

Platos Principales

Hauptspeisen

Brocheta campera (entrecote de ternera, solomillo de cerdo, chorizo) ^{6/8/9}	32,90 Euro
Gegrillter Bauernspieß (argentinisches Rinderentrecote, Schweinefilet, Chorizo)	
Carrillada a los tres vinos (tinto, blanco, dulce) ^e	22,90 Euro
Zarte Rinderbäckchen in einer Sauce aus rotem, weißem und süßem Wein	
Parrillada de marisco (langostinos, zamburiñas, chipirones, pescado del día y mejillones)	25,90 Euro
Grillplatte mit frischen Meeresfrüchten (Wildfang Riesengarnelen, Kammuscheln, Baby Kalmar, Fisch des Tages, Miesmuscheln) ^{c/b/n}	
Bacalao a la mallorquina ^{b/h/ka/kb}	25,90 Euro
Frischer Kabeljau gekocht in mallorquinischer Soße mit Hülsenfrüchten, Rosinen und Spinat	
Pisto manchego con huevos fritos ^a	15,90 Euro
Pisto aus La Mancha (spanisches Ratatouille) mit Spiegeleiern	

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	5,40 Euro

Paellas

Paella de carne (ca. 30 min) ^e Paella mit Schweinebauch, Schweinerippchen, Rind und Huhn	p.p. 22,50 Euro
Paella mixta (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln	p.p. 20,50 Euro
Paella marinera (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 22,80 Euro
Paella de verdura (ca. 30 min) ^e Paella mit gemischtem Gemüse	p.p. 19,50 Euro
Arroz negro, marinero (ca. 30 min) ^{b/c/e/n} Reis mit Kalmartinte, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 20,50 Euro

Ensaladas

Ensalada de tomates rosa con vinagreta de mojo verde y láminas de fresas ^b Salat von erntefrischen, rosa Tomaten mit Mojo-Verde-Dressing und süßen Erdbeeren	14,20 Euro
Ensalada mixta con queso de cabra y vinagreta de vino de jerez (jamón, cebolla confitada, frutos secos) ^{d/h/kb} Knackiger, gemischter Salat mit geschmackvollem Ziegenkäse, Serrano Schinken, Nüssen und Schmorzwiebeln	18,50 Euro
Ensalada mixta Kleiner, gemischter Salat	5,40 Euro

jamón y queso

Tabla la tasca ^{6/8/d/la/kb}	25,40 Euro
Jamón pata negra, manchego, chorizo, salchichón, melón Pata negra Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón, Honigmelone	
Tabla mixta ^{6/8/d/la/kb}	21,70 Euro
Jamón serrano, manchego, chorizo, salchichón Serrano Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón	
Tabla pata negra ^{6/8/la}	25,00 Euro
Platte mit Schinken vom Pata Negra Schwein	
Tabla serrana ^{6/8/la}	15,50 Euro
Platte mit Serrano Schinken	
Tabla manchega ^{d/la}	12,30 Euro
Platte mit Manchego Käse (Schafskäse)	

Cubiertos Brot, Alioli & Oliven

Cestito de pan ^{la} Brotkorb	2,90 Euro
Alioli ^a Hausgemachte Knoblauch-Creme	3,20 Euro
Servicio de pan (cesto de pan y aceite de oliva extra virgen) ^{la} Brotservice (Brotkorb und Schälchen mit kaltgepresstem Olivenöl)	3,40 Euro
Aceitunas Oliven (schwarz, grün oder gemischt)	6,80 Euro
Servicio de pan y aceitunas ^{la} Brotkorb, kaltgepresstes Olivenöl und gemischte Oliven	9,90 Euro

