

Tapas

Tapas Frias – Kalte Tapas

1	Pepino en Vinagre	Eingelegte Gurken mit Chili	je 2,90 Euro
2	Aceitunas	Oliven in unserer Marinade	
3	Alcaparras	Kapernäpfel	
4	Agría Rellenas	Pikante Peperoni	je 3,60 Euro
6	Gundillas Rellenas	Milde Peperoni mit Frischkäse gefüllt	
7	Queso Manchego	Käse aus La Mancha	
8	Queso de Cabra en Aceite	Eingelegter Schafskäse	
9	Zanahorias con naranja y chili	Orangen-Chili-Möhren	

Tapas Calientes – Warme Tapas

12	Patatas Fritas	Grillkartoffeln mit Aioli	je 2,90 Euro
13	Espinacas con pinones	Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Knoblauch	
14	Calabacin asado	Gegrillte Zucchini	
16	Muslitos de Cangrejo	Knusprige Krebsfleischbällchen mit Aioli	je 3,40 Euro
17	Papas Arrugadas con Mojo	Runzelkartoffeln mit Mojo	
18	Pincho de Salmón	Lachsspieß vom Grill	
19	Champinónes al Ajillo	Champignons in Knoblauchöl	
20	Pimientos de Padron	Kleine grüne Paprika in Olivenöl und Meersalz	
21	Chorizo Frito	Gebratene Chorizo	je 3,60 Euro
22	Albondigas	Hackfleischbällchen in feuriger Tomatensoße	
24	Queso de Cabra Gratinado	Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig	
25	Pollo con Ajo y Sherry	Hähnchen in Sherry-Knoblauch-Soße	
27	Lomo de Cerdo „Mallorca“	Schweinesteak in feuriger Tomatensoße	je 3,80 Euro
28	Ala de Pollo	Knusprige Hähnchenflügel mit BBQ-Soße	
29	Dátiles envueltos en tocino	Datteln im Speckmantel	
30	Pincho Moruno	Rindfleischspieß nach Art der Mauren	
32	Queso de cabra en tocino	Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigenmarmelade	
33	3 tipos de croquetas: pescado, jamon y paella	3erlei hausgemachte Krokette: Fisch, Serrano und Paella, dazu Aioli	

Tapas especial – Spezial Tapas

223 Conejo estofado	Geschmorter Hase mit Serrano	4,60 Euro
224 Ensalada de marisco	Meeresfrüchtesalat	4,60 Euro
225 Jamón Serrano 100g	Luftgetrockneter Schinken	7,50 Euro
226 Variado de tapas calientes y frias	Gemischte Vorspeisenplatte für Zwei mit Serrano, Manchego, gebratene Chorizo, Oliven, gebackene Aubergine, unsere Kroketten, Aioli und Baguette	16,00 Euro

Sopas - Suppen

40 Gazpacho	Kalte Gemüsesuppe und Baguette	4,90 Euro
42 Sopa de Pescado a la Andaluza	Andalusische Fischsuppe mit Baguette	6,50 Euro

Tortillas - Spanische Omelettes

50 Tortilla de Patatas con Jamón Serrano y Queso Manchego	Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, Serrano und Manchego Käse	10,50 Euro
51 Tortilla de Espinacas con Queso de cabra	Omelett mit Blattspinat und Schafskäse	10,50 Euro

Paellas - Spanische Reispfannen

Unsere Paellas werden original frisch gekocht und benötigen eine Zubereitungszeit von **ca. 35 Minuten**.

Eigentlich werden Paellas immer für mindestens zwei Personen zubereitet und in einer Pfanne serviert. Wenn Sie allein Appetit auf eine Paella haben, sprechen Sie uns ruhig an und wir machen sicherlich für Sie eine kleine Ausnahme.

60 Paella – Spanisches Nationalgericht	Preis pro Person
mit Paprika, Zuckerschoten, Tomate, Knoblauch und Reis	10,50 Euro
wahlweise mit...	
Huhn	3,90 Euro
Kaninchen	3,90 Euro
Fisch und Meeresfrüchten	8,90 Euro

Ensaladas - Salate

Ensalada Mixta	Gemischter Salat mit Hausdressing	
70 Pequeña	Klein	4,90 Euro
71 Grande	Groß	8,50 Euro
	Wahlweise mit...	
	Gebratenen Hühnchen	4,90 Euro
	Gegrillten Rinderhüftstreifen	6,50 Euro
	Marinierten Meeresfrüchten	6,50 Euro

Pescado - Fisch und Meeresfrüchte

90 Pulpo frito	Gebratener Pulpo an mediterranen Risotto	19,90 Euro
91 Cazuela de Pescado	Katalonischer Eintopf Fisch und Meeresfrüchte in Tomaten- Weißwein-Soße, dazu Baguette	15,90 Euro
92 caserola gambas	Garnelen-Pfanne Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu Aioli und Baguette	19,90 Euro

