

CERVEZA ESPAÑOLA ... Spanisches Bier vom Fass



San Miguel vom Fass	0,3 l	3,20 €
San Miguel als Radler	0,3 l	3,20 €
San Miguel als Alster	0,3 l	3,20 €
San Miguel mit Cola	0,3 l	3,20 €

CERVEZA ... Flaschenbier

Estrella	0,33 l	3,00 €
Estrella alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
König Ludwig Weizenbier hell	0,5 l	4,20 €
König Ludwig Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	2,60 €

COPAS COÑAC Spanischer Weinbrand

103 Bobadilla	2 cl	3,50 €
Veterano	2 cl	3,50 €
Brigadier	2 cl	3,00 €
Carlos 1.	2 cl	5,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	7,50 €

SHERRY

José de Soto Medium Dry	5 cl	4,20 €
Tio Pepe Seco	5 cl	4,50 €

VINOS Tafelweine

Soldepeñas	Glas 0,2 l	3,90 €
<i>offener Rot-, Weiß-, und Roséwein, trocken</i>	0,25 l	4,40 €
	0,5 l	8,20 €
Las Chanas	Glas 0,2 l	4,00 €
<i>offener Rotwein, halbtrocken -lieblich</i>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	8,50 €
Viña Albali Airén	Glas 0,2 l	4,00 €
<i>offener Weißwein, halbtrocken</i>	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	8,60 €
Sangria hausgemacht	Glas 0,2 l	4,20 €
	0,5 l	9,00 €
	1 l	17,00 €
Tinto de Verano		4,00 €
Weinschorle		4,00 €
Cava	Sekt, trocken Glas 0,1 l	3,80 €

VINOS Flaschenweine

Oro de Castilla	Weißwein, trocken	0,75 l	19,50 €
Protos Roble Ribera Duero	Rotwein, trocken	0,75 l	22,50 €
Zuazo Gaston Rioja Crianza	Rotwein, trocken	0,75 l	22,50 €

COPAS LICOR Liköre

Licor 43		2 cl	4,00 €
Ponche Caballero		2 cl	3,50 €
Anis dulce		2 cl	3,40 €
Anis seco		2 cl	3,60 €
Hierbas, medium		2 cl	3,90 €
Pacharan		2 cl	3,90 €
Sol y Sombra	Anis und Veterano	4 cl	5,20 €
Orujo	Spanischer Trester	2 cl	3,90 €
Mezclat Can Nadal		2 cl	4,00 €
Crema Catalana Likör		2 cl	3,50 €
Haselnuss Likör		2 cl	3,50 €
Karamell Likör		2 cl	3,50 €

BEBIDAS CALIENTES Heiße Getränke

Café		2,60 €
Café solo	Espresso	2,40 €
Café cortado	Espresso mit Milch	2,50 €
Cappuccino		2,80 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiato		3,00 €
Carajillo	Espresso mit Brandy	4,20 €
Tee	Schwarz, Kamille, Früchte ...	2,40 €
Kakao		2,20 €

IN FEIERLAUNE?

Es gibt immer einen Grund zu feiern. Wir von La Casa de las Tapas richten Ihre Veranstaltung für Sie aus. Dafür stellen wir Ihnen unsere Räume oder einzelne Tische zur Verfügung und organisieren ein Buffet.

Oder wünschen Sie ein Buffet zu Hause? Auch diesem Wunsch können wir nachkommen.

SPRECHEN SIE UNS AN!



Übrigens sind wir auf Facebook und freuen uns über jedes Like!

Est. 2013

LA CASA DE LAS TAPAS



WAS SIND TAPAS?

Die ersten Tapas waren einfache Brotscheiben auf einem Glas Wein, um Fliegen fernzuhalten. So bedeutet „tapa“ eigentlich nur „Deckel“.
Lassen Sie sich davon überraschen, wie vielseitig diese kleinen Leckerbissen sein können - wir wünschen Ihnen

BUEN PROVECHO!
Guten Appetit!

TAPAS DE CARNE

Tapas mit Fleisch

Portion Alioli^B mit Brot^A (3 Scheiben/Port.) pro Portion	1,70 €
200 Carne de pollo al ajillo Hähnchenstücke in Knoblauchöl gebraten	6,20 €
201 Croquetas de jamón y pollo^{B,A,C} Kroketten gefüllt mit Serrano Schinken u. Hühnchen	5,50 €
202 Pechuga de pollo al ajillo Hähnchenbrust in Paprikamarinade, gegrillt	6,60 €
203 Pollo al ajillo Hähnchenteile (Keule, Rückenstück, Flügel) in Knoblauch gebraten, mit Tomaten und Zwiebeln garniert	6,80 €
204 Albóndigas^{B,C,A} Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6,50 €
205 Chorizo^{1,3,D,E} Spanische Paprikawurst gegrillt, in Scheiben	6,00 €
206 Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel	5,90 €
207 Carne troceada al ajillo Fleischstücke in Knoblauchöl gebraten	6,00 €
208 Carne troceada con tomate Fleischstücke in Knoblauch-Tomatensauce	6,20 €
209 Alcachofas con jamon serrano Artischockenherzen gebraten mit Serrano Schinken	5,90 €
210 Pinchos morunos Fleischspieße nach maurischer Gewürzart	6,70 €
211 Montaditos de lomo Gegrillter Schweinerücken auf geröstetem Knoblauch-Brot	6,90 €
212 Plato variado de tapas^{1,3,D,A,B,C,D} Gemischte Tapasplatte: Tortilla, Kroketten, Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce, Datteln, Fleischspieß, Sardellen frittiert, Garnelen im Teigmantel, Paprikawurst, andalusisches Gemüse	21,90 €