Tapas

Menú "flying tapas" a partir de 4 personas (selección de nuestras tapas, incluyendo postre) ^{a/c/d/e/la/kb/n} Flying Tapas ab 4 Personen (Auswahl unserer kalten und warmen Tapas, inkl. Dessert)	p.P. 36,00 Euro
Pata de pulpo a la gallega con patatas revolconas y ajada y sal de jamón ⁿ Gegrillte, atlantische Meereskrake mit Kartoffelstampf, Paprika Emulsion und Serrano Salz	21,90 Euro
Almejas al vino ⁿ Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce	12,60 Euro
Boquerones en vinagre ^{10/b} Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	7,90 Euro
Queso en tocino ^{5/6/7/d} Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	7,90 Euro
Pollo al ajillo ^{e/d/la} Zarte Hähnchenunterschlegel gekocht in Knoblauchsauce	7,90 Euro
Berenjenas rellenas ^d Gratinierte, mit Manchego Käse gefüllte Auberginenröllchen	6,80 Euro
Albóndigas en salsa de tomate ^{a/la/e} Hausgemachte Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Tomatensauce	7,90 Euro
Champiñones al ajillo ^e Champignons in deftiger Knoblauchsauce	6,80 Euro
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica ^{a/la} Zarter Baby Kalmar nach andalusischer Art (ausgebacken mit Zitrus Mayonaise serviert)	14,20 Euro
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) ^a Spanisches Kartoffelomelette (Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen)	5,20 Euro
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) ^{la} Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	9,80 Euro
Pan al ajillo ^{la} Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl	6,80 Euro

Tapas

Secreto ibérico con patata revolcona, pimientos del padrón y reducción de P.X. ^g Gegrilltes, geheimes Filet vom iberischen Schwein mit typisch, nordspanischem Kartoffelstampf und Bratpeperonis aus Padrón und Pedro Ximenez Reduktion	15,90 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	13,60 Euro
Ensaladilla de Atún con verduras crujientes, aliño de mayonesa y eneldo ^{a/b/d} Knackiger Salat vom Thunfisch mit Mayonnaise Dressing und Dill	7,90 Euro
Chuleta de cordero a la plancha con espinaca Zarte Lammkoteletts vom Grill auf Blattspinat	13,60 Euro
Fritura de pescado (boquerones, chipirones, gambas, merluza) con mayo citrica ^{a/b/c/la/lc/n} Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Zitrus-Mayonaise	14,20 Euro
Zamburiñas gallegas a la plancha con salsa de ajo y perejil ⁿ Galizische Kammuscheln vom Grill mit einer Soße aus Petersilie und Knoblauch	10,30 Euro
Gambas al ajillo ^c Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	10,20 Euro
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli ^a Frittierte Kartoffelecken mit dreierlei, hausgemachten Dips (Mojo Rojo / Mojo Verde / Alioli)	7,90 Euro
Pimientos de padrón Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	8,20 Euro
Boquerones fritos con mayonesa citrica ^{a/b/la} Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonaise	9,20 Euro
Pinchos morunos de pollo con chimichurri Gegrillte Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art mit Chimichurri Soße	9,20 Euro
Chorizo a la parrilla con chimichurri ^{6/8/9/la} spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	7,90 Euro

Tapas

Croquetas caseras de la abuela (centollo, calçots, jamón serrano) ^{a / c / d / la / lc} Omas hausgemachte Kroketten (Krebsfleisch, katalanische Frühlingszwiebel, oder Serrano Schinken)	à 2,70 Euro
Papas Arrugadas con mojo rojo o mojo verde Kleine Grenaille Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit Mojo Rojo oder Mojo Verde	6,80 Euro
Patatas bravas caseras ^e Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	7,90 Euro
Dátiles gigantes (medjool) en tocino ^{8 / 9} Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	7,90 Euro
Verdura mixta salteada con salsa romesco ^{kb} In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco	6,80 Euro
Setas empanadas con alioli ^{a / la} Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli	7,90 Euro
Deditos de pollo empanados con nachos con salsa de miel y mostaza ^{a / g} In Nachos panierte, ausgebackene Hühnerbruststeifen mit Honig-Senfsoße	8,90 Euro

Postres Desserts

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca. 15min.) ^{a / d} Hausgemachtes Schokoladensoufflet mit Bourbon-Vanilleeis	7,90 Euro
Churros con chocolate ^{la / d} Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip	7,90 Euro
Crema catalana ^{a / d} Eier-Milch-Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht	7,90 Euro
Leche frita ^{a / d / la} Frittierte Milch mit Vanilleeis und Schokoladensoße	7,90 Euro
Tarta de queso vasca al horno ^{a / d / la} Baskischer Käsekuchen	7,90 Euro

Vinos abiertos

Offene Weine

Los Blancos / Weißwein

D.o. rueda

Basa verdejo 2021 ⁵	0,2 l	7,90 Euro
Bodega telmo rodriguez	0,5 l	19,50 Euro
85% Verdejo / 10% Viura / 5% Sauvignon blanc	0,7 l	27,50 Euro
(fruchtige Noten von Pfirsich und Mango, mit einer eleganten Frische und Anklängen feiner Kräuter)	1,0 l	39,00 Euro

