

# PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

## Tapas frias

<b>Aceitunas en Adobo **</b>	€2,90
würzig eingelegte grüne und schwarze Oliven	
<b>Aceitunas con Anchoas/Limón**</b>	€3,40
spanische Manzanilla-Oliven mit Anchovis oder Zitrone gefüllt	
<b>Ajo Blanco **</b>	€2,10
Mandelcreme-Dip mit Knoblauch	
<b>Pan Tumaca **</b>	€2,10
knuspriges Weißbrot mit frisch geriebenem Paradaiser und Olivenöl	
<b>Dátiles asados c/Serrano</b>	€3,50
gegrillte Datteln in einem Mantel aus Serranoschinken	
<b>Berenjenas en Escabeche **</b>	€3,80
eingelegte Auberginen	
<b>Pepinos con Chile **</b>	€3,50
scharf saurer Gurkensalat mit Chili	
<b>Jamón Serrano</b>	€5,60
kleiner Teller Serranoschinken	
<b>Lomo Iberico</b>	€7,50
kleiner Teller vom luftgetrockneten Filets des Ibérico Schweins	
<b>Queso de Oveja *</b>	€3,50
in Olivenöl würzig eingelegter Schafkäse	
<b>Corazones de Alcachofas **</b>	€3,80
Artischockenherzen mit Oliventapenade	
<b>Boquerones en Vinagre</b>	€4,50
in Essig und Olivenöl eingelegte Sardinenfilets	
<b>Filetes de Anchoas</b>	€4,50
Anchovifilets in Olivenöl	
<b>Bonito sobre Rucola</b>	€ 5,20
in Olivenöl eingelegter, weißer spanischer Thunfisch auf Rucola mit Senf-Gewürz dressing	
<b>Pulpo en Cilantro</b>	€4,80
Stücke vom Tintenfisch eingelegt in Zitronen-Koriander-Marinade	
<b>Variación de Quesos *</b>	€7,80
eine Auswahl spanischer Käsespezialitäten	
<b>Tapas mixtas (para dos)</b>	€13,80
Serrano, Chorizo, Manchegokäse, Schafkäse, Oliven, Karpfen, Pimientos Piquillos	

\* vegetarisch - \*\* vegan

\*\*\* Weizenmehl-Brotkorb €1,80 \*\*\*

\*\*\* 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

<b>Patatas bravas **</b>	€3,50
knusprig gebackene Erdäpfel mit feuriger Paradaiser-Chili-Sauce	
<b>Tortilla española *</b>	€3,80
typisch spanische Erdapfel-Ei-Tarte	
<b>Chorizo frito</b>	€3,90
typisch spanische Paprikawurst, knusprig gebraten	
<b>Chorizo al Vino Tinto</b>	€4,90
typisch spanische Paprikagrillwurst in einer Rotwein-Butter-Gewürz-Sauce	
<b>Setas al "pilpil" **</b>	€3,50
in Knoblauch und Chili gebratene Pilze	
<b>Pimientos de Padrón **</b>	€4,20
typisch spanische Spitzpaprika, heiß gebraten mit Meersalz	
<b>Calabacín en crema *</b>	€3,50
Zucchini in Rahm-Dillsauce	
<b>Espinaca c/pasas y piñones</b>	€3,90
Blattspinat gebraten mit Serranoschinken, Rosinen (Sulfite) und Pinienkernen	
<b>Pimientos rellenos c/ hongos *</b>	€4,20
mit Pilzen und Mascarpone gefüllte rote Spitzpaprika	
<b>Queso mahonés frito *</b>	€4,20
gebackener menorkinischer Kuhmilch-Käse (enthält Weizenmehl)	
<b>Pinchos Morunos</b>	€5,10
gebratene Spieße vom Schweinslungenbraten auf andalusische Art	
<b>Albondigas en Jerez</b>	€4,90
Fleischbällchen aus Lamm- und Rindfleisch in Sherrysauce (Weizenmehl und Sellerie)	
<b>Patatas a La Riojana</b>	€4,50
riojanischer Eintopf mit Erdäpfeln und Chorizo (enthält Sellerie)	
<b>Pollo a La Mostaza</b>	€4,80
in Butter gebratenes Hühnerfilet in Senf-Zitronensauce (Weizenmehl und Sulfite)	
<b>Ternera en Salsa</b>	€5,60
spanische Kalbfleischspezialität in einer Weißwein-Gemüse-Sauce	
<b>Cordero al Vino</b>	€5,60
Lammragout mit Rotwein und Kumquats (Sulfite)	
<b>Gambas al "pilpil"</b>	€6,90
in Chili und Knoblauch gebratene Riesengarnelen	

\* vegetarisch - \*\* vegan

\*\*\* Weizenmehl-Brotkorb €1,80 \*\*\*

\*\*\* 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