarz, grün oder gemischt)	
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica ^{a/c/la}	12,90 Euro
Zarter Baby Kalmar nach andalusischer Art (ausgebacken mit Zitrus Mayonaise serviert)	
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) ^a	4,70 Euro
Spanisches Kartoffelomelette (Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen)	
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) ^{la}	8,90 Euro
Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	
Pan al ajillo ^{la}	6,20 Euro
Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl	
Duo de tartares (salmón y atún) ^{a/b/e}	13,90 Euro
Duo von Tatarern (Lachs und Thunfisch)	
Mojama de zahara con aceite de oliva extra virgen ^{b/la}	7,20 Euro
Gesalzener und getrockneter Thunfisch auf geröstetem Weißbrot mit kaltgepresstem Olivenöl	
Alioli ^a	2,90 Euro
Hausgemachte Knoblauch-Creme	
Servicio de pan (cesto de pan y aceite de oliva extra virgen) ^{la}	3,10 Euro
Brotservice (Brotkorb und Schälchen mit kaltgepresstem Olivenöl)	
Cestito de pan ^{la}	2,60 Euro
Brotkorb	

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Tapas

Secreto ibérico con patata revolcona, pimientos del padrón y reduccion de P.X.	14,50 Euro
Gegrilltes, geheimes Filet vom iberischen Schwein mit typisch, nordspanischem Kartoffelstampf und Bratpeperonis aus Padrón und Pedro Ximenez Reduktion	
Medallones de vacuno en tocino con verdura salteada y chimichurri^{8/9}	12,40 Euro
Gegrillte Medaillons vom argentinischen Rinderentrecote im Speckmantel mit Pfannengemüse und Chimichurri Soße	
Chuleta de cordero a la plancha con espinaca	12,40 Euro
Zarte Lammkoteletts vom Grill auf Blattspinat	
Fritura de pescado (boquerones, chipirones, gambas, merluza) con mayo citrica	12,90 Euro
<small>a / b / c / la / lc / n</small> Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Zitrus-Mayonaise	
Zamburiñas gallegas a la plancha con salsa de ajo y perejil^{n / la / lc}	10,30 Euro
Galizische Kammuscheln vom Grill mit einer Soße aus Petersilie und Knoblauch	
Gambas al ajillo	9,20 Euro
Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli^a	7,20 Euro
Frittierte Kartoffelecken mit dreierlei, hausgemachten Dips (Mojo Rojo / Mojo Verde / Alioli)	
Pimientos de padrón	7,50 Euro
Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	
Boquerones fritos con mayonesa citrica^{a / b / la}	8,20 Euro
Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonaise	
Pinchos morunos de pollo con chimichurri	8,20 Euro
Gegrillte Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art mit Chimichurri Soße	
Chorizo a la parrilla con chimichurri^{6 / 8 / 9 / la}	7,20 Euro
spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	
Croquetas caseras de la abuela (jamón serrano, pulpo, setas y calabacín)^{b / d / la / lc}	7,20 Euro
Omas hausgemachte Krokettchen (Serrano Schinken, Meereskrake, Pilzen und Zucchini)	
Papas Arrugadas con mojo rojo o mojo verde	6,20 Euro
Kleine Grenaille Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit Mojo Rojo oder Mojo Verde	
Patatas bravas caseras	6,20 Euro
Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	
Dátiles gigantes (medjool) en tocino^{8 / 9}	7,20 Euro
Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	
Verdura mixta salteada con salsa romesco^{kb}	6,20 Euro
In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco	
Setas empanadas con alioli^{a / la}	7,20 Euro
Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli	

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Postres

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca. 15min.) ^{a / d} Hausgemachtes Schokoladensoufflet mit Bourbon-Vanilleeis	6,90 Euro
Churros con chocolate ^{la / d} Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip	6,90 Euro
Crema catalana ^{a / d} Eier-Milch-Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht	6,90 Euro
Leche frita ^{a / d / la} Frittierte Milch mit Vanilleeis und Schokoladensoße	6,90 Euro
Tarta de queso vasca al horno ^{a / d / la} Baskischer Käsekuchen	6,90 Euro

Vinos abiertos
Offene Weine

Los Blancos / Weißwein

Basa ⁵ D.o. rueda Verdejo	0,2l	6,90 Euro
Barbadillo "Castillo de San Diego" ⁵ I.G.P. Cádiz Palomino fino	0,2l	5,90 Euro
Weinschorle ⁵	1.0l	29,50 Euro
Tinto de Verano (Rotwein & Limonade) ⁵	0,2l	4,20 Euro
Calimochó ^{1/4/5}	0,3l	5,50 Euro

