

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Platos Principales

### Hauptspeisen

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

## jamón y queso

<b>Tabla la tasca</b> <sup>6/8/d/la/kb</sup>	23,90 Euro
<b>Jamón pata negra, manchego, chorizo, salchichón, melón</b> Pata negra Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón, Honigmelone	
<b>Tabla mixta</b> <sup>6/8/d/la/kb</sup>	19,70 Euro
<b>Jamón serrano, manchego, chorizo, salchichón</b> Serrano Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón	
<b>Tabla pata negra</b> <sup>6/8/la</sup>	22,80 Euro
Platte mit Schinken vom Pata Negra Schwein	
<b>Tabla serrana</b> <sup>6/8/la</sup>	13,50 Euro
Platte mit Serrano Schinken	
<b>Tabla manchega</b> <sup>d/la</sup>	10,30 Euro
Platte mit Manchego Käse (Schafskäse)	

## Paellas

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

## Ensaladas

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

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Tapas

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

# 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** <sup>8/9</sup> 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  
<sup>a/b/c/la/lc/n</sup>  
Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Zitrus-Mayonaise

**Zamburiñas gallegas a la plancha con salsa de ajo y perejil** <sup>n/la/lc</sup> 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** <sup>a</sup> 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** <sup>a/b/la</sup> 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** <sup>6/8/9/la</sup> 7,20 Euro  
spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße

**Croquetas caseras de la abuela (jamón serrano, pulpo, setas y calabacín)** <sup>b/d/la/lc</sup> 7,20 Euro  
Omas hausgemachte Kroketten (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** <sup>8/9</sup> 7,20 Euro  
Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel

**Verdura mixta salteada con salsa romesco** 6,20 Euro  
In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco

**Setas empanadas con alioli** <sup>a/la</sup> 7,20 Euro  
Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

## Postres

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

## Digestivos para los postres

### Digestives passend zu unseren desserts

<b>Toro Albalá 1990</b> Süßer Wein aus der Pedro Ximenez Traube , aus der Region Córdoba	7,50 Euro
<b>Vino de Málaga</b> Likörwein aus den Bergen Malagas	5,50 Euro
<b>Moscatel de Chipiona</b> Süßer Wein aus Moskatell Sultaninen gewonnen, aus der Region Cádiz	5,50 Euro
<b>Licor 43 con leche</b> Vanille Likör mit Milch	5,50 Euro
<b>Licor 43 Orochata</b> Sahne Likör mit Aromen orientalischer Gewürze	5,50 Euro

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Vinos abiertos

### Offene Weine

#### Los Blancos / Weißwein

<b>Basa</b> <sup>5</sup>	0,2l	6,90 Euro
D.o. rueda	0,5l	17,30 Euro
Verdejo	1.0l	34,50 Euro
<b>Barbadillo "Castillo de san diego"</b> <sup>5</sup>	0,2l	5,90 Euro
I.G.P. Cádiz	0,5l	14,70 Euro
Palomino fino	1.0l	29,50 Euro
<b>Weinschorle</b> <sup>5</sup>	0,2l	4,20 Euro
<b>Tinto de Verano (Rotwein &amp; Limonade)</b> <sup>5</sup>	0,3l	5,50 Euro

#### Los Tintos / Rotwein

<b>Rioja Vega</b> <sup>5</sup>	0,2l	6,90 Euro
D.o.ca. rioja	0,5l	17,30 Euro
Tempranillo	1 l	34,50 Euro
<b>Al muvedre</b> <sup>5</sup>	0,2l	5,90 Euro
D.o.p. alicante	0,5l	14,70 Euro
Monastrell	1 l	29,50 Euro

#### El Rosado / Roséwein

<b>Montesierra</b> <sup>5</sup>	0,2l	5,90 Euro
D.o. somontano	0,5l	14,70 Euro
Tempranillo / Garnacha	1 l	29,50 Euro

#### La Sangria / hausgemachte sangria

<b>Tradicional</b> <sup>5</sup>	0,3 l	5,50 Euro
	0,5 l	8,70 Euro
	1 l	17,50 Euro
<b>De vino blanco</b> <sup>5</sup>	0,3 l	5,50 Euro
	0,5 l	8,70 Euro
	1 l	17,50 Euro
<b>De cava</b> <sup>5</sup>	0,3 l	6,50 Euro
	0,5 l	10,80 Euro
	1 l	21,50 Euro

