

TAPAS clásicas

TORTILLA de PATATAS^A con ALIOLI^H

Spanisches Kartoffelomelett^A mit Alioli^H - vegetarisch

Spanish omelett with potatoes & onions, served with home-made garlic-cream - vegetarian



Tapa

6,50 €

Du magst es GROSS - Portion Grande

+4,00 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Ochoc y Medio Malbec – Tierra de Castilla – 7,90 € / 0,2l

Malbec, 13% alc. – trocken, charakterstark

PATATAS BRAVAS

Geröstete Würfel-Kartoffeln mit originaler BRAVA-Soße (scharf)

Fried potato chunks with spicy BRAVA-Sauce

Tapa

6,50 €

Du magst es GROSS - Portion Grande

+4,00 €

PATATAS con MOJO (CANARIO)

Drillinge-Kartoffeln mit kanarischer, roter MOJO-Soße - vegan

Fingerling potatoes with canarian red sauce – vegan



Tapa

7,50 €

Du magst es GROSS - Portion Grande

+4,00 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Montespina Verdejo – D.O. Rueda – 8,50 € / 0,2l

Verdejo, 13% alc. – trocken

CHAMPIÑONES al AJILLO

Champignons in Knoblauchöl - vegan

Mushrooms cooked in garlic-oil - vegan



Tapa

7,50 €

CHAMPIÑONES rellenos y gratinados^{H, I}

Champignons gefüllt und gratiniert - vegetarisch

Stuffed mushrooms baked with cheese - vegetarian



Tapa

8,50 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Champignons:**

Campante Blanco - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l

Palomino, 11,5% alc. – halbtrocken, tropische Früchte

SURTIDO de QUESOS MANCHEGO^H con DULCE de MEMBRILLO

Verschiedene MANCHEGO-Käse^H

Variety of spanish MANCHEGO-cheese^H



Tapa

9,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande

+ 6,50 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Hello World – Petit Verdot - Tierra de Castilla – 7,90 € / 0,2l

Petit Verdot, 14% alc. – trocken, samtig

PIMIENTOS DE PADRÓN

GRÜNE Brat-Paprika (nicht scharf)

Green fried bell-peppers



Tapa

8,90 €

DATILES con BAICON

Datteln im Speckmantel
Dates with bacon

Tapa

7,90 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Montespina Verdejo – D.O. Rueda – 8,50 € / 0,2l
Verdejo, 13% alc. – trocken

BERENJENA CON MIEL

Knusprig gebackene Auberginen—Stocks mit Honig
Deep fried egg-plant with honey



Tapa

9,90 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Sierra Llana SILL (BIO) – Tierra de Castilla - 7,90 € / 0,2l
Tempranillo, 14% alc. – trocken, dunkle Kirsche

Prueba de Vinos - Weinprobe

Kennst du schon unsere Weinproben?

Einmal im Monat findet in unserer Vinoteca im Untergeschoss ein Winetasting mit einer Auswahl passender Tapas statt. Trag dich in unseren Newsletter ein und erfahre, wann die Tastings stattfinden.

Unsere Tastings sind auch das perfekte Geschenk – verbring Zeit mit deinem Lieblingsmensch und leckerem Wein in gemütlicher Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Euch!



Und noch ein Tipp!

Mit einem Gutschein von uns verschenkst du gleich 2 Locations, die spanischen Genuss bieten – ja, genau...

... unser neues Restaurant **‘Noche Mediterranea’**
im Schatten des Dom zu Speyer kann ebenfalls mit unserem Gutschein besucht werden

Pescado - FISCH

ENSALADA de GAMBAS^F con AGUACATE y SALSA rosa^{H, 2, 3}

Salat mit Garnelen und Avocado an rosa Dip^{F, H, 2, 2}
Salad with prawns and avocado^{F, H, 2, 2}

Tapa

14,90 €

GAMBAS^F al AJILLO

Garnelen^F in Knoblauch-Öl
Fried prawns^F seared in garlic-oil

Tapa

10,90 €

GAMBAS^F al CARBÓN y ACEITE de HIERBAS

Garnelen^F mit allem Drum und Dran von der Holzkohle mit hausgemachtem Kräuteröl
Whole grilled Prawns^F served with a home-made herbal-oil

