

PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

Tapas frias

Aceitunas en Adobo **	€2,90
würzig eingelegte grüne und schwarze Oliven	
Aceitunas con Anchoas/Limón**	€3,40
spanische Manzanilla-Oliven mit Anchovis oder Zitrone gefüllt	
Ajo Blanco **	€2,10
Mandelcreme-Dip mit Knoblauch	
Pan Tumaca **	€2,10
knuspriges Weißbrot mit frisch geriebenem Paradaiser und Olivenöl	
Dátiles asados c/Serrano	€3,50
gegrillte Datteln in einem Mantel aus Serranoschinken	
Berenjenas en Escabeche **	€3,80
eingelegte Auberginen	
Pepinos con Chile **	€3,50
scharf saurer Gurkensalat mit Chili	
Jamón Serrano	€5,60
kleiner Teller Serranoschinken	
Lomo Iberico	€7,50
kleiner Teller vom luftgetrockneten Filets des Ibérico Schweins	
Queso de Oveja *	€3,50
in Olivenöl würzig eingelegter Schafkäse	
Corazones de Alcachofas **	€3,80
Artischockenherzen mit Oliventapenade	
Boquerones en Vinagre	€4,80
in Essig und Olivenöl eingelegte Sardinenfilets	
Filetes de Anchoas	€4,80
Anchovifilets in Olivenöl	
Bonito sobre Rucola	€5,60
in Olivenöl eingelegter, weißer spanischer Thunfisch auf Rucola mit Senf-Gewürz dressing	
Pulpo en Cilantro	€4,80
Stücke vom Tintenfisch eingelegt in Zitronen-Koriander-Marinade	
Variación de Quesos *	€7,80
eine Auswahl spanischer Käsespezialitäten	
Tapas mixtas (para dos)	€13,80
Serrano, Chorizo, Manchegokäse, Schafkäse, Oliven, Karpfen, Pimientos Piquillos	

* vegetarisch - ** vegan

*** Weizenmehl-Brotkorb €2,- ***

*** Glutenfreies Weckerl 2,- (auf Anfrage, ca. 20 min Zubereitungszeit) ***

TAPAS DEL DÍA - Fragen Sie nach unseren TAGESSPEZIALITÄTEN und DESSERTS
Paella-Vorbestellung und CATERING-Infos bitte beim Service erfragen

PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

Tapas calientes

Patatas bravas **	€3,50
knusprig gebackene Erdäpfel mit feuriger Paradaiser-Chili-Sauce	
Tortilla española *	€3,80
typisch spanische Erdapfel-Ei-Tarte	
Chorizo frito	€4,40
typisch spanische Paprikawurst, knusprig gebraten	
Chorizo al Vino Tinto	€4,90
typisch spanische Paprikagrillwurst in einer Rotwein-Butter-Gewürz-Sauce	
Setas al "pilpil" **	€3,50
in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebratene Pilze	
Pimientos de Padrón **	€4,20
typisch spanische Spitzpaprika, heiß gebraten mit Meersalz	
Calabacín en crema *	€3,80
Zucchini in Rahm-Dillsauce	
Espinaca c/pasas y piñones	€4,20
Blattspinat gebraten mit Serranoschinken, Rosinen (Sulfite) und Pinienkernen	
Pimientos rellenos c/ hongos *	€4,20
mit Pilzen und Mascarpone gefüllte rote Spitzpaprika	
Queso mahonés frito *	€4,50
gebackener menorkinischer Kuhmilch-Käse (enthält Weizenmehl)	
Pinchos Morunos	€5,50
gebratene Spieße vom Schweinslungenbraten auf andalusische Art	
Albondigas en Jerez	€4,90
Fleischbällchen aus Lamm- und Rindfleisch in Sherrysauce (Weizenmehl und Sellerie)	
Patatas a La Riojana	€4,50
riojanischer Eintopf mit Erdäpfeln und Chorizo (enthält Sellerie)	
Pollo a La Mostaza	€4,80
in Butter gebratenes Hühnerfilet in Senf-Zitronensauce (Weizenmehl und Sulfite)	
Ternera en Salsa	€5,60
spanische Kalbfleischspezialität in einer Weißwein-Gemüse-Sauce	
Cordero al Vino	€5,60
Lammragout mit Rotwein und Kumquats (Sulfite)	
Gambas al "pilpil"	€7,20
in Olivenöl, Chili und Knoblauch gebratene Garnelen	

* vegetarisch - ** vegan

*** Weizenmehl-Brotkorb €2,- ***

*** Glutenfreies Weckerl 2,- (auf Anfrage, ca. 20 min Zubereitungszeit) ***

TAPAS DEL DÍA - Fragen Sie nach unseren TAGESSEZIALITÄTEN und DESSERTS

www.tapas-bar.at - www.wienergourmetfraktion.at