Paella auf Vorbestellung (ab 2 Personen)

Paella Mixta (Fleisch und Fisch)	p. P.	19,00 €
Paella de pescado y marisco (nur Fisch)	p. P.	21,50 €
Paella vegetariano (mit versch. Gemüsesorten)	p. P.	16,90 €

TAPAS DE PESCADO Y MARISCO

Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

213 Boquerones fritos^{A,D} Sardellen frittiert	6,20 €
214 Boquerones en vinagre^D Sardellen in Essig/Öl	5,60 €
215 Muslitos del mar^{A,D} Frittierte Krebsfleischscheren	5,50 €
216 Calamares a la romana^{A,D} Tintenfischringe im Backteig, frittiert	6,60 €
217 Gambas a la gabardina^{A,D} Garnelen im Teigmantel	5,70 €

218 Sepia troceada a la plancha^D Tintenfischstücke gegrillt mit Knoblauch	6,80 €
219 Mejillones en salsa brava^D Muscheln in Tomaten-Weißweinsauce	7,50 €
220 Gambas al ajillo^D Garnelen (geschält) in heißem Knoblauchöl serviert	7,50 €
221 Gambas a la plancha^D Garnelen in Schale, gegrillt in Olivenöl	7,70 €
222 Croquetas de merluza y gambas^{A,D} Kroketten gefüllt mit mit Seehecht und Garnelen	5,50 €
223 Aceitunas rellenas^D Spanische Oliven gefüllt mit Sardellencreme	4,90 €
224 Plato variado de pescado^{A,C,D} Gemischte Fischplatte: Gegrillte Garnelen, Krebsbeinscheren, Fischkroketten, Tintenfischringe, Doradenfilet, Rotbarbenfilet, Sardellen frittiert, Garnelen im Teigmantel, andalusisches Gemüse	24,90 €

TAPAS VEGETARIANAS

Vegetarische Tapas

225 Aceitunas Spanische grüne Oliven, mit Kern	5,20 €
226 Tortilla española^{B,C} Klassisches spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebeln	5,50 €
227 Alcachofas al ajillo Artischockenherzen in Knoblauch	5,70 €
228 Patatas con alioli^B Leicht frittierte Kartoffeln mit Alioli	4,90 €
229 Patatas bravas Leicht frittierte Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce	4,90 €
230 Croquetas de espinaca^{A,F,G} Kroketten gefüllt mit Spinat	5,50 €
231 Pimientos de padron Gegrillte Baby-Paprika	5,70 €
232 Champiñones al ajillo Champignons in Knoblauchöl gebraten	6,00 €
233 Pisto andaluz Gegrilltes Gemüse nach andalusischer Art	6,00 €
234 Calabacín y berenjenas rebozados^{A,C} Zucchini- und Auberginenscheiben paniert	6,10 €
235 Calabacín con miel^{A,C} Zucchinischeiben im Backteig, mit Honig	6,10 €
236 Plato vegetariano^{A,B,C,F,G} Vegetarische Tapasplatte: Patatas mit Alioli, Spinatkroketten, gedünstete Babymöhren, Auberginen- und Zucchinischeiben paniert, Champignons in Knoblauchöl, Babypaprika, andalusisches Gemüse	18,90 €

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1) konserviert | 5) Milchprotein |
| 2) mit Farbstoff | 6) chininhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 7) coffeinhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | |

Allergene:

- | |
|----------------|
| A) Weizen |
| B) Milch |
| C) Eier |
| D) Fisch |
| E) Sojaprotein |
| F) Nüsse |
| G) Rosinen |

ENSALADAS

Salate

237 Ensalada de tomate Tomatensalat mit Zwiebeln	3,90 €
238 Ensalada de atun y tomate Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	4,20 €
239 Ensalada Mixta Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Oliven	4,60 €

VARIADOS DE QUESO Y JAMÓN

Käse- und Schinkenauswahl

240 Jamón Serrano reserva Luftgetrockneter Serrano Schinken, 18 Monate gereift	7,20 €
241 Queso Manchego curado^{1,5,C} Schafskäse aus La Mancha, 18 - 20 Monate gereift, in Scheiben	6,90 €
242 Plato de embutitos y queso^{1,5,C} Gemischte Schinken-, Käse-, Wurstplatte	15,90 €

POSTRES

Nachtisch

243 Crema Catalana^{B,C} Pudding hausgemacht, karamellisiert und mit Alkohol flambiert	4,80 €
244 Catalana helado^{B,C} Katalanische Karamelleiscreme, karamellisiert und mit Alkohol flambiert	4,90 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{2,7}		0,2 l	2,30 €
Coca Cola Zero^{2,7}		0,2 l	2,30 €
Fanta²		0,2 l	2,30 €
Spezi²		0,2 l	2,30 €
Sprite		0,2 l	2,30 €
Apfelschorle		0,2 l	2,30 €
Tonic Water⁶		0,2 l	2,40 €
Bitter Lemon⁶		0,2 l	2,40 €
Ginger Ale⁶		0,2 l	2,40 €
Mineralwasser	Aqua con gas	0,25 l	2,30 €
Mineralwasser	Aqua con gas	0,75 l	6,50 €
Mineralwasser medium		0,25 l	2,30 €
Mineralwasser medium		0,75 l	6,50 €
Stilles Wasser	Aqua sin gas	0,25 l	2,30 €
Stilles Wasser	Aqua sin gas	0,75 l	6,50 €