

## Platos Principales

### Hauptspeisen

Brocheta campera (entrecote de ternera, solomillo de cerdo, chorizo) <sup>6/8/9</sup>	36,80 Euro
Gegrillter Bauernspieß (argentinisches Rinderentrecote, Schweinefilet, Chorizo)	
Carrillada a los tres vinos (tinto, blanco, dulce) <sup>e</sup>	25,50 Euro
Zarte Rinderbäckchen in einer Sauce aus rotem, weißem und süßem Wein	
Parrillada de marisco (langostinos, zamburiñas, chipirones, pescado del día y mejillones)	32,90 Euro
Grillplatte mit frischen Meeresfrüchten (Wildfang Riesengarnelen, Kammuscheln, Baby Kalmar, Fisch des Tages, Miesmuscheln) <sup>c/b/n</sup>	
Bacalao a la mallorquina <sup>b/h/ka/kb</sup>	29,00 Euro
Frischer Kabeljau gekocht in mallorquinischer Soße mit Hülsenfrüchten, Rosinen und Spinat	
Pisto manchego con huevos fritos <sup>a</sup>	17,80 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	7,50 Euro

## Paellas

Paella de carne (ca. 30 min) <sup>e</sup> Paella mit Schweinebauch, Schweinerippchen, Rind und Huhn	p.p. 25,90 Euro
Paella mixta (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln	p.p. 24,50 Euro
Paella marinera (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 25,90 Euro
Paella de verdura (ca. 30 min) <sup>e</sup> Paella mit gemischtem Gemüse	p.p. 23,90 Euro
Arroz negro, marinero (ca. 30 min) <sup>b/c/e/n</sup> Reis mit Kalmartinte, Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 25,90 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	16,90 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	19,90 Euro
Ensalada mixta Kleiner, gemischter Salat	7,50 Euro

## jamón y queso

Tabla la tasca <sup>6/8/d/la/kb</sup>	28,40 Euro
Jamón pata negra, manchego, chorizo, salchichón, melón	
Pata negra Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón, Honigmelone	
Tabla mixta <sup>6/8/d/la/kb</sup>	24,30 Euro
Jamón serrano, manchego, chorizo, salchichón	
Serrano Schinken, Manchego Käse, Chorizo, Salchichón	
Tabla pata negra <sup>6/8/la</sup>	27,90 Euro
Platte mit Schinken vom Pata Negra Schwein	
Tabla serrana <sup>6/8/la</sup>	17,30 Euro
Platte mit Serrano Schinken	
Tabla manchega <sup>d/la</sup>	13,90 Euro
Platte mit Manchego Käse (Schafskäse)	

## Cubiertos Brot, Alioli & Oliven

Cestito de pan <sup>la</sup>	3,90 Euro
Brotkorb	
Alioli <sup>a</sup>	3,90 Euro
Hausgemachte Knoblauch-Creme	
Servicio de pan (cesto de pan y aceite de oliva extra virgen) <sup>la</sup>	4,90 Euro
Brotservice (Brotkorb und Schälchen mit kaltgepresstem Olivenöl)	
Aceitunas	7,60 Euro
Oliven (schwarz, grün oder gemischt)	
Servicio de pan y aceitunas <sup>la</sup>	10,90 Euro
Brotkorb, kaltgepresstes Olivenöl und gemischte Oliven	

