

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Platos Principales

- Brocheta ibérica (abanico, cabecero, chorizo) ^{6/8/9} 24,90 Euro
con patatas fritas y verdura mixta
Gegrillter Spieß vom iberischen Schwein (verschiedene Schnitte vom iberico Fleisch und Chorizo)
mit Kartoffelstampf und mediterranem Pfannengemüse
- Calamar salvaje a la parrilla con mayonesa de su tinta y mojo rojo 19,90 Euro
con patatas revolconas y ensalada mixta ^{b/c/e/n}
gegrillter riesen Kalmar mit schwarzer Mayonnaise, Mojo Rojo, Kartoffelstampf und buntem Salat

Paellas

- Paella la tasca (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} p.p. 23,90 Euro
Paella mit halbem Hummer, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln
- Paella mixta (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} p.p. 15,90 Euro
Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln
- Paella marinera (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} p.p. 16,90 Euro
Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln
- Paella de verdura (ca. 30 min) ^e p.p. 14,90 Euro
Paella mit gemischtem Gemüse
- Arroz negro, marinero (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} p.p. 16,90 Euro
Reis mit Kalmartinte, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Ensaladas

Variación de tomates aliños del huerto con ventresca de atún Andalusischer Salat aus einer Auswahl verschiedener Tomatensorten und feines Filet vom Thunfisch	9,90 Euro
Ensalada de brotes frescos, vinagreta de frutos rojos y queso de cabra ^{d/h/kb} Knackiger, gemischter Salat mit geschmackvollem Ziegenkäse, Serrano Schinken, Nüssen, Erdnüssen und Schmorzwiebeln	13,90 Euro

jamón y queso

Tabla mixta ^{6/8/d/la/kb} Jamón serrano, manchego, chorizo, salchichón Serrano Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón	16,90 Euro
Tabla pata negra ^{6/8/la} Platte mit Schinken vom Pata Negra Schwein	19,90 Euro
Tabla serrana ^{6/8/la} Platte mit Serrano Schinken	14,90 Euro
Tabla manchega ^{d/la} Platte mit Manchego Käse (Schafskäse)	9,90 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Tapas

Secreto ibérico con patata revolcona, pimientos del padrón y reducción de P.X. Gegrilltes, geheimes Filet vom iberischen Schwein mit typisch, nordspanischem Kartoffelstampf und Bratpeperonis aus Padrón und Pedro Ximenez Reduktion	12,50 Euro
Medallones de vacuno en tocino con verdura salteada y chimichurri ^{8/9} Gegrillte Medaillons vom argentinischen Rinderentrecote im Speckmantel mit Pfannengemüse und Chimichurri Soße	9,90 Euro
Chuleta de cordero lechal a la plancha con espinaca Zarte Lammkoteletts vom Grill auf Blattspinat	9,90 Euro
Fritura de pescado (boquerones, chipirones, gambas, merluza) con mayo citrica <small>a / b / c / la / lc / n</small> Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Zitrus-Mayonaise	12,00 Euro
Gambas al ajillo Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	12,00 Euro
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli ^a Frittierte Kartoffelecken mit dreierlei, hausgemachten Dips (Mojo Rojo / Mojo Verde / Alioli)	6,20 Euro
Pimientos de padrón Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	6,50 Euro
Boquerones fritos con mayonesa citrica ^{a / b / la} Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonaise	7,50 Euro
Pinchos morunos de pollo con chimichurri Gegrillte Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art mit Chimichurri Soße	7,50 Euro
Chorizo a la parrilla con chimichurri ^{6 / 8 / 9 / la} spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	6,00 Euro
Croquetas caseras de la abuela (jamón serrano, pulpo, setas y calabacín) ^{b / d / la / lc} Omas hausgemachte Kroketten (Serrano Schinken, Meereskrake, Pilzen und Zucchini)	5,50 Euro
Patatas bravas caseras Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	6,20 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Dátiles gigantes (medjool) en tocino ^{8/9} Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	6,90 Euro
Verdura mixta salteada con salsa romesco In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco	4,50 Euro
Setas empanadas con alioli Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli	5,50 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Tapas

Menú "flying tapas" a partir de 2 personas (selección de nuestras tapas, incluyendo postre) ^{a/c/d/e/la/kb/n}	p.P. 30,00 Euro
Flying Tapas ab 2 Pers. (Auswahl unserer kalten und warmen Tapas, inkl. Dessert)	
Pata de pulpo a la gallega con patatas revolconas y emulsion de pimenton ⁿ Atlantische Meereskrake vom Grill mit Kartoffelstampf und „Pimientón de la Vera“ Emulsion	19,90 Euro
Almejas al vino ⁿ Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce	9,90 Euro
Boquerones en vinagre ^{10/b} Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	4,90 Euro
Queso en tocino ^{5/6/7/d} Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	6,50 Euro
Pollo al jerez Hähnchenunterschlegel gekocht in einer Sherry-, Honig-, Sojasauce	7,20 Euro
Berenjenas rellenas ^d Gratinierte, mit Manchego Käse gefüllte Auberginenröllchen	6,20 Euro
Albóndigas en salsa ^{a/la/e} Hausgemachte Rindfleischbällchen in Sauce	4,90 Euro
Champiñones al ajillo ^e Champignons in deftiger Knoblauchsauce	4,50 Euro
Aceitunas Oliven (schwarz, grün oder gemischt)	2,50 Euro
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica ^{a/c/la} Zarter Baby Kalmar nach andalusischer Art (ausgebacken mit Zitrus Mayonaise serviert)	12,00 Euro
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) ^a Spanisches Kartoffelomelette (Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen)	2,50 Euro
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) ^{la} Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	8,90 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Pan al ajillo ^{la} Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl	4,90 Euro
Duo de tartares (salmón y atún) ^{a/b/e} Duo von Tataren (Lachs und Thunfisch)	12,00 Euro
Pan con AOVE, Alioli y Aceitunas ^a Frisches Brot mit Olivenöl, Alioli und Oliven	5,20 Euro
Alioli ^a Hausgemachte Knoblauch-Creme	2,20 Euro
Servicio de pan (cesto de pan y aceite de oliva extra virgen) ^{la} Brotservice (Brotkorb und Schälchen mit kaltgepresstem Olivenöl)	2,20 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

postres dessert

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca. 15min.) Hausgemachtes Schokoladensoufflet mit Bourbon-Vanilleeis	6,90 Euro
Crema catalana Eier-Milch-Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht	6,90 Euro
Leche frita Frittierte Milch mit Vanilleeis und Schokoladensoße	6,90 Euro
Tarta de queso vasca con chocolate blanco y polvo de pistacho Kremiger Käsekuchen mit weißer Schokolade und Pistazienstaub	6,90 Euro
Bola de Helado (vainilla o limón) Kugel Bourbon-Vanilleeis oder Zitronensorbet	2,20 Euro

Digestivos para los postres

Digestives passend zu unseren desserts

Vino de Málaga Likörwein aus den Bergen Malagas	4,90 Euro
Moscatel de Chipiona Süßer Wein aus Moskatell Sultaninen gewonnen, aus der Region Cádiz	4,90 Euro
Licor 43 con leche Vanille Likör mit Milch	5,00 Euro

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

Vinos abiertos

Offene Weine

Los Blancos / Weißwein

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

Los Tintos / Rotwein

Ari Goitia Crianza ⁵	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 ⁵	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 ⁵	0,2l	5,00 Euro
D.o. Rioja	0.5l	12,50 Euro
Tempranillo		

LA TASCA

Flamenca

Así sabe España

El Rosado / Roséwein

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

La Sangria / hausgemachte sangria

Tradicional ⁵	0.3 l	4,50 Euro
	0.5 l	7,20 Euro
	1 l	14,90 Euro
De vino blanco ⁵	0.3 l	4,50 Euro
	0.5 l	7,20 Euro
	1 l	14,90 Euro
De cava ⁵	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) ⁵	0.1 l	4,70 Euro
Sherry Manzanilla	5 cl	4,20 Euro
Holunder Sprizz mit Cava ⁵	0.2 l	7,20 Euro
Lavendel Sprizz mit Cava ^{1/5}	0.2 l	7,20 Euro
Aperol Sprizz ^{1/5}	0.2 l	7,20 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0.2 l	3,70 Euro
Campari Orange / Soda ^{1/5}	0.2 l	5,70 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	4,70 Euro

Cervezas / Biere

Erdinger Weissbier ^{la / lb}	0.5 l	4,70 Euro
Erdinger Alkoholfreies Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,70 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	2,20 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0.33 l	3,30 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0.5 l	5,00 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.2 l	2,20 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.33 l	3,30 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 ^{lb}	0.5 l	5,00 Euro
Estrella Galicia sin alcohol ^{lb}	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 ^{1/4}	0.35 l	3,20 Euro
Cola Zero ^{1/4}	0.35 l	3,20 Euro
Fanta ¹	0.35 l	3,20 Euro
Aquarius ^{1/4}	0.35 l	3,20 Euro
Ginger Ale ^{1/4}	0.2 l	2,70 Euro
Tonic Water ²	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 ^d	3,50 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) ^d	3,50 Euro
Café con leche ^d	2,20 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy)	3,90 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) ^d	2,00 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) ^d	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 ^d	4cl	5,90 Euro
Jägermeister	4cl	5,90 Euro
Absolut Vodka	4cl	5,90 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