Tapa

14,30 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Garnelen-Tapas:**

Puerta Santa - D.O. Rías Baixas (Galicia) – 8,90 € / 0,2l - Albariño, 13% alc. – fruchtig, trocken

CALAMARES^{E, A, O} a la ROMANA con Alioli de LIMA^H

Tintenfischringe^{E, A, O} nach romanischer Art mit Limetten-Alioli^H
Deep-fried squid rings^{E, A, O} served with home-made lime-garlic-cream

Tapa

9,90 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Campante Blanco - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l - Palomino, 11,5% alc. – halbtrocken, tropische Früchte

BOQUERONES^C FRITOS

frittierte Sardellen^C
Deep fried fish^C

Tapa

11,90 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Vegas Privada N° 40 – Vino de España – 7,90 € / 0,2l - Prieto Picudo y Tempranillo, 13% alc. – trocken, feinherb

PULPO^O á FEIRA

Oktopus^O auf Kartoffeln mit Paprikapulver (edelsüß & scharf geräuchert)
Steamed octopus^O served with potatoes and ground sweet and spicy red pepper

Tapa

14,30 €

PULPO^O al CARBÓN con MERMELADA de Tomate

Oktopus^O vom Holzkohlegrill an einer hausgemachten Tomaten-Marmelade
Charcole grilled octopus^O served with home-made tomato jelly

Tapa

15,90 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Pulpos:**

MORGADIO – D.O. Rías Baixas (Galicia) – 9,40 € / 0,2l - Albariño, 13% alc. – trocken, fruchtig

SALMON a la CREMA con LANGOSTINOS^{O, C, H, F}

Lachsfilet auf einer Creme mit Langostinos^{O, C, H, F}
Salmon with a creme made of prawns

Tapa

14,90 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

ARCO de la VEGA – D.O. Castilla y León – 7,90 € / 0,2l - Tempranillo, 13% alc. – trocken

Carne - FLEISCH

CARRILLADA de CERDO en su SALSA

Geschmorte Schweinebäckchen in Sauce
Stewed pork-cheeks

Tapa 14,50

COSTILLAS de CERDO al CARBÓN con MANZANA asada^{D,K}

Marinierte, auf der Holzkohle gegrillte Schweine-Rippchen mit hausgemachtem Bratapfel-Dip^{D,K}
Charcole grilled pork-ribs served with roasted apple sauce^{D,K}

Tapa 12,90

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese herzhaften Tapas:**

VARIETALES 18 – D.O. Uclés – 9,40 € / 0,2l
Syrah, Tempranillo, Cabernet y Merlot – 14,5% alc. – trocken, charakterstark

LOMO de CERDO mechado con SALSA NARANJA con FRUTOS SECOS^I y ALBARICOQUE

Schweinefilet an Orange-Aprikosen-Sauce mit Nüssen^I
Pork fillet with orange-apricot sauce and nuts^I

Tapa 14,50 €

CHOP de SOLOMILLO de CERDO al ROMERO y MIEL

Schweinelende in Speck eingewickelt, am Spieß mit Rosmarin & Honig
Pork loin wrapped in bacon, on a skewer with rosemary and honey

Tapa 14,50 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese beiden eleganten Tapas:**

Canyamel BIO rosé– Tierra de Castilla – 7,90 € / 0,2l
Tempranillo, 13,5% alc. – trocken, fruchtig

CROQUETAS^{E,H,3} de JABALÍ con ALIOLI^H de AJO NEGRO

Bechamel-Kroketten vom Wildschwein^{E,H} mit einer Alioli vom schwarzen Knoblauch^H
Croquettes^{E,H,3} made from wild boar

3 por Tapa 8,30 €

CROQUETAS^{E,H} de JAMÓN IBÉRICO³

Bechamel-Kroketten mit Iberico-Schinken^{E,H,3}
Croquettes^{E,H,3} made from iberican ham

3 por Tapa 8,30 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Croquetas:**

Legado 14 Meses Roble BIO – Tierra de Castilla – 9,40 € / 0,2l
Cabernet, Merlot, 14% alc. – trocken, fruchtig

CHORIZO^{1,2,3,4} al CARAMELO con POLVO de PISTACHO^I

in Rotwein karamellierte Chorizo^{1,2,3,4} mit Pistazienpulver^I
spanish sausage^{1,2,3,4} caramalized in a redwine reduction garnished with ground pistachio^I

Tapa 6,60 €

POLLO al CARBÓN con SALSA CRIOLLA

Ausgebeinterer Hähnchenschenkel von der Holzkohle an Criolla-Dip
Boned chicken thigh grilled on charcole, served with a Criolla-Dip

Tapa

9,90 €

FILETITOS de CORDERO con BERENJENA ASADA y REDUCCIÓN de VERMÚT

Steaklets vom Lamm mit gegrillter Aubergine und einer Vermut-Reduktion
Lamb Steaklets with grilled Egg-Plant served with a Vermut reduction

Tapa

12,90 €

ENROLLADITO de TERNERA con PIMIENTOS y QUESOS

Röllchen vom Rind, gefüllt mit Käse^H und Ofenpaprika
Beef-Roll filled with bell-pepper and cheese

Tapa

12,90 €

EMPANADILLA^{D,E} de TERNERA con SALSA MOJO

2 Teigtaschen^{D,E} mit von Hand geschnittenem Rindfleisch [100%] und Gemüse gefüllt, an Mojo-Sauce
2 home-made dumplings^{D,E} filled with beef and vegetables, served with a canarian red sauce

Tapa

8,90 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapas:

Hello World Cabernet Franc – Tierra de Castilla – 7,90 € / 0,2l
Cabernet Franc, 14% alc. – trocken, fruchtig

ALBÓNDIGAS^{E,D,A,H} de TERNERA en SALSA de TOMATE con CHIPS de PATATA

Hackfleischbällchen^{E,D,A,H} [100% Rindfleisch] in Tomatensoße mit Kartoffelchips
Home-made meat-balls [100% beef] with tomato sauce and home-made potato chips

Tapa

9,50 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 6,00 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Legado 14 Meses Roble BIO – Tierra de Castilla – 9,40 € / 0,2l
Cabernet, Merlot, 14% alc. – trocken, fruchtig

JAMÓN IBERICO

Das iberische Schwein unterscheidet sich äußerlich vom normalen Hausschwein durch die meist dunklere Hautfarbe. Es wird deshalb auch als schwarzes Schwein bezeichnet.

Weil iberische Schweine schwarze Klauen haben, nannte man den Schinken auch Jamón de Pata Negra („Schwarzklauschinken“).

Die Tiere leben ‚wild‘ – jedes Tier verfügt über 1 Ha Weideland und wird ausschließlich von Eichelⁿ (🇪🇸 bellotas) ernährt.

Die Tiere treiben viel Sport, weil sie von Wasser- zu Futterstelle mehrere Kilometer zurücklegen müssen. Das macht das Fleisch wundervoll zart und verleiht ihm einen leichten Wild-Geschmack.



JAMÓN IBÉRICO³ con PAN^{D,E} TUMACA

Iberico Schinken³ mit Tomaten-Brot^{D,E}
IBERIAN Ham³ served with Tomato-Bread^{D,E}

Tapa

11,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 8,90 €

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

Sierra Llana SILL (BIO) – Tierra de Castilla - 7,90 € / 0,2l
Tempranillo, 14% alc. – trocken, dunkle Kirsche

SURTIDO de IBÉRICOS^{1,2,3,4} y QUESO MANCHEGO^H con PAN^{D,E} TUMACA

Auswahl iberischer Wurstspezialitäten^{1,2,3,4} mit Manchego-Käse^H und Tomatenbrot^{D,E}
Varieties of IBERIAN pork served with MANCHEGO-cheese and Tomato-Bread^{D,E}

Tapa

11,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 8,90€

➤ **Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:**

CAMPANTE tinto - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
Mencia y Garnacha, 11,5% alc. – trocken

Ensaladas

ENSALADA MIXTA gemischter Salat^K

Mixed fresh Salad with home-made vinaigrette^K



6,50 €

ENSALADA del CHEF

con QUESO de CABRA^H y FRUTAS del BOSQUE, NUECES^I

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse^H, roten Früchten, Walnüssen^I
Mixed Salad with caramalized goat-cheese^H, red berries, Walnut^I



16,60 €

salsas y otros

ALIOLI^H – hausgemachtes Alioli^H mit Brot^{D,E}



4,20 €

PAN^{D,E} TUMACA – Brot^{D,E} mit geriebener Tomate



4,20 €

PORCIÓN ACEITUNAS – Portion Oliven



4,90 €

PORCIÓN PAN – Portion Brot



1,90 €

Paellas y Arroces

A PARTIR DE DOS PERSONAS - mínimo unos 45 minutos elaboración //
ab 2 Personen - ca. 45 Minuten Zubereitungszeit //
min. 2 persons & 45 minutes preparation-time required

PAELLA VEGETARIANA

Veganes Reisgericht - lass' dich vom Namen nicht täuschen, diese Paella ist tatsächlich VEGAN.
Vegan rice-dish



Precio por 2 personas / 36,60 €

Preis für 2 Personen

Jede weitere Person zahlt: 18,30 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

Puerta Santa - D.O. Rías Baixas (Galicia) – 8,90 € / 0,2l
Albariño, 13% alc. – fruchtig, trocken

PAELLA ^{F,C,O} MIXTA

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten^{F,C,O}, Hühnchenfleisch und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood^{F,C,O}, chicken breast and vegetables

Precio por 2 personas / 47,00 €

Preis für 2 Personen

Jede weitere Person zahlt: 22,00 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

A TELLEIRA PARCELAS – D.O. Ribeiro (Galicia) – 8,90 € / 0,2l
Treixadura y Godello, 13% alc. – fruchtig-elegant, trocken

PAELLA ^{F,C,O} ESPECIAL del CHEF – Marisco y Pescado

Spanisches Reisgericht mit Garnelen^O, Muscheln^O, Meeresfrüchten^{F,O}, Fisch^C und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood^{F,C,O}, seasonal fish and vegetables

Precio por 2 personas / 49,90 €

Preis für 2 Personen

Jede weitere Person zahlt: 24,30 €

➤ Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

Canyamel BIO rosé– Tierra de Castilla – 7,90 € / 0,2l
Tempranillo, 13,5% alc. – trocken, fruchtig

PAELLA ESPECIAL del CHEF – CARNE de Ternera y Pollo

Spanisches Reisgericht mit Rind- & Hühnchenfleisch – ganz ohne Meeresfrüchte oder Fisch
Spanish rice dish with beef and chicken – without any fish or sea food

Precio por 2 personas / 49,90 €

Preis für 2 Personen

Jede weitere Person zahlt: 24,30 €

Allergene & Unverträglichkeiten:

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal.

Die Zubereitungsprozesse in unserer Küche sind so konzipiert, dass die höchste Sicherheit bezüglich Allergien gegeben ist. Dennoch können wir nicht garantieren, dass keine Kontaminierungen passieren.

WOW !!

Am 8. März 1992 wurde in Valencia eine Paella für **100.000** Personen zubereitet.
Es wurden folgende Zutaten verwendet:

- 5.000 kg Reis
- 6.800 kg Hähnchen
- 5.000 kg Kaninchen
- 400 kg Ente
- 1.000 kg Schnecken
- 2.400 kg Grüne Bohnen
- 1.400 kg Weiße Dicke Bohnen
- 1.000 kg Tomaten,
- 150 kg Salz,
- 5 kg Paprikapulver (mild)
- 1 kg Colorante
- 1.000 Liter Öl und 12.500 Liter Wasser



Die Pfanne hatte einen Durchmesser von **zwanzig** Metern, ein Fassungsvermögen von **210.000** Litern, eine Blechstärke von acht Millimetern und wies insgesamt 4.000 Meter Schweißnähte auf; das Gesamtgewicht der gefüllten Paellera betrug etwa **30.000** Kilogramm und wurde von **90** Stützpfeilern getragen. Diese Paella wurde in das Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen.

Postres



(unsere Desserts sind vegetarisch & glutenfrei, wir verwenden keine Gelatine)

CREMA CATALANA^{A,H}

Crème-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste ^{A,H}
Dessert-Cream with caramelized sugar crust^{A,H}

7,50 €

TARTA de QUESO^{H,A} ASTURIANA con SALSA de FRUTOS ROJOS

Käsekuchen ^{H,A} nach altem asturischem Rezept, ohne Boden mit Garnitur aus roten Früchten
Cheesecake with red berries ^{H,A}

8,50 €

TARTA SANTIAGO^{A,I} con DADITOS de MANZANA al CAMELO

Spanischer Mandelkuchen ^{A,I} mit karamellisierten Apfelstückchen
Spanish almond cake ^{A,I} with caramelized diced apples

8,50 €

 = VEGETARISCH

 = VEGAN