# LA TASCA

Flamenca

*So schmeckt Spanien!*

## Los Blancos Weißwein

### D.o. ribeira sacra

Lapola 2015<sup>5</sup> Fl. 44,00 Euro

Bodega javier dominguez

80% Godello / 20% Doña blanca / 7 meses en barrica

(Ein grandioser, filigraner Weißwein mit einem saftig, delikaten, frischen Schliff und einer wunderschönen, engmaschigen Textur)

### D.o. rueda

José pariente fermentado en barrica 2015<sup>5</sup> Fl. 42,00 Euro

Bodega josé pariente

100% Verdejo / 6 meses en barrica

(Selten fein eingebundene Weinsäure, vortreffliche Balance der Frucht- und Fasskomponenten, tolle Länge, enorm viel Schmelz, große Dichte, mundfüllender Nachhall)

Quintaluna 2017<sup>5</sup> Fl. 39,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón

100% Verdejo

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

Quinta Apolonia 2017<sup>5</sup> Fl. 36,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón

100% Verdejo

(Tiefgang, Seriosität und Eleganz auf der einen Seite, Rasse, Verwegenheit auf der anderen Seite. Der Wein zeigt sich floral, fruchtig, herb, zu keiner Zeit kitschig und passend unterfüttert)

José pariente 2017<sup>5</sup> Fl. 29,00 Euro

Bodega josé pariente

100% Verdejo

(geschmeidig, vollmundig mit schöner Frische und im Finale eine, für den Verdejo sehr typische, elegante Bitternote)

Basa 2018<sup>5</sup> Fl. 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)

### D.o. somontano

Enate 2017<sup>5</sup> FL. 29,00 Euro

Bodega enate

100% Chardonnay / 6 meses en barrica

(exotische Früchte, Pfirsich, Banane und Holunder, exzellente Struktur, und trotz seiner großen individuellen Klasse, sinnlich verführerisch, extrem lang der Nachhall)

Montesierra 2017<sup>5</sup> Fl. 25,00 Euro

Bodega pirineos

60% Macabeo / 40% Chardonnay

(Pfirsich, Papaya und Zitrusfrüchte, mild, harmonisch und mit feinem floralem Aromen ausgestattet)

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Los Blancos Weißwein

### D.o. rias baixas

Terras gauda 2017<sup>5</sup> Fl. 45,00 Euro

Bodega terras gauda

70% Albariño/ 18% Caiño/ 12% Loureiro

(aktuell einer der edelsten spanischen Weißweine, Fruchtaromen 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)

Pedralonga 2016<sup>5</sup> Fl. 43,00 Euro

Bodega Pedralonga

100% Albariño

(ölig, fleischig, herausragende Mineralität, als Spiegel der Granituntergrundes auf dem er angebaut wurde, sehr ausgewogen, langer Abgang.)

Pazo Señorans 2017<sup>5</sup> Fl. 39,00 Euro

Bodega Pazo Señorans

100% Albariño

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

Zárate 2017<sup>5</sup> Fl. 36,00 Euro

Bodega zárate

100% Albariño

(gelbes Kernobst, Ginster und mineralische Noten, intensiv, elegant und anhaltend. Frisch und jung mit ausgeglichenem Säuregehalt, der eine perfekte Harmonie verleiht. Schmackhaft, elegant, mit langanhaltendem Nachhall)

### D.o. penedès

Gran viña sol 2017<sup>5</sup> 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)

### D.o. condado de huelva

Édalo 2016<sup>5</sup> Fl. 23,00 Euro

Bodega contreras

100% Zalema

(Aromen von tropischen Früchten, Melone und Ananas, leicht, frisch und beschwingt)

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Los Tintos Rotwein

### D.o.ca. rioja

Remelluri gran reserva 2010<sup>5</sup> FI. 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 2011<sup>5</sup> FI. 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 2013<sup>5</sup> FI. 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 2015<sup>5</sup> FI. 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.)