Los Tintos / Rotwein

D.o.ca. rioja

El sueño de amado 2015 ⁵	0,2 l	7,90 Euro
Bodegas Ilurce	0,5 l	19,50 Euro
100 % Garnacha	0,7 l	27,50 Euro
(Kirschrotfarben mit Aromen von roten reifen Früchten und frischen schwarzen Früchten, begleitet von Kakao- und Röstnoten)	1,0 l	39,00 Euro

El Rosado / Roséwein

D.o.ca. rioja

Marques de Riscal 2021 ⁵	0,2 l	7,90 Euro
Tempranillo, Garnacha	0,5 l	19,50 Euro
(Lebendige Farbe, jung und frisch, ausgeglichene Aromen von Himbeeren und Erdbeeren)	0,7 l	27,50 Euro
	1,0 l	39,00 Euro

Weinschorle ⁵	0,2 l	5,90 Euro
	0,5 l	14,50 Euro
	1,0 l	29,00 Euro

Tinto de Verano ⁵	0,3 l	6,50 Euro
(Rotwein & Limonade)	0,5 l	10,80 Euro
	1,0 l	21,50 Euro

Sangrias

hausgemachte Sangria

Tradicional ⁵	0,3 l	6,20 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Rotwein, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	10,30 Euro
	1,0 l	20,50 Euro
De vino blanco ⁵	0,3 l	6,20 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Weißwein, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	10,30 Euro
	1,0 l	20,50 Euro
De cava ⁵	0,3 l	8,20 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Cava, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	13,50 Euro
	1,0 l	27,00 Euro

Sangria Lolea

De vino tinto ⁵		
Cabernet Sauvignon, Tempranillo	0,7 l	25,00 Euro
(Frizzante Sangria mit frischem Orangenzitronensaft und Zimt)		
De vino blanco ⁵		
Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Macabeo	0,7 l	25,00 Euro
(Frizzante Sangria mit frischem Orangenzitronensaft und einer Prise Vanille)		
De vino rosado ⁵		
Tempranillo	0,7 l	25,00 Euro
(Frizzante Sangria mit frischem Orangenzitronensaft und Zimt)		

Los Blancos Weißwein

D.o. rueda

José pariente 2021⁵ 0,75 l | 34,00 Euro

Bodega José Pariente

100% Verdejo

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

Quintaluna 2019⁵ 0,75 l | 45,00 Euro

Bodega Belondrade y Lurton

100% Verdejo

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

José pariente fermentado en barrica 2021⁵ 0,75 l | 47,00 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)

D.o. somontano

Enate 2022⁵ 0,75 l | 32,00 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)

D.o. rias baixas

Terras gauda 2021⁵ 0,75 l | 47,00 Euro

Bodega Terras Gauda

70% Albariño / 18% Caiño / 12% Loureiro

(aktuell einer der edelsten spanischen Weißweine, Fruchtaromen von 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)

Mar de Frades 2021⁵ 0,75 l | 39,00 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)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Los Tintos

Rotwein

D.o.ca. rioja

Remelluri gran reserva 2012⁵ 0,75 l | 120,00 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 2014⁵ 0,75 l | 69,00 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 2018⁵ 0,75 l | 46,00 Euro

90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano, Viura y Malvaria ,

12 meses en barrica

(weicher vollmundiger Geschmack, mit schmelzenden Tanninen und einem eleganten Abgang)

La montesa 2019⁵ 0,75 l | 44,00 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 2018⁵ 0,75 l | 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 2020⁵ 0,75 l | 29,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha

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

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Los Tintos

Rotwein

D.o. ribera del duero

Alión 2018⁵

0,75 l | 116,00 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)

Aalto 2018⁵

0,75 l | 85,00 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)

Pesquera reserva 2018⁵

0,75 l | 89,00 Euro

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)

Pesquera crianza 2019⁵

0,75 l | 55,00 Euro

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)

D.o.ca. priorat

Camins del priorat 2021⁵

0,75 l | 49,00 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)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Los Tintos

Rotwein

D.o. toro

Almirez 2019 ⁵

0,75 l 55,00 Euro

Bodega teso la monja

100% Tinta de toro / 12 meses en barrica

(etwas wild, mit dem typischen Toro-Feuer, vollmundig, mit präsenten Tanninen)

Prima toro 2018 ⁵

0,75 l 38,00 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.