Especialidades de la casa - Spezialitäten des Hauses

“El asador del Hispano“

218 Carne	Fleischspieß vom Grill Hühnchen, Schwein, Rind, Salat, Drillingskartoffeln und drei verschiedene Dips	16,50 Euro
219 Pescado	Fischspieß vom Grill verschiedene Fischfilets, Garnele, Salat, Drillingskartoffeln und drei verschiedene Dips	18,50 Euro

Hausgebackene Nachos

220	Korb Nachos		3,20Euro
221	Nachos mit Käse überbacken		4,90 Euro
222	Plato con Jamón Serrano y Manchego	Gemischte Platte mit Serrano, Manchego und Oliven	12,50 Euro

A la parrilla - Vom Grill

80	Pollo	Hähnchenbrust ca. 200g	10,90 Euro
81	Cerdo	Rückensteak vom Schwein ca. 300g	11,90 Euro
82	Carne de res	Rinderhüftsteak ca. 250g	13,90 Euro
84	Salmón	Lachsfilet ca. 200g	13,90 Euro

Bitte wählen Sie Ihre Beilage selbst oder gern beraten wir Sie.

Guarnicones y Pan - Beilagen und Brot

210	Papas Arrugadas	Runzelkartoffeln	3,50 Euro
211	Patatas Fritas	Grillkartoffeln	3,50 Euro
215	Judias con jamón	Speckbohnen	3,90 Euro
216	Verdura	Mediterranes Grillgemüse (Pfannengemüse)	4,50 Euro
110	Cesto de Pan	Brotkorb	2,50 Euro
111	Pan de Ajo	Knoblauchbrot	3,20 Euro
112	Pan con Tomate y Ajo	Tomaten-Knoblauch-Brot	3,20 Euro
113	Pan con Guacamole	Geröstetes Brot mit Avocado-Dip	3,80 Euro

Salsas – Dips und Soßen

100	Aioli original	Spanische Knoblauchsoße	0,90 Euro
101	Aioli Hispano	Knoblauchsoße nach Art des Hauses	0,90 Euro
102	Mojo Picón	Rote Mojo	0,90 Euro
103	Salsa de Mango	Fruchtig pickanter Mango-Dip	0,90 Euro
104	BBQ	Barbecue-Dip	0,90 Euro
105	Guacamole	Würziger Avocado-Dip	1,20 Euro
106	Dip-Spezial - Drei verschiedene Soßen oder Dips nach Wahl für nur 2,50 Euro		

Al horno - Aus dem Backofen

85	Mejillas tiernas de Buey	Zarte Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort, an Speckbohnen und Runzelkartoffeln	16,50 Euro
----	--------------------------	--	------------

Pasta española – Spanische Pasta

62	Pasta con Salmón	Pasta mit Lachs, Spinat und Weißwein-Sahne-Soße	12,50 Euro
----	------------------	---	------------

Postres - Desserts

120	Crema Catalana	Mit Rohrzucker karamellierte Eiercreme	4,90 Euro
121	Churros	Spanisches Traditionsgebäck mit Schoko-Dip	4,90 Euro
122	Tarta de chocolata	Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis	4,90 Euro

Donnerstag ist Tapa-Tag!

Tapas satt für 15,90€

Um Reservierung wird gebeten!

Bebidas – Getränke

Sherrys y Aperitivos – Sherry und Aperitif

Empfehlung des Hauses

- Spanische Margarita -

Likör 43, Tequila, Maracuja- und Orangensaft, 0,1l - 5,50 €

Emilio Lustau Fino leicht und trocken, klassisch	5cl	4,20 €
Emilio Lustau Cream aromatisch,süß	5cl	4,50 €
Emilio Lustau Oloroso trocken,dunkler Sherry	5cl	4,50 €
Emilio Lustau Petro Ximenez Rosinenaroma	5cl	5,50 €
Prosecco	0,1l	3,80 €
Cava Castillo Perelada Brut – Spanischer Schaumwein	0,1l	4,50 €

Cervezas - Biere

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3l	3,20 €	0,4l	4,20 €
Radler Pils/Sprite	0,3l	3,20 €	0,4l	4,20 €
Diesel Pils/Cola	0,3l	3,20 €	0,4l	4,20 €
Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,50 €	0,4l	4,50 €
San Miguel Spanien			0,33l	3,60 €
Benediktiner Weissbier trüb			0,5l	3,80 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei			0,5l	3,80 €
Bitburger alkoholfrei 0,0%			0,33l	3,30 €

Aqua Mineral - Mineralwasser

Gerolsteiner sin/still	0,25l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Gerolsteiner poco/medium	0,25l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Gerolsteiner con gas/spritzig	0,25l	2,30 €	0,5l	3,50 €