Luis cañas crianza 2015<sup>5</sup> FI. 29,00 Euro

Bodega Luis cañas

95% Tempranillo / 5% Granacha / 12 meses en barrica

(weiches, samtiges Mundgefühl, einem mittleren Körper mit gekonnt eingearbeiteten Tanninen und viel Frucht.)

Corriente 2015<sup>5</sup> FI. 29,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha

(kraftvoll und konzentriert, mit schöner Textur, feinem Tannin und frischer Säure.)

Finca san martin 2014<sup>5</sup> FI. 29,00 Euro

Bodega torre de oña

95% Tempranillo / 5% Mazuelo / 14 meses en barrica

(samtige Textur, gut balanciertem Süße-Säure-Spiel und eleganten Tanninen sorgt der Wein für ein angenehmes Mundgefühl.)

### D.o. ribera del duero

Alión 2014<sup>5</sup> FI. 107,00 Euro

Bodega alión

100% Tempranillo / 13 meses en barrica

(94 Parker Punkte, komplex, mit eleganten Tanninen und langem Finale, das für ein gutes Alterungspotential spricht)

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Los Tintos Rotwein

<b>Malleolus 2015</b> <sup>5</sup> Bodega emilio moro 100% Tinto fino / 13 meses en barrica (93 Parker Punkte, kraftvoll, tanninreich und stark, aber dennoch samtig mit einem tollen Finish)	Fl.	<b>85,00 Euro</b>
<b>Pesquera reserva 2015</b> <sup>5</sup> Bodega alejandro fernández 100% Tempranillo / 24 meses en barrica (91 Parker Punkte, enorm schmackhaft, blitzsauber, mit einer großartigen Struktur, sehr lang und ungemein sinnlich der Nachklang)	Fl.	<b>83,00 Euro</b>
<b>Tinto Figuero Reserva 2014</b> <sup>5</sup> Bodega García figuero 100% Tinto fino / 15 meses en barrica (mächtig mit seiden Tanninen und sehr ausgewogener Säure. Gleichermaßen elegant und persitent.)	Fl.	<b>80,00 Euro</b>
<b>Aalto 2016</b> <sup>5</sup> 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)	Fl.	<b>75,00 Euro</b>
<b>Pesquera crianza 2015</b> <sup>5</sup> Bodega alejandro fernández 100% Tempranillo / 18 meses en barrica ( 92 Parker Punkte, potente Aromatik, sehr feine Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel, fein, lang, filigran und doch muskelbepackt, der enorm lange Nachklang)	Fl.	<b>49,00 Euro</b>
<b>Ermita del conde 2012</b> <sup>5</sup> 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)	Fl.	<b>47,00 Euro</b>
<b>Viña Sastre crianza 2016</b> <sup>5</sup> Bodega hermanos sastre 100% Tempranillo / 14 meses en barrica (wichtig, verführerisch, cremig, feines Holz, lang, mundfüllend, tolle Tannine, sehr modern gemacht und doch sofort als Ribera del Duero erkennbar und mit einem immensen Nachhall ausgestattet)	Fl.	<b>46,00 Euro</b>
<b>Cepa 21 2015</b> <sup>5</sup> Bodega emilio moro 100% Tinto fino / 14 meses en barrica (intensive Aromen von schwarzen Kirschen, delikate Röstaromen, feinkörniges Tannin; pure Eleganz; ein großartiger Wein)	Fl.	<b>49,00 Euro</b>
<b>Finca resalso 2017</b> <sup>5</sup> Bodega emilio moro 100% Tempranillo / 4 meses en barrica (satte Kirsch- und Vanille-Noten und der ungeheure Schmelz im Nachklang machen diesen Wein zu einem wunderbaren Trinkvergnügen)	Fl.	<b>29,00 Euro</b>

# LA TASCA

Flamenca

*So schmeckt Spanien!*

## Los Tintos Rotwein

### D.o. toro

**Almirez 2016 <sup>5</sup>** FI. **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.)

**Novellum crianza 2015 <sup>5</sup>** FI. **42,00 Euro**

Bodega rejadorada

100% Tinta de toro / 12 meses en barrica

(Schwarze Früchte, Lorbeeren und balsamische Aromen. Breit, dick und kraftvoll im Gaumen)

**Prima toro 2015 <sup>5</sup>** FI. **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 berauschender Frische. Das Finish explosiv und sensationell)

**Románico 2015 <sup>5</sup>** FI. **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 <sup>5</sup>** FI. **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 <sup>5</sup>** FI. **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 <sup>5</sup>** FI. **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 2016<sup>5</sup> 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 gebräuchten franz. Eichenfässern verleihen dem Wein einen seidigen, schmeichelnden Charakter mit angenehmer Frische.)

