TAPAS clásicas

Veggie ~ Vegan

Du magst es GROSS - Portion Grande jeweils +4 €

****TORTILLA de PATATAS[A] con ALIOLI[H]**
Spanisches Kartoffelomelett[A] mit Alioli[H] - vegetarisch
Spanish omelett with potatos & onions, served with home-made garlic-cream - vegetarian
Tapa 6 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Ocho y Medio Malbec – Tierra de Castilla – 8€ / 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 €

****PATATAS con MOJO** (CANARIO)
Drillinge-Kartoffeln mit kanarischer, roter MOJO-Soße - vegan
Fingerling potatos with canarian red sauce – vegan
Tapa 6 €

****PATATAS con QUESO CALIENTE[H]**
Würfel-Kartoffeln mit geschmolzenem, warmem Käse[H]
Fried potato chunks with melted cheese[H]
Tapa 6 €

ENSALADILLA RUSA (con ATÚN)[A,C,H]
Kartoffel-Gemüse-Salat mit Thunfisch[A, C, H] und Ei
Salad from patatoes, vegetables and tuna[A,C,H]
Tapa 8 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

CANTARRANAS Verdejo – D.O. Rueda – 8 € / 0,2l
Verdejo, 13,5% alc. – trocken, erfrischende Zitrusnote

CHAMPIÑONES al AJILLO
Champignons in Knoblauchöl - vegan
Mushrooms cooked in garlic-oil - vegan
Tapa 7 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Champignons:

FILARMONIA – D.O. Yecla – 9 € / 0,2l
MOnastrell & Syrah & Merlot, 14% alc. – trocken, kräftige Brombeere, perfekt ausbalancierter Körper

SURTIDO de QUESOS MANCHEGO[H] con DULCE de MEMBRILLO
Verschiedene MANCHEGO-Käse[H, D]
Variety of spanish MANCHEGO-cheese[H, D]
Tapa 9 €

PIMIENTOS DE **PADRÓN**
GRÜNE Brat-Paprika (nicht scharf)
Fried green bell-peppers
Tapa 8 €

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

TAPAS clásicas

DATILES con BAICON
Datteln im Speckmantel
Dates with bacon
5Stck. / Tapa — 9 €

BERENJENA[D,E] CON MIEL
Knusprig gebackene Auberginen[D,E] - Sticks mit Honig
Deep fried egg-plant with honey
Tapa — 9 €

EMPANADILLA[D,E] de PISTO MANCHEGO
2 Teigtaschen[D,E] mit spanischem Ratatouille gefüllt
2 home-made dumplings [D,E] filled with vegetables
2 Stck. / Tapa — 9 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Sierra Llana SILL (BIO) – Tierra de Castilla - 8 € / 0,2l
Tempranillo, 14% alc. – trocken, dunkle Kirsche

Ensaladas

ENSALADA MIXTA gemischter Salat[K]
Mixed fresh Salad with home-made vinaigrette[K]
6 €

ENSALADA ATUN[K,C, A]
Großer gemischter Salat[K] mit Thunfisch[C] und gekochtem Ei[A]
Mixed Salad[K] with tuna[C]
16 €

ENSALADA del CHEF[K]
con QUESO de CABRA[H] y FRUTAS del BOSQUE, NUECES[I]
großer gemischter Salat[K] mit karamellisiertem Ziegenkäse[H], roten Früchten, Walnüssen[I]
Mixed Salad[K] with caramalized goat-cheese[H], red berries, Walnut[I]
16 €

ENSALADA CAPRESE[H]
Tomate, Mozzarella[H] und Basilikum
Tomatoe, Mozzarella[H] with Basil
11 €

salsas y otros

ALIOLI[H] – hausgemachtes Alioli[H] mit Brot[D,E] — 4,5 €

PAN[D,E] TUMACA – Brot[D,E] mit geriebener Tomate — 4,5 €

PORCIÓN ACEITUNAS – Portion Oliven — 5,5 €

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Prueba de Vinos – Weinprobe

Kennst du schon unsere Weinproben – ob hier im ‚Der kleine Spanier' oder im ‚Der Spanier' in Leimen?
Einmal im Monat finden in unseren Vinoteca's Wine-Tastings 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 spanischen Genuss- Locations – ja, genau…

…unser Restaurant **‚Der kleine Spanier'** direkt an der Alten Brücke in Heidelberg.
Hier planen wir jeden **dritten** Donnerstag im Monat unsere Prueba de Vinos…..