## Tapas

Menú "flying tapas" a partir de 4 personas (selección de nuestras tapas, incluyendo postre) <sup>a/c/d/e/la/kb/n</sup> Flying Tapas ab 4 Personen (Auswahl unserer kalten und warmen Tapas, inkl. Dessert)	p.P. 39,00 Euro
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	24,90 Euro
Almejas al vino <sup>n</sup> Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce	14,80 Euro
Boquerones en vinagre <sup>10/b</sup> Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	9,70 Euro
Queso en tocino <sup>5/6/7/d</sup> Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	9,90 Euro
Pollo al ajillo <sup>e/d/la</sup> Zarte Hähnchenunterschlegel gekocht in Knoblauchsauce	9,90 Euro
Berenjenas rellenas <sup>d</sup> Gratinierte, mit Manchego Käse gefüllte Auberginenröllchen	7,20 Euro
Albóndigas en salsa de tomate <sup>a/la/e</sup> Hausgemachte Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Tomatensauce	10,90 Euro
Champiñones al ajillo <sup>e</sup> Champignons in deftiger Knoblauchsauce	8,60 Euro
Baby calamares a la andaluza con mayonesa citrica <sup>a/la</sup> Zarter Baby Kalmar nach andalusischer Art (ausgebacken mit Zitrus Mayonaise serviert)	17,90 Euro
Tortilla española (pregunte por los diferentes sabores) <sup>a</sup> Spanisches Kartoffelomelette (Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen)	6,30 Euro
Pan a la andaluza (con tomate y jamón serrano) <sup>la</sup> Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	10,90 Euro
Pan al ajillo <sup>la</sup> Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl	7,90 Euro

## Tapas

Secreto ibérico con patata revolcona, pimientos del padrón y reducción de P.X. <sup>g</sup> Gegrilltes, geheimes Filet vom iberischen Schwein mit typisch, nordspanischem Kartoffelstampf und Bratpeperonis aus Padrón und Pedro Ximenez Reduktion	17,90 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	15,90 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	8,90 Euro
Chuleta de cordero a la plancha con espinaca Zarte Lammkoteletts vom Grill auf Blattspinat	15,90 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-Mayonaise	18,90 Euro
Zamburiñas gallegas a la plancha con salsa de ajo y perejil <sup>n</sup> Galizische Kammuscheln vom Grill mit einer Soße aus Petersilie und Knoblauch	12,00 Euro
Gambas al ajillo <sup>c</sup> Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili	11,90 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)	9,20 Euro
Pimientos de padrón Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten	9,20 Euro
Boquerones fritos con mayonesa citrica <sup>a/b/la</sup> Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonaise	11,90 Euro
Pinchos morunos de pollo con chimichurri Gegrillte Hähnchenbrustspieße nach maurischer Art mit Chimichurri Soße	10,90 Euro
Chorizo a la parrilla con chimichurri <sup>6/8/9/la</sup> spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	8,90 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 3,10 Euro
Papas Arrugadas con mojo rojo o mojo verde Kleine Grenaille Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit Mojo Rojo oder Mojo Verde	9,50 Euro
Patatas bravas caseras <sup>e</sup> Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	9,20 Euro
Dátiles gigantes (medjool) en tocino <sup>8 / 9</sup> Knusprig, ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel	9,50 Euro
Verdura mixta salteada con salsa romesco <sup>kb</sup> In der Pfanne geschwenktes, mediterranes Pfannengemüse mit Salsa Romesco	8,90 Euro
Setas empanadas con alioli <sup>a / la</sup> Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli	9,90 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	10,50 Euro

## Postres Desserts

Bomba de chocolate con helado de vainilla (ca. 15min.) <sup>a / d</sup> Hausgemachtes Schokoladensoufflet mit Bourbon-Vanilleeis	8,90 Euro
Churros con chocolate <sup>la / d</sup> Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip	8,90 Euro
Crema catalana <sup>a / d</sup> Eier-Milch-Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht	8,90 Euro
Leche frita <sup>a / d / la</sup> Frittierte Milch mit Vanilleeis und Schokoladensoße	8,90 Euro
Tarta de queso vasca al horno <sup>a / d / la</sup> Baskischer Käsekuchen	8,90 Euro

## Vinos abiertos

### Offene Weine

#### Los Blancos / Weißwein

D.o. rueda

Basa verdejo 2021 <sup>5</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Bodega telmo rodriguez	0,5 l	21,50 Euro
85% Verdejo / 10% Viura / 5% Sauvignon blanc (fruchtige Noten von Pfirsich und Mango, mit einer eleganten Frische und Anklängen feiner Kräuter)	0,7 l	30,50 Euro

#### Los Tintos / Rotwein

D.o.ca. rioja

El sueño de amado 2015 <sup>5</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Bodegas Ilurce	0,5 l	21,50 Euro
100 % Garnacha (Kirschrotfarben mit Aromen von roten reifen Früchten und frischen schwarzen Früchten, begleitet von Kakao- und Röstnoten)	0,7 l	30,50 Euro