La mejorada las norias 2014<sup>5</sup> 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.)

Yllera crianza 2014<sup>5</sup> FI. 28,00 Euro

Bodega grupo yllera

100% Tempranillo / 12 meses en barrica

(Elegant, fruchtige Aromen, würzige Noten, fleischig, gut integrierte Tannine, langer Abgang)

Épico 2015<sup>5</sup> 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 2016<sup>5</sup> 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 2017<sup>5</sup> 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. calatayud

Las Martas 2016<sup>5</sup> FI. 29,00 Euro

Bodegas san gregorio

100% Garnacha

(Am Gaumen zeigt sich **die satte, reife Frucht in ihrer ganzen epischen Breite**. Das Tannin ist kräftig, aber sehr gut integriert. Tabak, Leder, Rosmarin und Pfeffer runden das komplexe Gesamtbild ab.)

### D.o. navarra

Pedro de Ivar Prestigio "Reserva" 2004<sup>5</sup> FI. 36,00 Euro

Bodegas Escudero

60% Garnacha, 40% Tempranillo

(Kraftvoll, sehr fleischig, mit süßlichen Tanninen und sehr feinen Holznoten im Hintergrund. Hervorragendes Finale und sehr anhaltend im Abgang.)

# LA TASCA

*Flamenca*

*So schmeckt Spanien!*

## D.o. Jumilla

Juan Gil Silver Label 2016<sup>5</sup> FI. 31,00 Euro  
Bodega Iuan Gil  
100% Monastrell / 12 meses en barrica  
(kraftvoll mit großem Volumen sowie exzellenter Balance, seine süßen Tannine sind perfekt eingebunden, eine zarte Vanillenote verleiht ihm noch mehr Komplexität.)

## D.o.p. alicante

Al muvedre 2017<sup>5</sup> 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)

## Cava / champán Spanischer Sekt / Champagner

Möet & Chandon <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	99,00 Euro
Cava Gran Reserva Juvé y Camps Brut Nature <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	49,00 Euro
AT Roca Brut Reserva <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	35,50 Euro
Cava Mas Macià Nature <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	28,00 Euro

# LA TASCA

Flamenca

So schmeckt Spanien!

## Bebidas Getränke

### Aperitivos / Aperitif

Cava (Spanischer Schaumwein) <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>	0.2 l	6,70 Euro
Lavendel Sprizz mit Cava <sup>1/5</sup>	0.2 l	6,70 Euro
Toro - Aperol Sprizz <sup>1/5</sup>	0.2 l	6,70 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0.2 l	3,80 Euro
Campari Orange / Soda <sup>1/5</sup>	0.2 l	6,70 Euro
Martini - Dry / Bianco	5 cl	4,70 Euro

### Cervezas / Biere

Tegernseer Helles <sup>lb</sup>	0.4 l	3,30 Euro
Tegernseer Schnitt <sup>lb</sup>		2,30 Euro
Unertl Weissbier <sup>la / lb</sup>	0.5 l	4,20 Euro
Unertl Leichtes Weissbier <sup>la / lb</sup>	Fl. 0.5 l	4,20 Euro
Unertl Alkoholfreies Weissbier <sup>la / lb</sup>	Fl. 0,5 l	4,20 Euro
König Ludwig Dunkel <sup>lb</sup>	Fl. 0,5 l	4,20 Euro
Warsteiner Pils <sup>lb</sup>	Fl. 0.33 l	3,60 Euro
Warsteiner Alkoholfreies <sup>lb</sup>	Fl. 0.33 l	3,60 Euro
Russen <sup>la / lb</sup>	0.5 l	4,20 Euro
Radler <sup>lb</sup>	0.4 l	3,60 Euro

### cervezas españolas / Spanische Biere

Estrella Galicia de barril - vom Fass <sup>lb</sup>	0.33 l	3,90 Euro
	0.40 l	4,50 Euro
	1.50 l	19,00 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 <sup>lb</sup>	Fl. 0.33 l	3,90 Euro

