

## **Sopas y Entremeses** Suppen und Vorspeisen

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Alioli con pan</b><br>Knoblauchmayonnaise mit Brot  | <b>3,80€</b> |
| <b>2. Consome al Jerez</b><br>Suppenbrühe mit Jerezwein   | <b>3,00€</b> |
| <b>3. Consome con yema</b><br>Suppenbrühe mit Eigelb  | <b>3,50€</b> |
| <b>4. Sopa del dia</b><br>Tagessuppe  | <b>3,80€</b> |
| <b>5. Sopa de marisco</b><br>Suppe mit Meeresfrüchten   | <b>5,80€</b> |
| <b>6. Alubias verdes fritas con jamon serrano</b><br>Grüne Bohnen gebraten mit Serrano Schinken                         | <b>6,50€</b> |
| <b>7. Jamon serrano, chorizo y queso</b><br>Gemischte Vorspeisenplatte mit Serrano Schinken<br>Chorizo und Manchegokäse | <b>9,80€</b> |
| <b>8. Alcachofas fritas con jamon serrano</b><br>Artischocken gebraten mit Serrano Schinken                             | <b>7,60€</b> |
| <b>9. Tortilla española</b><br>Spanisches Omelette  | <b>7,50€</b> |
| <b>10. Tortilla con jamon o chorizo</b><br>Omelette mit Serrano Schinken oder Paprikawurst                              | <b>6,50€</b> |
| <b>11. Tortilla con gambas</b><br>Omelette mit Garnelen   | <b>9,50€</b> |
| <b>12. Caracoles a la basca</b><br>Schnecken nach baskischer Art  | <b>8,00€</b> |



## **Ensaladas**

### Salate

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>13. Ensalada con tiras de pavo</b>   | <b>12,00€</b> |
| Grober gemischter Salat mit Putenstreifen<br>Gurke, Tomaten, Paprika, Mais, Oliven und Ei |               |
| <b>14. Ensalada de tomate</b>   | <b>4,20€</b>  |
| Tomatensalat, Zwiebeln und Oliven   |               |
| <b>15. Ensalada mixta</b>   | <b>4,90€</b>  |
| Grüner Salat, Gurken, Tomaten,<br>Zwiebeln und Oliven                                     |               |
| <b>16. Ensalada española</b>  | <b>6,80€</b>  |
| Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch,<br>mit Ei und Oliven                            |               |

Alle Salate werden mit Tafelessig und Öl angerichtet,  
auf Wunsch auch Dressing.

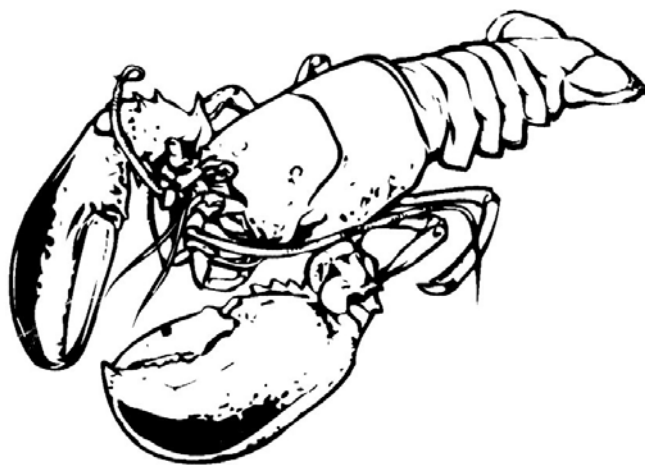
## **Platos combinados para niños**

### Kombinierte Kinderteller

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>17. Lomo con patatas fritas</b>          | <b>6,00€</b> |
| Paniertes Schnitzel mit Pommes              |              |
| <b>18. Pincho moruno con patatas fritas</b> | <b>6,00€</b> |
| Fleischspieß mit Pommes                     |              |
| <b>19. Patatas fritas</b>                   | <b>2,50€</b> |
| Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo         |              |

## **Mariscos** Meeresfrüchte

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>21. Calamares a la romana</b><br>Tintenfischringe im Teigmantel frittiert    | <b>8,30€</b>  |
| <b>22. Calamares a la plancha</b><br>Tintenfisch gegrillt                       | <b>9,00€</b>  |
| <b>23. Gambas a la plancha</b><br>Garnelen gegrillt                             | <b>7,90€</b>  |
| <b>24. Gambas al ajillo</b><br>Garnelen in Knoblauchöl                          | <b>8,40€</b>  |
| <b>26. Sepia troceada al ajillo</b><br>Tintenfischstücke gegrillt mit Knoblauch | <b>11,30€</b> |
| <b>27- Langostinos a la plancha</b><br>Granatkrebse gegrillt                    | <b>18,50€</b> |



## **Pescados**

### Fischgerichte

- 29. Salmon a la plancha con patatas de la casa y ensalada** **14,90€**  
Lachs gegrillt mit Kartoffeln nach Art des Hauses und Salat
- 30. Tiras de salmon con gambas en salsa de vino con tallarin** **16,20€**  
Lachsstreifen mit Scampis in Weißweinsauce auf Bandnudeln
- 32. Merluza a la plancha con patatas y ensalada** **14,50€**  
Seehechtfilet gegrillt, mit Kartoffeln nach Art des Hauses und Salat.
- 33. Rape a la plancha con patatas y ensalada** **17,30€**  
Seeteufel gegrillt, mit Kartoffeln nach Art des Hauses und Salat.
- 320. Lengüado a la romana con patatas y ensalada** **16,10€**  
Seezungenfilet im Teigmantel, mit Kartoffeln nach Art des Hauses und Salat.
- 330. Parrillada grande de pescado con ensalada** **17,90€**  
Gemischte Fischplatte mit Tintenfischringe, Sardellen, gegrillte Garnelen, Seehecht, Seezungenfilets und Salat
- 34. Plato combinado con filete de merluza, calamares, patatas fritas y ensalada** **16,40€**  
Kombinierter Fischteller mit Seehechtfilet, Tintenfischringe, Pommes und Salat
- 35. Dos pinchos de marisco con ensalada** **17,80€**  
Zwei Fischspieße mit Seeteufel und Scampis gegrillt mit Salat und Kartoffelecken

## **Especialidades de la Casa**

### Spezialitäten

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>36. Salmon a la basca</b>  | <b>16,80€</b> |
| Lachs mit Scampis nach baskische Art<br>mit Kartoffeln oder Reis  |               |
| <b>37. Caldereta de pescado</b>   | <b>18,90€</b> |
| Gemischte Fischpfanne in mariniertesauce,<br>Lachs, Seeteufel, Seehecht, Garnelen,<br>Venus- und Miesmuscheln |               |
| <b>38. Gambas a la basca</b>  | <b>16,30€</b> |
| Garnelen auf baskische Art mit Kartoffeln   |               |
| <b>40. Merluza a la cazuela</b>   | <b>17,20€</b> |
| Seehecht mit Scampis, Venusmuscheln und Spargel<br>in mariniertesauce, serviert im Tontopf                    |               |
| <b>41. Paella mixta</b>   | <b>14,50€</b> |
| Gemischte Paella  |               |
| <b>42. Paella de pescado</b>  | <b>16,00€</b> |
| Paella mit Meeresfrüchten   |               |

**Los Platos 41 Paella mixta y 42 Paella de mariscos son a partir de 2 personas y tendran que ser encargada con dos horas de antelacion.**

Die Speisen 41 Paella Mixta und 42 Paella mit Meeresfrüchten sind ab 2 Personen bestellbar und müssen 2 Stunden im Voraus bestellt werden.

## **Carne** Fleischgerichte

- 43. Dos pinchos morunos con patatas fritas** **8,50€**  
Zwei pikante Fleischspieße mit Pommes
- 45. Carne troceada al ajillo con patatas fritas** **10,90€**  
Pikante Fleischstücke 300g eingelegt in Knoblauchöl mit Pommes
- 46. Carne troceada con tomate y patatas fritas** **11,40€**  
Pikante Fleischstücke 300g eingelegt mit Knoblauch-Tomatensauce und Pommes
- 47. Solomillo de cerdo con champiñones, patatas de la casa y ensalada** **16,90€**  
Schweinefilet mit Champignons, Kartoffeln nach Art des Hauses und Salat
- 48. Rodajas de solomillo embueltas de bacon** **16,20€**  
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel
- 49. Filete empanado con champiñones, patatas fritas y ensalada** **12,30€**  
Schnitzel paniert mit Champignons, Pommes und Salat
- 51. Filete Argentino con patatas de la casa, champiñones y ensalada 300g** **18,70€**  
Argentinisches Roastbeef mit Kartoffeln Champignons und Salat
- 52. Chuletas de cordero con patatas y pimiento frito** **18,00€**  
Frische Lammkoteletts gegrillt mit Pommes und fritierten Paprika
- 53. Filete Argentino en rodajas a la plancha con champiñones, patatas y ensalada** **17,90€**  
Argentinisches Roastbeef in Scheiben geschnitten gegrillt mit Champignons, Kartoffeln und Salat
- 57. Filete Argentino, filete de pavo, solomillo de cerdo patatas de la casa y ensalada** **18,40€**  
Argentinisches Roastbeef, Putensteak, Schweinefilet mit Kartoffeln und Salat

## **Vegetariano** Vegetarisch

- 58. Arroz pobre** **12,00€**  
Gemüsereispfanne mit Artischocken, Bohnen, Oliven  
Champignons und Möhren
- 59. Huevos a la flamenca** **10,60€**  
Spiegeleier auf Gemüse
- 60. Tortilla con cebolla y espinacas** **7,80€**  
Spanisches Omelette mit Zwiebeln und Spinat

## **Postres** Nachtisch

- 61. Flan casero al caramelo** **3,80€**  
Karamellpudding
- 62. Crema catalana** **4,50€**  
Katalanische Eis-Creme „flambiert“
- 63. Crema quemada** **4,50€**  
Katalanische angebrannte Karamell-Creme
- 64. Orangeneis, Kokoseis, Zitroneneis** **4,80€**

## **Bebidas sin alcohol**

### Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola<sup>1</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Coca Cola Light<sup>1</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Fanta<sup>1</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Apfelschorle</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>Zumo de naranja</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,30€</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>Zumo de manzana</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,30€</b>
<b>Tonic Water<sup>3</sup></b>	<b>Tonica</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50€</b>
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>		<b>0,2l</b>	<b>2,50€</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>Agua con gas</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>Agua con gas</b>	<b>0,75l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Stilles Wasser</b>	<b>Agua sin gas</b>	<b>0,5l</b>	<b>2,50€</b>
<b>Stilles Wasser</b>	<b>Agua sin gas</b>	<b>1,0l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Traubensaft</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,30€</b>

## **Cervezas**

### Biere

<b>San Miguel</b>		<b>0,2l</b>	<b>2,00€</b>
<b>Kölsch</b>	<b>Gaffel</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Pils</b>	<b>Bit, Warsteiner</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Alt</b>	<b>Frankenheim</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Krefelder</b>		<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Alsterwasser</b>		<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Radler</b>		<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Weizenbier</b>		<b>0,5l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Alkoholfreies Bit</b>		<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Alkoholfreies Weizen</b>		<b>0,3l</b>	<b>3,80€</b>
<b>Malzbier</b>		<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>



## **Vinos** Tafelweine

<b>Vino de mesa seco</b>	<b>Glas</b>	<b>3,00€</b>
<b>Tinto, Rosado, Blanco</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,00€</b>
Tischwein trocken in Rot, Rose und Weißwein	<b>0,5l</b>	<b>8,00€</b>
<b>Vino de mesa semi dulce</b>	<b>Glas</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tinto, Rosado, Blanco</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,50€</b>
Tischwein halbtrocken in Rot, Rose und Weißwein	<b>0,5l</b>	<b>9,00€</b>

## **Vinos finos** Erlesene Weine Sherry

<b>Tio Pepe</b>		<b>2,30€</b>
<b>Fino caña</b>		<b>2,30€</b>

## **Copas Coñac** Spanischer Weinbrand

<b>Terry</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>103 Bobadilla</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Magno</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Veterano</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Brigadier</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Carlos 3.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Carlos 1.</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Lepanto</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,50€</b>
<b>Gran Duque de Alba</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>2 cl</b>	<b>8,50€</b>

## **Copas Licor**

Liköre

<b>Licor 43</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Ponche Caballero</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Anis dulce</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Anis seco</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Hierbas süß oder trocken</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Pacharan con hielo</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30€</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Tequilla</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60€</b>
<b>Averna</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Orujo/Trester</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00€</b>

## **Bebidas calientes**

Heiße Getränke

<b>Café solo</b>	<b>Espresso/Cortado</b>	<b>1,80€</b>
<b>Café solo largo</b>	<b>Kaffee</b>	<b>2,00€</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>2,50€</b>
<b>Milchkaffe</b>		<b>2,50€</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>2,50€</b>
<b>Carajillo con Coñac</b>	<b>Kaffee mit Weinbrand</b>	<b>4,50€</b>
<b>Carajillo con Anis</b>	<b>Kaffee mit Anis</b>	<b>4,50€</b>
<b>Carajillo con Licor43</b>	<b>Kaffee mit Likör 43</b>	<b>4,50€</b>
<b>Tee</b>	<b>Schwarz, Kamille, Früchte...</b>	<b>2,00€</b>

## **Cava**

<b>Mas Macia Brut</b>	<b>35,00€</b>
<b>Mas Macia Reserva</b>	<b>45,00€</b>
<b>Mas Macia Gran Reserva</b>	<b>60,00€</b>
<b>Piccolo Freixenet trocken oder halbtrocken</b>	<b>6,00€</b>

1 Koffeinhaltig mit Farbstoff  
3 Chininhaltig

2 gefärbt mit Beta-Karotin  
4 mit Farbstoff

## **Carta de Vinos** Weinkarte

<b>Oro de Castilla</b>	<b>Blanco</b>	<b>0,7 l</b>	<b>25,00€</b>
<b>Marques de Riscal</b>	<b>Blanco</b>	<b>0,7 l</b>	<b>24,00€</b>

<b>Casa de la Ermita</b>			
<b>Blanco o Tinto</b>		<b>0,7 l</b>	<b>18,00€</b>

<b>Señorino de Medina</b>			
<b>Tinto, Envidia</b>		<b>0,7 l</b>	<b>17,00€</b>

**Über weitere und exklusivere Weine verfügen wir ebenfalls, äußern Sie Ihren Wunsch gegenüber unserem Personal...**