

## Paellas

Paella de carne (ca. 30 min) <sup>e</sup> Paella mit Schweinebauch, Schweinerippchen, Rind und Huhn	p.p. 22,50 Euro
Paella mixta (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln	p.p. 20,50 Euro
Paella marinera (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 22,80 Euro
Paella de verdura (ca. 30 min) <sup>e</sup> Paella mit gemischtem Gemüse	p.p. 19,50 Euro
Arroz negro, marinero (ca. 30 min) <sup>e</sup> 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 <sup>b</sup> 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) <sup>d/h/kb</sup> Knackiger, gemischter Salat mit geschmackvollem Ziegenkäse, Serrano Schinken, Nüssen und Schmorzwiebeln	18,50 Euro
Ensalada mixta Kleiner, gemischter Salat	5,40 Euro

## Tapas

Pata de pulpo a la gallega con patatas revolconas y ajada y sal de jamón <sup>n</sup> Gegrillte, atlantische Meereskrake mit Kartoffelstampf, Paprika Emulsion und Serrano Salz	21,90 Euro
Almejas al vino <sup>n</sup> Frische Venusmuscheln in Weißweinsoße	12,60 Euro
Boquerones en vinagre <sup>10/b</sup> Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	7,90 Euro
Queso en tocino <sup>5/6/7/d</sup> Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	7,90 Euro
Pollo al ajillo <sup>e/d/la</sup> Zarte Hähnchenunterschlegel gekocht in Knoblauchsoße	7,90 Euro
Berenjenas rellenas <sup>d</sup> Gratinierte, mit Manchego Käse gefüllte Auberginenröllchen	6,80 Euro
Albóndigas en salsa <sup>a/la/e</sup> Hausgemachte Rindfleischbällchen in Soße	7,90 Euro
Champiñones al ajillo <sup>e</sup> Champignons in deftiger Knoblauchsoße	6,80 Euro
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica <sup>a/c/la</sup> Zarter Baby Kalmar nach andalusischer Art (ausgebacken mit Zitrus Mayonaise serviert)	14,20 Euro
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) <sup>a</sup> Spanisches Kartoffelomelette (Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen)	5,20 Euro
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) <sup>la</sup> Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	9,80 Euro
Pan con tomate, manchego y pimiento del padrón <sup>la/d</sup> Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl, Manchegokäse und gebackene kleine, grüne Paprikaschote	9,80 Euro
Pan al ajillo <sup>la</sup> Geröstetes Knoblauchbrot	6,80 Euro

## 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	15,90 Euro
Medallones de vacuno en tocino con verdura salteada y chimichurri <sup>8/9</sup> 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 <sup>a/b/d</sup> 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 <sup>a/b/c/la/lc/n</sup> Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte (Kalamar, Gambas, Sardellen und Seehecht) mit Zitrus-Mayonnaise	14,20 Euro
Zamburiñas gallegas a la plancha con salsa de ajo y perejil <sup>n/la/lc</sup> Galizische Kammuscheln vom Grill mit einer Soße aus Petersilie und Knoblauch	10,30 Euro
Gambas al ajillo Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	10,20 Euro
Patatas 3 salsas con mojo rojo, mojo verde y alioli <sup>a</sup> 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 <sup>a/b/la</sup> Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonnaise	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 <sup>6/8/9/la</sup> spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	7,90 Euro

## Tapas

Croquetas caseras de la abuela (centollo, calçots, jamón serrano) <sup>a / c / d / la / lc</sup> 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 Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	6,80 Euro
Dátiles gigantes (medjool) en tocino <sup>8 / 9</sup> Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	7,90 Euro
Verdura mixta salteada con salsa romesco <sup>kb</sup> In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco	6,80 Euro
Setas empanadas con alioli <sup>a / la</sup> Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli	7,90 Euro
Deditos de pollo empanados con nachos con salsa de miel y mostaza <sup>a / g</sup> In Nachos panierte, ausgebackene Hühnerbruststeifen mit Honig-Senfsoße	8,90 Euro

## Cubiertos Brot, Alioli & Oliven

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

## Postres Desserts

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

## Digestivos para los postres Digestives passend zu unseren Desserts

Gran Duque d'alba	4cl	8,90 Euro
Carlos I	4cl	8,90 Euro
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
Orojo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	4,50 Euro