Los Tintos / Rotwein

Rioja Vega ⁵ D.o.ca. rioja Tempranillo	0,2l	6,90 Euro
Al muvedre ⁵ D.o.p. alicante Monastrell	0,2l	5,90 Euro

El Rosado / Roséwein

Glárima ⁵ D.o. somontano Syrah	0,2l	5,90 Euro
--	------	-----------

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Sangrias

hausgemachte Sangria

Tradicional ⁵	0.3 l	5,50 Euro
	0.5 l	8,70 Euro
	1 l	17,50 Euro
De vino blanco ⁵	0.3 l	5,50 Euro
	0.5 l	8,70 Euro
	1 l	17,50 Euro
De cava ⁵	0.3 l	6,50 Euro
	0.5 l	10,80 Euro
	1 l	21,50 Euro

Sangria Lolea

De vino tinto ⁵	0.2 l	6,50 Euro
	0,7 l	17,50 Euro
De vino blanco ⁵	0.2 l	6,50 Euro
	0,7 l	17,50 Euro
De vino rosado ⁵	0.2 l	6,50 Euro
	0,7 l	17,50 Euro

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Los Blancos Weißwein

D.o. rueda

Quintaluna 2017⁵ FI. 39,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón
100% Verdejo

(saftiger, charaktervoller, fein mineralischer, frischer und würziger Weißwein)

Basa 2018⁵ FI. 26,00 Euro

Bodega telmo rodriguez
85% Verdejo / 10% Viura / 5% Sauvignon blanc

(fruchtige Noten von Pfirsich und Mango mit einer eleganten Frische und Anklängen feiner Kräuter)

Marques de Riscal⁵ FI. 26,00 Euro

Bodega Hrso Marques de Riscal sl
100% Verdejo

(fruchtige Noten von tropischen Früchten, Fenchel und frischem Gras)

D.o. somontano

Glárima 2020⁵ FI. 25,00 Euro

Bodega Sommos S.L.
60% Chardonnay / 40% Gewürztraminer

(Pfirsich, Papaya und Zitrusfrüchte, mild, harmonisch und mit feinen floralen Aromen ausgestattet)

D.o. rias baixas

Terras gauda 2017⁵ FI. 45,00 Euro

Bodega terras gauda
70% Albariño/ 18% Caíño/ 12% Loureiro

(aktuell einer der edelsten spanischen Weißweine, Fruchtoromen con Pfirsich, Orangenschale und weißen Blüten, pikante intensive Mineralität, gefolgt von einem cremig-weichen Schmelz. Das perfekte Zusammenspiel ergibt einen gut strukturierten, authentischen und eleganten Weißwein)

Pazo Señorans 2017⁵ FI. 39,00 Euro

Bodega Pazo Señorans
100% Albariño

(perfekt komponiert, mit erfrischender Säure, geschmeidiger Textur und filigraner, tiefgründiger Mineralität. Der Nachhall elegant und lebhaft.)

Mar de Frades 2020⁵ FI. 36,00 Euro

Bodega Mar de Frades
100% Albariño

(Aromen von weißen Früchten mit Zitrusnoten und einem agilen und frischen Gaumen mit einer salzigen Note im Abgang)

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

D.o. penedès

Gran viña sol 2017⁵

Fl. 32,00 Euro

Bodega miguel torres

85% Chardonnay / 15% Parellada

(Fruchtaromen von Aprikose und reifem Pfirsich werden von intensiven floralen Anklängen perfekt ergänzt, dicht und reich, mit gutem Körper und exzellenter Balance)

VT Cádiz

Castillo San Diego⁵

Fl. 25,00 Euro

Bodega Barbadillo

100% Palomino fino

(junger Weißwein, in dem Zitrusnoten in der Nase wahrgenommen werden und der leicht und angenehm im Gaumen ist))