Refrescos sin alcohol - alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Coca-Cola Zero			0,33l	3,30 €
Lichtenauer Tonic	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Lichtenauer Ginger Ale	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Hausgemachter Eistee			0,4l	3,80 €
- Pfirsich,Mango,Maracuja -				

Zumos - Säfte und Nektare von granini

Apfel, Orange, Banane, Erdbeere, Ananas, Mango, Maracuja, Kirsche	0,2l	2,50 €	0,4l	4,40 €
Saftschorle	0,2l	2,40 €	0,4l	4,30 €

Vino blanco - Weißweine

Vino de la Casa - Hauswein trocken, lieblich	0,2l	4,80 €	0,5l	11,50 €
San Elias Chardonnay trocken, Hauch von Honignoten, fruchtig, frisch	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50 €
Sauvignon Blanc & Moscatel D.C.X. trocken, Aromen tropischer Früchte, lang im Abgang	0,2l	5,80 €	0,5l	14,00 €

Vino Rosado - Roseweine

Emilio Valdon Rosado trocken, Aromen von Waldfrüchten, fruchtig	0,2l	5,80 €	0,5l	14,00 €
Arandon D.O.Ca. Rioja Rosado halbtrocken, intensiv, vollmundig	0,2l	4,80 €	0,5l	11,50 €

Vino tinto - Rotweine

Vino de la Casa - Hauswein trocken, lieblich	0,2l	4,80 €	0,5l	11,50 €
M.E. Cabernet Sauvignon trocken, Aromen von schwarzen Beeren, Pfeffer und Edelhölzer, ausgewogen, seidig	0,2l	5,50 €	0,5l	13,50 €
Castillo de Jumilla D.O. Reserva trocken, Bukett von roten Früchten, Röstaromen, Lakritz	0,2l	5,90 €	0,5l	14,50 €
Weinschorle	0,2l	4,20 €	0,5l	10,00 €
Tinto de Verano - Rotwein mit Sprite	0,2l	4,20 €	0,5l	10,00 €

Hausgemacht mit frischen Früchten - original spanische Sangria

Sangria a la Hispano Rot	0,5l	11,50 €	1,0l	22,00 €
Sangria a la Hispano Weiß	0,5l	12,50 €	1,0l	24,00 €

Espirituosas - Spirituosen

internationales – internationale

Smirnoff Vodka Red Label	2,20 €
Cuervo Tequila Silver	2,20 €
Cuervo Tequila Gold	2,20 €
Ramazotti	2,20 €
Campari	2,20 €
Jim Beam	2,20 €
Ron Zacapa 23 Jahre	4,50 €

espanoles – spanische

Veterano Solera	2,50 €
Carlos Primero Grand Reserva	3,50 €
Cardenal Mendoza Grand Reserva	4,20 €
Martin Codax Orujo de Hierbas	3,20 €

Licores – Liköre

Licor de Melone	2,20 €
Dos Mas Zimt	2,20 €

Licores espanoles – spanische Liköre

Hierbas de Mallorca halbtrocken	2,20 €
Likör 43	2,40 €

Targos Lagos - Longdrinks mit 4cl Sprit

Gin - Tonic	5,50 €
Jim Beam - Cola Cola	5,50 €
Campari - Orange	5,50 €
Smirnoff Vodka - Cola Cola	5,50 €
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblüte	5,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco	6,50 €

Cocteles - Cocktails Con Alcohol - mit Alkohol

Cuba Libre	Havana Club, Coca-Cola, Limette	6,50 €
Caipirinha	Rum, Rohrzucker, Limette	7,00 €
Flying Cangaroo	Rum, Wodka, Licör43, Sahne, Kokos, Ananassaft, Orangensaft	7,00 €
Mango Colada	Rum, Kokos, Sahne, Mangosaft	7,00 €

Cocteles - Cocktails Sin Alcohol - ohne Alkohol

Ipanema	Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limetten	5,50 €
Sangria Infantil	Kirschsafte, Sprite, Fanta, frische Früchte	5,50 €
Fruit Punch	Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosaft	5,50 €

Bebidas Calientes - Heißgetränke

De Menta - Pfefferminze Tee		3,20 €
Verde - Grüner Tee		3,20 €
Negro Earl Grey - Schwarzer Tee Earl Grey		3,20 €
Polarnacht - Kräutertee mit Lemongras		3,20 €
Insel der Sinne - Kräutertee mit Ingwer		3,20 €
Oranuja - Früchtetee mit Orange und Maracuje		3,20 €
Cafe solo - Espresso		2,20 €
Cafe solo doble - Doppelter Espresso		3,80 €
Café - Tasse Kaffee		2,40 €
Cappuccino		2,60 €
Leche Manchada	Bei der „befleckten Milch“ dominiert viel heiße Milch über einer winzigen Menge Kaffee.	3,20 €
Cafe con Leche	Milchkaffee	3,20 €
Carajillo - Espresso mit Brandy		4,60 €