## Vinos abiertos

### Offene Weine

#### Los Blancos / Weißwein

D.o. rueda

Basa verdejo 2021 <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>	0,2 l	5,90 Euro
	0,5 l	14,50 Euro
	1,0 l	29,00 Euro

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

# Sangrias

## hausgemachte Sangria

<b>Tradicional</b> <sup>5</sup>	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
<b>De vino blanco</b> <sup>5</sup>	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
<b>De cava</b> <sup>5</sup>	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

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

## Los Blancos Weißwein

D.o. rueda

Quintaluna 2017<sup>5</sup>

0,75 l | 45,00 Euro

Bodega belondrade y lurtón

100% Verdejo

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

D.o. rias baixas

Terras gauda 2017<sup>5</sup>

0,75 l | 47,00 Euro

Bodega terras gauda

70% Albariño/ 18% Caíño/ 12% Loureiro

(aktuell einer der edelsten spanischen Weißweine, Fruchtaromen von Pfirsich, Orangenschale und weißen Blüten, pikante intensive Mineralität, gefolgt von einem cremig-weichen Schmelz.

Mar de Frades 2020<sup>5</sup>

0,75 l | 39,00 Euro

Bodega Mar de Frades

100% Albariño

(Aromen von weißen Früchten mit Zitrusnoten und einem agilen und frischen Gaumen)

## Los Rosados Roséwein

D.o. rias baixas

Alma Atlántica Rosé 2020<sup>5</sup>

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)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum



## Los Tintos Rotwein

D.o.ca. rioja

Remelluri reserva 2011<sup>5</sup>

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 2013<sup>5</sup>

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 2015<sup>5</sup>

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.)

Corriente 2015<sup>5</sup>

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.)

D.o. toro

Prima toro 2015<sup>5</sup>

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. Das Finish explosiv und sensationell)

Románico 2015<sup>5</sup>

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)

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

## Los Tintos Rotwein

Mallorca

Ànima negra AN 2016 <sup>5</sup> 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 2016 <sup>5</sup> 0,75 l | 45,00 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)

## Cava / champán Spanischer Sekt / Champagner

Cautiu Cava Brut Imperial <sup>5</sup> 0,75 l | 32,00 Euro

Macabeo / Parellada / Xarel

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

Moët & Chandon Champagner Brut Imperial <sup>5</sup> 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) <sup>5</sup>	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 Pedro Ximenez	5 cl	5,20 Euro
Holunder Sprizz mit Cava <sup>5</sup>	0,2 l	7,90 Euro
Lillet Wild Berry <sup>1/5/9</sup>	0,2 l	7,90 Euro
Aperol Sprizz <sup>1/5</sup>	0,2 l	7,90 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0,2 l	5,90 Euro
Campari Orange / Soda <sup>1/5</sup>	0,2 l	7,20 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	7,20 Euro

## Cervezas Biere

Hofbräu original <sup>lb</sup>	0,5 l	4,80 Euro
Hofbräu Dunkel <sup>lb</sup>	0,5 l	4,80 Euro
Erdinger Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	4,80 Euro
Erdinger Leichtes Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	4,80 Euro
Erdinger Alkoholfreies Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	4,80 Euro
Radler <sup>lb</sup>	0,4 l	4,80 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0,3 l	4,60 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0,5 l	5,80 Euro
Estrella Galicia Reserva 1906 <sup>lb</sup>	0,3 l	4,60 Euro
Estrella Galicia sin alcohol <sup>lb</sup>	0,3 l	4,60 Euro

## **Bebidas refrescos**

### **Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner naturell	0,25 l	2,80 Euro
Gerolsteiner naturell	0,75 l	6,50 Euro
Gerolsteiner spritzig	0,25 l	2,80 Euro
Gerolsteiner spritzig	0,75 l	6,50 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Cola Zero <sup>1/4</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Cola Zero <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
Sprite <sup>1/4</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Sprite <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Ginger Ale <sup>1/4</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Tonic Water <sup>2</sup>	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

## Bebidas calientes

### Heiße Getränke

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

## 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

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



## Impressum & Standorte

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 Freising UG  
Marienplatz 2  
85354 Freising/Deutschland

Tel: +49 (0) 8161 88 78 172

[www.latascaflamenca.com](http://www.latascaflamenca.com)  
[info@latascaflamenca.com](mailto:info@latascaflamenca.com)

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 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