Cava Spanischer Sekt

Cava Mas Macià Nature⁵

Fl. 0,75l 28,00 Euro

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Los Tintos Rotwein

D.o.ca. rioja

Remelluri gran reserva 2010⁵	Fl.	110,00 Euro
Bodega remelluri 90% Tempranillo, 10% Graciano / 7 meses en barrica (93 Parker Punkte, Aromen nach Schwarzkirsche, Zedernholz, Bitterschokolade, Moosbeeren und reifen Pflaumen. Vollmundig mit perfekten Tanninen im Finale)		
Remelluri reserva 2011⁵	Fl.	59,00 Euro
Bodega remelluri 100% Tempranillo / 16 meses en barrica (klare Frucht, ganz feines Tannin, Gewürznoten, florale Nuancen und wiederum Mineralität am Gaumen. Recht kräftiger Körper, aber mit viel Eleganz und Finesse)		
Lindes de remelluri labastida 2013⁵	Fl.	39,00 Euro
Bodega remelluri 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano, Viura y Malvaria / 12 meses en barrica (weicher vollmundiger Geschmack, mit schmelzenden Tanninen und einem eleganten Abgang)		
La montesa 2015⁵	Fl.	38,00 Euro
Bodega palacios remondo 55% Garnacha / 40% Tempranillo / 5% Mazuelo / 12 meses en barrica (90 Parker Punkte, elegante, feinstrukturierte Rioja-Crianza, die samtig, rund und saftig über die Zunge fließt.)		
Corriente 2015⁵	Fl.	29,00 Euro
Bodega telmo rodriguez 60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha (kraftvoll und konzentriert, mit schöner Textur, feinem Tannin und frischer Säure.)		

D.o. ribera del duero

Aalto 2016⁵	Fl.	75,00 Euro
Bodega aalto 100% Tinto fino / 23 meses en barrica (akzentuiert mit erdigen Noten, auch Trüffeln und Gewürze und Mineralien in perfekter Balance mit Edelholznoten und einem sehr langen, eleganten Finale)		
Ermita del conde 2012⁵	Fl.	47,00 Euro
Bodega ermita del conde 95% Tempranillo / 5% Merlot / 14 meses en barrica (sehr zugänglich mit feinen Tanninen und gut stützender Frische, toller Gaumenfluss, fruchtbetont, Noten nach Cassis, Kirschen und schwarze Pflaumen)		

Los Tintos Rotwein

D.o. toro

Almirez 2016 ⁵ **Fl. 49,00 Euro**
Bodega teso la monja
100% Tinta de toro / 12 meses en barrica
(etwas wild, mit dem typischen Toro-Feuer, vollmundig, mit präsenten Tanninen, leicht adstringierender Nachgeschmack, doch ein sehr, sehr attraktives Gesamtbild zeigend.)

Prima toro 2015 ⁵ **Fl. 35,00 Euro**
Bodega maurodos
95% Tinta de toro / 5% Garnacha / 12 meses en barrica
(90 Parker Punkte, wuchtiges Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz, exzellente Tanninstruktur, sehr harmonisch und rund, dabei mit enormer Kraft, satter Frucht und berauscher Frische. Das Finish explosiv und sensationell)

Románico 2015 ⁵ **Fl. 32,00 Euro**
Bodega teso la monja
100% Tinta de toro / 6 meses en barrica
(kraftvoll, aber keinesfalls schwerfällig – im Gegenteil, der Wein legt im Mund einen satten Schwung aufs Parkett)

Rejadorada Roble 2015 ⁵ **Fl. 29,00 Euro**
Bodega rejadorada
100% Tinta de toro
(geradlinig, recht saftige Frucht, jugendliches, noch ein wenig sandiges Tannin, etwas Kandis und ein Hauch Schokolade.)

Mallorca

Ànima negra AN 2016 ⁵ **Fl. 89,00 Euro**
Bodega ànima negra
95% Callet / 5% Manto Negro y Fogoneu / 18 meses en barrica
(reich und opulent, mit der typischen rauchigen Note der Callet-Rebe. Ewig langer Nachhall, der noch mal alle Register eines großen, eigenständigen Gewächses zieht)

Ànima negra AN/2 2016 ⁵ **Fl. 42,00 Euro**
Bodega ànima negra
65% Callet / 20% Manto Negro / 15% Syrah / 13 meses en barrica
(92 Parker Punkte, herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu danach verlangt, getrunken zu werden, intensiv, fruchtiger Duft roter Früchte, eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang)

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Los Tintos

Rotwein

D.o. vt castilla y león

Quinta sardonía sardón 2016⁵ FI. 28,00 Euro

Bodega dominio de eguren

97% Tinto fino / 3% Cabernet Sauvignon, Garnacha und Malbec / 6 meses en barrica

(einladend mit leicht süßlichem Tannin. Die Reife in gebrauchten franz. Eichenfässern verleihen dem Wein einen seidigen, schmeichelnden Charakter mit angenehmer Frische.)