# LA TASCA

Flamenca

*So schmeckt Spanien!*

## 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

## Bebidas Refrescos / Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle	0.25 l	2,50 Euro
Petrusquelle still	0.25 l	2,50 Euro
Petrusquelle	0.75 l	6,30 Euro
Petrusquelle still	0.75 l	6,30 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0.2 l	2,90 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0.4 l	4,90 Euro
Cola Light <sup>1/4</sup>	0.2 l	2,90 Euro
Cola Light <sup>1/4</sup>	0.4 l	4,90 Euro
Fanta <sup>1</sup>	0.2 l	2,90 Euro
Fanta <sup>1</sup>	0.4 l	4,90 Euro
Spezi <sup>1/4</sup>	0.2 l	2,90 Euro
Spezi <sup>1/4</sup>	0.4 l	4,90 Euro
Zitronenlimonade	0.2 l	2,90 Euro
Bitter Lemon <sup>2</sup> (Fever Tree)	0.2 l	2,90 Euro
Ginger Ale <sup>1/4</sup> (Fever Tree)	0.2 l	2,90 Euro
Tonic Water <sup>2</sup> (Fever Tree)	0.2 l	2,90 Euro
Tafelwasser	0.4 l	2,50 Euro
Tafelwasser	1.0 l	4,70 Euro

## Zumos / Säfte

Apfelsaft	0.2 l	2,90 Euro
Orangensaft	0.2 l	2,90 Euro
Ananassaft	0,2 l	2,90 Euro
Maracujanektar	0.2 l	2,90 Euro
Johannisbeernektar	0.2 l	2,90 Euro
Kirschnektar	0,2 l	2,90 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) <sup>d</sup>		3,20 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) <sup>d</sup>		3,30 Euro
Café con leche <sup>d</sup>		3,30 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy)		4,50 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) <sup>d</sup>		2,70 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) <sup>d</sup>		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
Torres 10 Años	4cl	7,90 Euro
Magno Reserva	4cl	7,90 Euro
Carlos I	4cl	7,90 Euro
Carlos III	4cl	5,90 Euro
Torres 5 Años	4cl	5,90 Euro
Magno	4cl	5,90 Euro
Osborne 103	4cl	4,90 Euro
Veterano Osborne	4cl	4,90 Euro

## Spanische spirituosos

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 / Verdauungsschnaps

Remy Martin	4cl	7,70 Euro
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
Fernet Branca	4cl	5,90 Euro
Ramazotti	4cl	5,90 Euro
Averna	4cl	5,90 Euro

## Whiskys

Chivas Regal	4cl	7,90 Euro
Dimple 12 Years	4cl	7,90 Euro
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,50 Euro
Jeam Beam	4cl	6,50 Euro
Wild Turkey	4cl	6,50 Euro
DYC	4cl	6,50 Euro
J&B	4cl	6,50 Euro

## Gin

Gordon's Gin	4cl	6,50 Euro
Bombay Sapphire	4cl	6,50 Euro
Tanqueray	4cl	6,50 Euro
The Duke	4cl	6,50 Euro
Puerto de Indias (Sevilla)	4cl	6,50 Euro
Larios (Málaga)	4cl	6,50 Euro
Xoriguer (Menorca)	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

## Cocktails

Cocktails **9,90** Euro

Happy Hour täglich von 17:00 bis 18:30 Uhr und ab 22:00 Uhr jeder Cocktail **8,50** 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**

Fruchtsirup kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

# LA TASCA

*Flamenca*

*So schmeckt Spanien!*

## Cocktails

Cocktails **9,90** Euro

Happy Hour täglich von 17:00 bis 18:30 Uhr und ab 22:00 Uhr jeder Cocktail **8,50** 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

Fruchtsirup kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

# LA TASCA

*Flamenca*

*So schmeckt Spanien!*

## Impressum

La Tasca / Philipp Lang

Mettinghstrasse 2  
80634 München  
Tel.: +49 (0)89 37419075

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag  
17.30 Uhr bis 24.00 Uhr

Web: [www.latascaflamenca.com](http://www.latascaflamenca.com)  
E-Mail: [reservierung@latascaflamenca.com](mailto: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