Románico 2019 ⁵

0,75 l 34,00 Euro

Bodega teso la monja

100% Tinta de toro / 6 meses en barrica

(Dunkles gedecktes Kirschrot, intensiv, frisch, würzig und sehr fruchtig.

Am Gaumen breit, tanninreich, rote und schwarze Waldfrüchte mit einem Hauch feiner Säure)

Mallorca

Ànima negra AN 2019 ⁵

0,75 l 95,00 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 2020 ⁵

0,75 l 45,00 Euro

Bodega ànima negra

65% Callet / 20% Manto Negro /15% Syrah / 13 meses en barrica

(herrlich fleischiger Tropfen, intensiv, fruchtiger Duft roter Früchte, eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Los Rosados Roséwein

D.o. rias baixas

Alma Atlántica Rosé 2020⁵

0,75 l | 39,00 Euro

Bodega Martin Códax

100% Mencia

(Aromen von Blumen und roten Früchten, perfekt kombiniert mit den süßen Noten von Gelees und Bonbons, ausgewogen und leicht)

Cava / champán Spanischer Sekt / Champagner

Cautiu Cava Brut Imperial⁵

0,75 l | 32,00 Euro

Macabeo / Parellada / Xarel

(Kräuter und Zitrusaromen, gut strukturiert, erfrischend und langanhaltender Abgang)

Cava Gran Reserva Juvé y Camps Brut Nature 2018⁵

0,75 l | 65,00 Euro

Macabeo / Parellada / Xarel.lo

(mit verlockender Frucht ausgestattet, gestützt von seiner frischen Art und geschmeidigen Textur, vielförmig und charakteristisch)

AT Roca Brut Reserva 2019⁵

0,75 l | 35,50 Euro

(feine Fruchtaromen von den Noten des Reinettenapfels, sowie Birne und Fenchel, fruchtig, fein und elegant)

Moët & Chandon Champagner Brut Imperial⁵

0,75 l | 99,00 Euro

(Komponenten von exotischen Früchten, weißem Pfirsich und zarten Nuancen von süßem Brioche)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Aperitivos Aperitif

Cava (Spanischer Schaumwein) ⁵	0,1 l	5,60 Euro
Barbadillo Sherry Fino	5 cl	5,20 Euro
Barbadillo Sherry Manzanilla	5 cl	5,20 Euro
Barbadillo Sherry Amontillado	5 cl	5,20 Euro
Barbadillo Sherry Oloroso	5 cl	5,20 Euro
Barbadillo Sherry Cream	5 cl	5,20 Euro
Barbadillo Sherry Pedro Ximenez	5 cl	5,20 Euro
Holunder Sprizz mit Cava ⁵	0,2 l	7,90 Euro
Lillet Wild Berry ^{1/5/9}	0,2 l	7,90 Euro
Aperol Sprizz ^{1/5}	0,2 l	7,90 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0,2 l	5,90 Euro
Campari Orange / Soda ^{1/5}	0,2 l	7,20 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	7,20 Euro

Cervezas Biere

Tegernseer Helles ^{lb}	0,4 l	4,20 Euro
Unertl Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,80 Euro
Unertl Leichtes Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,80 Euro
Unertl Alkoholfreies Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,50 Euro
König Ludwig Dunkel ^{lb}	0,5 l	4,80 Euro
Warsteiner Pils ^{lb}	0,3 l	4,20 Euro
Warsteiner Alkoholfreies ^{lb}	0,3 l	4,20 Euro
Russen ^{la / lb}	0,5 l	4,50 Euro
Radler ^{lb}	0,4 l	4,40 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0,3 l	4,60 Euro
Estrella Galicia de barril ^{lb}	0,5 l	5,80 Euro

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
Sprite ^{1/4}	0,2 l	2,90 Euro
Sprite ^{1/4}	0,4 l	4,90 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