#### El Rosado / Roséwein

D.o.ca. rioja

Marques de Riscal 2021 <sup>5</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Tempranillo, Garnacha (Lebendige Farbe, jung und frisch, ausgeglichene Aromen von Himbeeren und Erdbeeren)	0,5 l	21,50 Euro
	0,7 l	30,50 Euro

Weinschorle <sup>5</sup>	0,2 l	7,50 Euro
	0,5 l	15,00 Euro
	1,0 l	29,00 Euro

Tinto de Verano <sup>5</sup>	0,3 l	7,50 Euro
(Rotwein & Limonade)	0,5 l	15,00 Euro
	1,0 l	29,00 Euro

## Sangrias

### hausgemachte Sangria

<b>Tradicional</b> <sup>5</sup>	0,3 l	8,50 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Rotwein, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	14,80 Euro
	1,0 l	27,90 Euro
<b>De vino blanco</b> <sup>5</sup>	0,3 l	8,50 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Weißwein, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	14,80 Euro
	1,0 l	27,90 Euro
<b>De cava</b> <sup>5</sup>	0,3 l	10,20 Euro
(Traditionell hausgemachte Sangria mit Cava, fruchtigen Noten von Pfirsichen und Orangen, frischem Obst und einem Hauch Zimt)	0,5 l	15,90 Euro
	1,0 l	29,90 Euro

### Sangria Lolea

<b>De vino tinto</b> <sup>5</sup>		
<b>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</b>	0,7 l	33,00 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	33,00 Euro
(Frizzante Sangria mit frischem Orangenzitronensaft und einer Prise Vanille)		
<b>De vino rosado</b> <sup>5</sup>		
<b>Tempranillo</b>	0,7 l	33,00 Euro
(Frizzante Sangria mit frischem Orangenzitronensaft und Zimt)		



## Los Blancos Weißwein

### D.o. rueda

José pariente 2021<sup>5</sup> 0,75 l 39,00 Euro

Bodega José Pariente

100% Verdejo

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

José pariente fermentado en barrica 2021<sup>5</sup> 0,75 l 54,00 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 2022<sup>5</sup> 0,75 l 36,00 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 2021<sup>5</sup> 0,75 l 54,00 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 2021<sup>5</sup> 0,75 l 44,00 Euro

Bodega Mar de Frades

100% Albariño

(Aromen von weißen Früchten mit Zitrusnoten und einem agilen, 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 2012<sup>5</sup> 0,75 l | 138,00 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 2014<sup>5</sup> 0,75 l | 79,00 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 2018<sup>5</sup> 0,75 l | 53,00 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 2019<sup>5</sup> 0,75 l | 50,00 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 2018<sup>5</sup> 0,75 l | 33,00 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 2020<sup>5</sup> 0,75 l | 33,00 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 2018<sup>5</sup>

0,75 l | 133,00 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 2018<sup>5</sup>

0,75 l | 97,00 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 2018<sup>5</sup>

0,75 l | 102,00 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 2019<sup>5</sup>

0,75 l | 63,00 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 2021<sup>5</sup>

0,75 l | 56,00 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 <sup>5</sup>

0,75 l | 63,00 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 <sup>5</sup>

0,75 l | 43,00 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 <sup>5</sup>

0,75 l | 39,00 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 <sup>5</sup>

0,75 l | 109,00 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 <sup>5</sup>

0,75 l | 51,00 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 2020<sup>5</sup>

0,75 l | 44,00 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 Imperial<sup>5</sup>

0,75 l | 37,00 Euro

Macabeo / Parellada / Xarel

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

Cava Gran Reserva Juvé y Camps Brut Nature 2018<sup>5</sup>

0,75 l | 74,00 Euro

Macabeo / Parellada / Xarel.lo

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

AT Roca Brut Reserva 2019<sup>5</sup>

0,75 l | 41,00 Euro

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

Moët & Chandon Champagner Brut Imperial<sup>5</sup>

0,75 l | 113,00 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	7,30 Euro
Barbadillo Sherry Fino	5 cl	6,30 Euro
Barbadillo Sherry Manzanilla	5 cl	6,30 Euro
Barbadillo Sherry Amontillado	5 cl	6,30 Euro
Barbadillo Sherry Oloroso	5 cl	6,30 Euro
Barbadillo Sherry Cream	5 cl	6,30 Euro
Barbadillo Sherry Pedro Ximenez	5 cl	6,30 Euro
Holunder Sprizz mit Cava <sup>5</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Lillet Wild Berry <sup>1/5/9</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Aperol Sprizz <sup>1/5</sup>	0,2 l	8,90 Euro
Alkoholfreier Holunder Sprizz	0,2 l	7,90 Euro
Campari Orange / Soda <sup>1/5</sup>	0,2 l	9,70 Euro
Rebujito – Sherry mit Sprite und Minze	0,2 l	8,70 Euro

## Cervezas

### Biere

Tegernseer Helles <sup>lb</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Unertl Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	5,50 Euro
Unertl Leichtes Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	5,50 Euro
Unertl Alkoholfreies Weissbier <sup>la / lb</sup>	0,5 l	5,50 Euro
König Ludwig Dunkel <sup>lb</sup>	0,5 l	5,50 Euro
Warsteiner Pils <sup>lb</sup>	0,3 l	4,90 Euro
Warsteiner Alkoholfreies <sup>lb</sup>	0,3 l	4,90 Euro
Russen <sup>la / lb</sup>	0,5 l	4,90 Euro
Radler <sup>lb</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0,3 l	4,90 Euro
Estrella Galicia de barril <sup>lb</sup>	0,5 l	6,90 Euro

## **Bebidas refrescos**

### **Alkoholfreie Getränke**

Taunusquelle naturell	0,25 l	3,90 Euro
Taunusquelle spritzig	0,25 l	3,90 Euro
Taunusquelle naturell	0,75 l	7,90 Euro
Taunusquelle spritzig	0,75 l	7,90 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Cola <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Cola Zero <sup>1/4</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Cola Zero <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Fanta <sup>1</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Fanta <sup>1</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Spezi <sup>1/4</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Spezi <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Sprite <sup>1/4</sup>	0,2 l	3,90 Euro
Sprite <sup>1/4</sup>	0,4 l	4,90 Euro
Fever Tree Ginger Ale <sup>1/4</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Fever Tree Tonic Water <sup>2</sup>	0,2 l	4,90 Euro

## **Zumos**

### **Säfte**

Apfelnektar	0,2 l	3,90 Euro
Orangennektar	0,2 l	3,90 Euro
Ananasnektar	0,2 l	3,90 Euro
Maracujanektar	0,2 l	3,90 Euro
Johannisbeerennektar	0,2 l	3,90 Euro
Kirschnektar	0,2 l	3,90 Euro
Mangonektar	0,2 l	3,90 Euro
Saftschorle	0,2 l	3,90 Euro
Saftschorle	0,4 l	4,90 Euro

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

## Bebidas calientes

### Heiße Getränke

Café solo (Espresso) <sup>4</sup>	2,90 Euro
Café solo doble (Espresso Doble) <sup>4</sup>	5,20 Euro
Café cremita (Cappucino) <sup>d/4</sup>	4,40 Euro
Café manchado (Latte Macchiato) <sup>d/4</sup>	4,90 Euro
Café con leche <sup>d/4</sup>	4,50 Euro
Carajillo (Café solo mit Brandy) <sup>4</sup>	6,30 Euro
Cortado (Espresso mit einem Schuss Milch) <sup>d/4</sup>	3,30 Euro
Barraquito (Café solo mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt) <sup>d/4</sup>	7,00 Euro
Café <sup>4</sup>	4,00 Euro
Té	4,50 Euro

## Brandys

Gran Duque d´alba	4cl	10,20 Euro
Cardenal Mendoza	4cl	10,20 Euro
Carlos I	4cl	10,20 Euro
Osborne 103	4cl	7,90 Euro

## Spanische Spirituosen

Hierbas de Mallorca (Kräuter Likör)	4cl	6,90 Euro
Cuarenta y tres 43 (Vanille Likör)	4cl	6,90 Euro
Pacharán (Schlehen Likör)	4cl	6,90 Euro
Ponche caballero (Brandy Likör)	4cl	6,90 Euro
Anis (Anis Likör trocken oder süß)	2cl	5,70 Euro
Orujo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	5,70 Euro



## Digestivos

Jose Cuervo Tequila Silver	4cl	6,90 Euro
Jose Cuervo Tequila Gold	4cl	6,90 Euro
Baileys <sup>d</sup>	4cl	6,90 Euro
Averna	4cl	6,90 Euro
Absolut Vodka	4cl	6,90 Euro

## Whiskys

Chivas Regal	4cl	9,00 Euro
Wild Turkey	4cl	9,00 Euro
DYC	4cl	9,00 Euro

## Gin

Puerto de Indias (Sevilla)	4cl	7,50 Euro
Gin Mare (Katalonien)	4cl	7,50 Euro
Nordés (Galicien)	4cl	7,50 Euro

## Rum

Bacardi 8 años	4cl	9,00 Euro
Bacardi	4cl	7,50 Euro
Arehucas	4cl	7,50 Euro

## Longdrinks

Whiskey Cola <sup>1/4</sup>	0,4 l	11,90 Euro
Gin Tonic <sup>2</sup>	0,4 l	11,90 Euro
Cuba Libre <sup>1/4</sup>	0,4 l	11,90 Euro

## Cocktails

**Spanish Temptation** 12,90 Euro

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

**Mai Tai** 12,90 Euro

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

**Tequila Sunrise** 12,90 Euro

Tequila, Zitronensaft, Orangennektar, Granadine

**Barracuda** 12,90 Euro

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

**Flamenco** 12,90 Euro

Gin, Málaga Wein, Mandelsirup, Limettensaft, Orangennektar

**El Diablo** 12,90 Euro

Tequila, schwarzer Johannisbeeren Likör, Ginger Ale

**Long Island Ice Tea** 12,90 Euro

Vodka, weißer Rum, Gin, Orangenlikör, Coca Cola

**Caipirinhas** 12,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Maracuja, Caipiroska

Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker

**Mojitos** 12,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Cranberry, Blueberry

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

**Coladas** 12,90 Euro

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

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

**Margaritas** 12,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Mango, Cranberry

Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft

**Daiquiris** 12,90 Euro

Varianten: Classic, Strawberry, Melon

brauner und weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft

## Cocktails

sin alcohol/ohne Alkohol

<b>Mosquito</b>	10,90 Euro
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Limonade	
<b>Ipanema</b>	10,90 Euro
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale	
<b>Florida</b>	10,90 Euro
Maracujanektar, Orangenektar, Zitronensaft, Mangosirup, Grenadine	
<b>Coconut Kiss</b>	10,90 Euro
Ananasnektar, Orangenektar, Kokossirup, Sahne, Grenadine	

### Happy Hour

täglich von 17:30 bis 18:30 Uhr und ab 22:00 Uhr jeder Cocktail

10,90 Euro

Fruchtsirup kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

## 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  
Philipp Lang  
Atelierstr. 5  
81671 München/Deutschland  
Tel: +49 (0) 89 490 59 959

La Tasca Flamenca  
Bar de Tapas & Restaurant  
La Tasca Flamenca Wolfratshausen  
Königsdorfer Str. 2  
82515 Wolfratshausen/Deutschland  
Tel: +49 (0) 81719238292

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

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

## Zusatzstoffe & Allergene

- |                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Farbstoff             | e. Sellerie                        |
| 2. Chinin                | f. Soja                            |
| 3. Taurin                | g. Senf                            |
| 4. Koffein               | h. Erdnüsse                        |
| 5. Sulfite               | i. Sesam                           |
| 6. Emulgator             | la. Glutenhaltiges Getreide Weizen |
| 8. Antioxidierungsmittel | lb. Glutenhaltiges Getreide Gerste |
| 9. Konservierungsmittel  | lc. Glutenhaltiges Getreide Roggen |
| a. Eier                  | ka. Schalenfrüchte Walnuss         |
| b. Fisch                 | kb. Schalenfrüchte Mandel          |
| c. Krebstiere            | n. Weichtiere                      |
| d. Milch                 |                                    |