…unser Restaurant **‚Der Spanier'** am Bäderpark in Leimen (im ehem. FODYs).
Unsere Prueba de Vinos findet hier jeden **zweiten** Donnerstag im Monat statt.

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Pescado - FISCH

GAMBAS[F] al AJILLO
Garnelen[F] in Knoblauch-Öl
Fried prawns[F] served in garlic-oil
Tapa 11 €

GAMBAS[F] a la PLANCHA y ACEITE de HIERBAS
Garnelen[F] mit allem Drum und Dran vom Grill mit hausgemachtem Kräuteröl
Grilled Prawns[F] served with a home-made herbal-oil
Tapa 14 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Garnelen-Tapas:

ENATE Gewürztraminer – D.O. Somontao – 9 € / 0,2l –
Gewürztraminer, 14,5% alc. –trocken, sehr elegant, fein und dicht

CALAMARES[E, O, D] ANDALUZA con Alioli de LIMA[H]
Tintenfischringe[E,O, D] nach andalusischer Art mit Limetten-Alioli[H]
Deep-fried squid rings [E,O, D] served with home-made lime-garlic-cream[H]
Tapa 9 €

SEPIA[E,O,D] a la PLANCHA con AJO y PEREJIL
Gegrillter Sepia[E,O, D] an einer Emulsion aus Knoblauch, Öl und Petersilie
Grilled Sepia [E,O,D] served with garlic-herbal-oil
PLATO GRANDE 19 €

BOQUERONES [C, D] FRITOS
frittierte Sardellen [C, D]
Deep-fried fish [C, D]
Tapa 12 €

MILHOJA con SALMON[C,H]
Geschichtete Geschichte mit Aubergine, Apfel, Ziegenkäse und geräuchertem Lachs[C, H]
Egg-plant, apple, goat cheese and salmon [C, H]
Tapa 15 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Vegas Privada N° 40 – Vino de España – 8 € / 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 €

PULPO[O] al CARBÓN con MERMELADA de Tomate y VERDURAS
Oktopus[O] vom Grill an einer hausgemachten Tomaten-Marmelade und Grillgemüse
Grilled octopus[O] served with home-made tomato jelly and grilled vegetables
PLATO 19 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Pulpos:

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

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Carne – FLEISCH

CARRILLADA de CERDO en su SALSA Geschmorte Schweinebäckchen in Sauce Stewed pork-cheeks	Tapa	14 €
SOLOMILLO de CERDO[H] Rosa gebratenes Schweine-Lendchen mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse[H] Grilled loin with caramalized onions and goat cheese[H]	**PLATO GRANDE**	19 €
COSTILLAS de CERDO al CARBÓN con MANZANA asada[D,K] Marinierte, gegrillte Schweine-Rippchen mit hausgemachtem Bratapfel-Dip[D,K] grilled pork-ribs served with roasted apple sauce[D,K]	**PLATO GRANDE**	19 €

➢ Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese herzhaften Tapas:

12 MESES – D.O. Uclés – 9 € / 0,2l
Tempranillo – 14% alc. – trocken, charakterstark

CROQUETAS[E,H,D,3] de JABALÍ con ALIOLI[H] de AJO NEGRO Bechamel -Kroketten vom Wildschwein[E,H,D,3] mit einer Alioli vom schwarzen Knoblauch[H] Croquettes [E,H,D,3] made from wild boar	3 Stck / Tapa	8 €
CROQUETAS[E,H,D,3] de JAMÓN IBÉRICO[3] Bechamel-Kroketten mit Iberico-Schinken[E,H,D,3] Croquettes [E,H,D,3] made from iberican ham	3 Stck / Tapa	8 €
CHORIZO[1,2,3,4] al CARAMELO[I] in Rotwein karamellisierte Chorizo[1,2,3,4] spanish sausage[1,2,3,4] caramalized in a red wine reduction	Tapa	6 €
MUSLO de POLLO al CARBÓN Hähnchenschenkel vom Grill an Chimichurri & BBQ-Dip chicken thigh grilled, served with a Chimichurri and BBQ-dip	Tapa	10 €
COSTILLA de CORDERO con GAJO de PATATAS Kottelet vom Lamm mit Chimichurri und Kartoffel Lamb cotelet served with Chimichurri and potatoe	**PLATO**	19 €
STEAK de TERNERA ca. 180g al CARBÓN con VERDURAS a la PARILLA Roastbeef vom Rind ca 180g, gegrillt auf der Holzkohle mit Chimichurri und Grillgemüse Charcoal grilled Beef ca. 180g	**PLATO GRANDE**	23 €
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	9 €
ALBÓNDIGAS[E,D,A] de TERNERA en SALSA de TOMATE con CHIPS de PATATA Hackfleischbällchen[E,D,A] [100% Rindfleisch] in Tomatensoße mit Kartoffelchips Home-made meatballs[E,D,A] [100% beef] with tomato sauce and home-made potato chips	Tapa	10 €

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Carne – FLEISCH

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 (‚Schwarzklauenschinken').

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 SERRANO[3] con PAN[D,E] TUMACA
Serrano-Schinken[3] mit Tomaten-Brot[D,E] — Tapa — 9 €
Spanish Ham[3] served with Tomato-Bread[D,E]

JAMÓN IBERICO[3] con PAN[D,E] TUMACA
Von Hand geschnittener Iberico-Schinken[3] mit Tomaten-Brot[D,E] — Tapa — 12 €
Hand-cutted iberian Ham[3] served with Tomato-Bread[D,E]

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

PIEDEMONTE Gamma Tinto – D.O. Navarra - 9 € / 0,2l
Cab.Sauv. & Merlot & Tempranilo, 13,5% alc. – trocken, komplexe feinwürzige Aromen von Waldbeeren

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] — Tapa — 12 €
Varieties of IBERIAN pork served with MANCHEGO-cheese and Tomato-Bread[D,E]

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

JABALÍ – D.O. Cariñena – 9 € / 0,2l
Garnach & Syrah, 13,5% alc. – trocken, Kirsche, Pfeffer & Lorbeer

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Dienstag – Sonntag Mittagsbuffet ab 12,50€ / Person inkl. 1 Softdrink ,03l

<<<<< Am Bäderpark in Leimen und angeschlossen an unser renoviertes Park-Hotel findest du unser neues **Restaurant ‚Der Spanier‘**

Hier servieren wir dir leckere spanische Küche und ausgewählte Weine nebst täglich wechselndem Frühstücks- & Mittags-Buffet.

Du planst etwas Besonderes? Hochzeit, Familienfest, Geburtstagsfeier, Firmenevent? In unserer neuen Location kannst du mit bis zu **400 Personen** feiern. Wir können dich in vielen Bereichen unterstützen.

Tel. 06224-76 79 891

Oder du bekommst Besuch von der Familie und suchst eine bezahlbare Unterkunft? >>>>>

Such‘ dir eines der gemütlich bis modern ausgestatten Zimmer in unserem **Park-Hotel** in **Leimen** aus.

Schon ab 69€ / Nacht kannst du hier dein Einzelzimmer buchen:

PARKHOTEL MODERN LOGIEREN Der Spanier

Direktbuchung Park-Hotel Leimen –
https://www.parkhotelleimen.de
Park-Hotel Leimen, Peter-Disegna-Weg 5a, 69181 Leimen

<<<<<<< Und der Ursprung all unserer kulinarischen Objekte ist unser in der historischen Altstadt, direkt an der Alten Brücke gelegener **‚Der kleine Spanier‘**
Ausgezeichnet vom spanischen Consulat als eines der aktuell 14 Restaurants in Deutschland mit authentischer spanischer Küche, erlebst du hier ein echtes Highlight.

https://www.der-kleine-spanier.de
Obere Neckarstrasse 1, 69117 Heidelberg
Tel. 06221-7250757

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Se... dioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

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 / Preis für 2 Personen 36 €

Jede weitere Person zahlt: 18 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

Tierra SAVIA MIRLO BIO – D.O. Sevilla – 8 € / 0,2l
Viognier - 13% alc. – fruchtig, mineralisch, gut eingebundene Säure

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 / Preis für 2 Personen 47 €

Jede weitere Person zahlt: 22 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

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

PAELLA[F,C,O] – Marisco y Pescado 'MARINERA'

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 / Preis für 2 Personen 49 €

Jede weitere Person zahlt: 24 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:

Canyamel BIO rosé– Tierra de Castilla – 8 € / 0,2l
Tempranillo, 13,5% alc. – trocken, fruchtig

PAELLA – CARNE de Ternera y Pollo 'MONTANERA'

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

Precio por 2 personas / Preis für 2 Personen 49 €

Jede weitere Person zahlt: 24 €

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.