Apfelnektar	0,2 l	3,20 Euro
Orangennektar	0,2 l	3,20 Euro
Ananasnektar	0,2 l	3,20 Euro
Maracujanektar	0,2 l	3,20 Euro
Johannisbeerennektar	0,2 l	3,20 Euro
Kirschnektar	0,2 l	3,20 Euro
Mangonektar	0,2 l	3,20 Euro
Saftschorle	0,2 l	2,70 Euro
Saftschorle	0,4 l	4,50 Euro

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Bebidas calientes

Heiße Getränke

Café solo (Espresso) ⁴	2,60 Euro
Café solo doble (Espresso Doble) ⁴	4,40 Euro
Café cremita (Cappucino) ^{d/4}	3,40 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) ^{d/4}	4,20 Euro
Café con leche ^{d/4}	3,80 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy) ⁴	5,20 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) ^{d/4}	2,70 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) ^{d/4}	5,60 Euro
Café ⁴	2,90 Euro
Té	3,80 Euro

Brandys

Gran Duque d´alba	4cl	8,90 Euro
Cardenal Mendoza	4cl	8,90 Euro
Carlos I	4cl	8,90 Euro
Osborne 103	4cl	5,90 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 (Anis Likör trocken oder süß)	2cl	4,50 Euro
Orujo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	4,50 Euro

Digestivos

Jose Cuervo Tequila Silver	4cl	5,90 Euro
Jose Cuervo Tequila Gold	4cl	5,90 Euro
Baileys ^d	4cl	5,90 Euro
Averna	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

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
Arehucas	4cl	6,50 Euro

Longdrinks

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

Spanish Temptation 11,90 Euro

Gin, Licor 43, Limettensaft, Ananasnektar, Orangennektar, Kirschnektar

Mai Tai 11,90 Euro

brauner Rum, Aprikosenlikör, Limettensaft, Zitronensaft, Ananasnektar, Mandelsirup

Tequila Sunrise 11,90 Euro

Tequila, Zitronensaft, Orangennektar, Granadine

Barracuda 11,90 Euro

brauner Rum, Galliano - Vanillelikör, Cava, Limettensaft, Ananasnektar

Flamenco 11,90 Euro

Gin, Málaga Wein, Mandelsirup, Limettensaft, Orangennektar

El Diablo 11,90 Euro

Tequila, schwarzer Johannisbeeren Likör, Ginger Ale

Long Island Ice Tea 11,90 Euro

Vodka, weißer Rum, Gin, Orangenlikör, Coca Cola

Caipirinhas 11,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Maracuja, Caipiroska

Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker

Mojitos 11,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Cranberry, Blueberry

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

Coladas 11,90 Euro

Varianten: Classic, blue Curaçao, Licor 43, Midori (Melonenlikör)

brauner und weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Ananasnektar

Margaritas 11,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Mango, Cranberry

Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft

Daiquiris 11,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Melon

brauner und weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft

Cocktails

sin alcohol/ohne Alkohol

Mosquito	9,90 Euro
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Limonade	
Ipanema	9,90 Euro
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale	
Florida	9,90 Euro
Maracujanektar, Orangenektar, Zitronensaft, Mangosirup, Grenadine	
Coconut Kiss	9,90 Euro
Ananasnektar, Orangenektar, Kokossirup, Sahne, Grenadine	

Impressum & Standorte

La Tasca Flamenca
Bar de Tapas & Restaurant
Philipp Lang
Mettinghstr. 2
80634 München/Deutschland

Tel: +49 (0) 89 37419075

La Tasca Flamenca
Bar de Tapas & Restaurant
La Tasca Freising UG
Marienplatz 2
85354 Freising/Deutschland

Tel: +49 (0) 8161 88 78 172

www.latascaflamenca.com
info@latascaflamenca.com

La Tasca Flamenca
Bar de Tapas
Philipp Lang
Atelierstr. 5

81671 München/Deutschland

Tel: +49 (0) 89 490 59 959

La Tasca Flamenca
Bar de Tapas & Restaurant
La Tasca Flamenca F&B&G Comp. S.L.
Bulevar de Paguera 68
07160 Peguera/Spanien

Tel: +34 651 59 00 75

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
- f. Soja
- g. Senf
- h. Erdnüsse
- i. Sesam
- la. Glutenhaltiges Getreide Weizen
- lb. Glutenhaltiges Getreide Gerste
- lc. Glutenhaltiges Getreide Roggen
- ka. Schalenfrüchte Walnuss
- kb. Schalenfrüchte Mandel
- n. Weichtiere