La mejorada las norias 2014⁵ FI. 28,00 Euro

Bodega la mejorada

100% Tempranillo

(Elegant, fruchtig und frisch, süße Tannine, mineralische und balsamische Noten. Weiche, reine und seidige Textur im Abgang, sehr ausgewogen.)

Épico 2015⁵ FI. 22,00 Euro

Bodega dominio de eguren

100% Tempranillo / 6 meses en barrica

(Neben Vanille-, Röst- und Eichenholznoten offenbart dieser Wein ein dicht gewobenes Fruchtspiel saftiger Kirschen und dunkler Beeren, gute Struktur und gekonnte Balance)

D.o.ca. priorat

Els Pics 2016⁵ FI. 45,00 Euro

Bodega mas alta

45% Granacha / 25% Carignan / 10% Syrah / 10% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon / 10 meses en barrica

(geschmackvoll, strukturiert, frisch, ausdrucksvoll, würzig, reifes Obst, trockene Kräuter.)

Camins del priorat 2017⁵ FI. 43,00 Euro

Bodega álvaro palacios

50% Samsó / 40% Garnacha / 10% Cabernet Sauvignon / 8 meses en barrica

(ein wahrer Wohlfühl-Priorat mit ordentlicher Tanninstruktur, schöner Balance zwischen Frucht und Weinsäure und einem erstaunlich langen Nachhall)

D.o.p. alicante

Al muvedre 2017⁵ FI. 25,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

100% Monastrell

(unvergleichlich saftigen Rotweingenuss mit seiner von Kirschen, roten Beeren und mediterranen Kräutern geprägten Aromatik, seiner guten Balance und dem pfeffrig-würzigen Nachhall)

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Bebidas

Aperitivos / Aperitif

Cava (Spanischer Schaumwein) ⁵	0.1 l	4,90 Euro
Barbadillo Sherry Fino	5 cl	4,20 Euro
Barbadillo Sherry Manzanilla	5 cl	4,20 Euro
Barbadillo Sherry Amontillado	5 cl	4,20 Euro
Barbadillo Sherry Oloroso	5 cl	4,20 Euro
Barbadillo Sherry Cream	5 cl	4,20 Euro
Barbadillo Sherry Pedro Ximenez	5 cl	4,20 Euro
Holunder Sprizz mit Cava ⁵	0.2 l	6,70 Euro
Lavendel Sprizz mit Cava ^{1/5}	0.2 l	6,70 Euro
Aperol Sprizz ^{1/5}	0.2 l	6,70 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0.2 l	3,80 Euro
Campari Orange / Soda ^{1/5}	0.2 l	6,70 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	6,70 Euro

Cervezas / Biere

Hofbrau original ^{lb}	0.5 l	4,20 Euro
Hofbräu original Schnitt ^{lb}		3,30 Euro
Hofbräu Dunkel ^{lb}	0,5 l	4,20 Euro
Erdinger Weissbier ^{la / lb}	0.5 l	4,20 Euro
Erdinger Leichtes Weissbier ^{la / lb}	0.5 l	4,20 Euro
Erdinger Alkoholfreies Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,20 Euro
Russen ^{la / lb}	0.5 l	4,20 Euro
Radler ^{lb}	0.4 l	4,20 Euro

cervezas españolas / Spanische Biere

Estrella Galicia de barril ^{lb}	0.2 l	3,20 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0.33 l	3,90 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0.5 l	4,50 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.2 l	3,20 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.33 l	3,90 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.5 l	4,50 Euro
Estrella Galicia sin alcohol ^{lb}	0.3 l	3,90 Euro

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Bebidas Refrescos / Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner naturell	0.25 l	2,70 Euro
Gerolsteiner spritzig	0.25 l	2,70 Euro
Gerolsteiner naturell	0.75 l	6,50 Euro
Gerolsteiner spritzig	0.75 l	6,50 Euro
Cola ^{1/4}	0.2 l	2,90 Euro
Cola ^{1/4}	0.4 l	4,90 Euro
Cola Zero ^{1/4}	0.2 l	2,90 Euro
Cola Zero ^{1/4}	0.4 l	4,90 Euro
Fanta ¹	0.2 l	2,90 Euro
Fanta ¹	0.4 l	4,90 Euro
Spezi ^{1/4}	0.2 l	2,90 Euro
Spezi ^{1/4}	0.4 l	4,90 Euro
Zitronenlimonade	0.2 l	2,90 Euro
Fever Tree Ginger Ale ^{1/4}	0.2 l	3,90 Euro
Fever Tree Tonic Water ²	0.2 l	3,90 Euro

Zumos / Säfte

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

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Bebidas calientes / Heiße Getränke

Café solo (Espresso)	2,20 Euro
Café solo doble (Espresso Doble)	3,60 Euro
Café cremita (Cappucino) ^d	3,20 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) ^d	3,30 Euro
Café con leche ^d	3,30 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy)	4,50 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) ^d	2,70 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) ^d	4,90 Euro
Café	2,50 Euro
Té	3,30 Euro

Brandys

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

Spanische Spirituosen

Hierbas de Mallorca (Kräuter Likör)	4cl	5,50 Euro
Cuarenta y tres 43 (Vanille Likör)	4cl	5,50 Euro
Pacharán (Schlehen Likör)	4cl	5,50 Euro
Ponche caballero (Brandy Likör)	4cl	5,50 Euro
Anis Seco (Anis Likör trocken)	2cl	4,50 Euro
Anis Dulce (Anis Likör süß)	2cl	4,50 Euro
Orujo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	4,50 Euro

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Digestivos

Jose Cuervo Tequila Silver	4cl	5,90 Euro
Jose Cuervo Tequila Gold	4cl	5,90 Euro
Baileys ^d	4cl	5,90 Euro
Jägermeister	4cl	5,90 Euro
Absolut Vodka	4cl	5,90 Euro

Whiskys

Chivas Regal	4cl	7,90 Euro
Wild Turkey	4cl	7,90 Euro
DYC	4cl	7,90 Euro

Gin

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

Rum

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

Longdrinks

Vodka Lemon ²	0,4 l	9,90 Euro
Whiskey Cola ^{1/4}	0,4 l	9,90 Euro
Gin Tonic ²	0,4 l	9,90 Euro
Cuba Libre ^{1/4}	0,4 l	9,90 Euro

Cocktails

Cocktails **9,90** Euro

La Tasca Special / Port Wein Tawny, Pfirsichlikör, Kirschlikör, Limettensaft

Spanish Temptation / Gin, Licor 43, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft, Kirschsft

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

Sex on the Beach / Vodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Cranberrysirup, Maracujasaft

Touch down / Wodka, Aprikosenlikör, Limettensaft, Ananassaft und Maracujasaft, Granadine

Bahama mamma / brauner und weißer Rum, Malibu - Kokoslikör, Kaluha – Kaffeelikör, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft

Tequila Sunrise / Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Granadine

Planters Punch / brauner Rum, Cointreau, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft, Granadine

French 75 / Gin, Cava, Zitronensaft

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

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

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

El Diablo / Tequila, schwarze Johannisbeere Likör, Ginger Ale

Pink Cherry / Tequila, Cointreau, Limettensaft, Limonade

Long Island Ice Tea / Vodka, weißer Rum, Gin, Orangenlikör, Coca Cola

Bombay Squash / Bombay Sapphire Gin, Zuckerrohrsirup, Limettensaft

Acapulco / Vodka, Midori - Melonenlikör, Limettensaft, Maracujasaft

Hurricane / brauner und weißer Rum, Aprikosenlikör, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft

Old Fashioned / Bourbon Whisky, Würfelzucker, Angostura, Soda

Weitere Cocktails auf nächster Seite

Cocktails

Cocktails **9,90** Euro

Caipirinhas Varianten: **Classic, Strawberry, Maracuja, Caipiroska**
Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker

Mojitos Varianten: **Classic, Strawberry, Cranberry, Blueberry**
brauner und weißer Rum, Limette, Minze, Limettensaft, Rohrzucker

Coladas Varianten: **Classic, blue Curaçao, Licor 43, Midori (Melonenlikör)**
brauner und weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Ananassaft

Margaritas Varianten: **Classic, Strawberry, Mango, Cranberry**
Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft

Daiquiris Varianten: **Classic, Strawberry, Melon**
brauner und weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft

Sours Varianten: **Pisco, Whisky, Amaretto**
Eiweiß, Angostura, Zitronensaft

Lola's Mules Varianten: **Moskow, Munich, Three Legs**
Ginger Beer, Gurke

Alkoholfreie Cocktails

Alkoholfreie Cocktails **7,50** Euro

Mosquito / Limettensaft, Rohrzucker, Limonade

Ipanema / Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale

Coconut Kiss / Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine

Florida / Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mangosirup, Grenadine

LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

Impressum

La Tasca / Philipp Lang

Atelierstraße 5
81671 München
Tel.: +49 (0)89 49059959

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag
11.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Web: www.latascaflamenca.com
E-Mail: reservierung@latascaflamenca.com

Zusatzstoffe

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