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

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

CREMA CATALANA[A,H]
Creme-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste [A,H] — 7 €
Dessert-Cream with caramalized sugar crust[A,H]

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 — 8 €
Cheesecake with red berries [H,A]

TARTA SANTIAGO[A,I] **con DADITOS de MANZANA al CARAMELO**
Spanischer Mandelkuchen [A,I] mit karamellisierten Apfelstückchen — 8 €
Spanish almond cake [A,I] with caramalized diced apples

Frag' auch nach speziellen Tagesdesserts oder Tagessuppen…

= VEGETARISCH

= VEGAN

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

EVENTS

im ‚Der kleine Spanier' & ‚Der Spanier' im Park-Hotel Leimen

***ab dem 01.10.2025* bieten wir täglich *(außer Mo.)* wechselndes *Mittagsbuffet* an - 11.30-16 Uhr.**

Die-Sa – 12,50€ / Person & So./Feiertags – 18€ / Person

(jeweils inkl. 1x0,3l Softdrink)

~~~~~

***am 19.10.2025 – 14-18 Uhr Tanztee mit den ‚Celebrations' – Rosi & Franz** (Eintritt frei)*

‚Der kleine Spanier' an der Alten Brücke in Heidelberg

***am 16.10.2025 – 19 Uhr Prueba de Vinos – findet wieder unsere monatliche Prueba de Vinos statt**...lass' dich kulinarisch von vier ausgewählten, spanischen Weinen mit passender Tapa und viel Wissenswertem verzaubern.*

ab dem 17.10.2025 – öffnen wir Fr.+Sa.+So. ab 10 Uhr. Ein typisch spanisches Frühstück wird serviert mit Bocadillos, Jamón y Quesos und natürlich auch Churros con Chocolate. Kommt vorbei und holt euch euer Lieblingsfrühstück samt heißem Kaffee.

PARKHOTEL
MODERN LOGIEREN
Der Spanier

&

Park-Hotel Leimen, Peter-Disegna-Weg 5a, 69181 Leimen
Tel. 06224-7679 891

Der kleine Spanier, Obere Neckarstr. 1, 69117 Heidelberg
Tel. 06221-7250 757

DESAYUNO ESPAÑOL

Typisch spanisch frühstücken – Fr-So jeweils ab 09 Uhr

(bis wir zum a la carte Geschäft öffnen)

3 Churros con Chocolate Zusätzliche Churros	**€ 6** € 1 / zus. Churro
Café* con 3 Churros Zusätzliche Churros	**€ 5** € 1 / zus. Churro

BOCADILLOS		**TOSTADA**
	€ 2,90	con Ajo y Tomate
con Jamón Serrano	**€ 4,40**	con Jamón Serrano
con Queso Manchego	**€ 4,90**	con Queso Manchego
con Lomo Ibericó	**€ 4,90**	con Lomo Ibericó
con Chorizo Ibericó	**€ 4,90**	con Chorizo Ibericó
con Salchichon Ibericó	**€ 4,90**	con Salchichon Ibericó
con Tortilla de Patatas	**€ 4,90**	con Tortilla de Patatas

Huevos fritos con Bacon 2 Spiegeleier mit Frühstücksspeck & Ciabatta	**€ 4,90**
Sandwich Mixto ‚BIKINI' Getoastetes Sandwich mit Kochschinken & Käse	**€ 4,10**
Sandwich Mixto ‚BIKINI' con Huevo Getoastetes Sandwich mit Kochschinken & Käse und zusätzlich mit Ei	**€ 4,90**

* Wähle selbst deinen Lieblingscafé ……

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel