

PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

Tapas frías

Aceitunas en Adobo ** würzig eingelegte grüne und schwarze Oliven	€ 3,20
Aceitunas con Anchoas/Limón ** spanische Manzanilla-Oliven mit Anchovis oder Zitrone gefüllt	€ 3,60
Ajo Blanco ** Mandelcreme-Dip mit Knoblauch (enthält Gluten)	€ 2,50
Pan Tumaca ** knuspriges Weißbrot (Gluten) mit frisch geriebenem Paradaiser und Olivenöl	€ 2,50
Dátiles asados c/Serrano gegrillte Datteln in einem Mantel aus Serranoschinken	€ 3,80
Berenjenas en Escabeche ** eingelegte Auberginen	€ 5,20
Pepinos con Chile ** scharf saurer Gurkensalat mit Chili	€ 4,40
Jamón Serrano kleiner Teller Serranoschinken	€ 6,80
Lomo Iberico kleiner Teller vom luftgetrockneten Filets des Ibérico Schweins	€ 8,50
Queso de Oveja * in Olivenöl würzig eingelegter Schafkäse (enthält Laktose)	€ 4,20
Corazones de Alcachofas ** Artischockenherzen mit Oliventapenade	€ 4,80
Boquerones en Vinagre in Essig und Olivenöl eingelegte Sardinenfilets	€ 5,50
Filetes de Anchoas Anchovifilets in Olivenöl	€ 5,50
Bonito sobre Rucola in Olivenöl eingelegter, weißer spanischer Thunfisch auf Rucola mit Senf-Gewürz dressing	€ 6,50
Pulpo en Cilantro Stücke vom Tintenfisch eingelegt in Zitronen-Koriander-Marinade	€ 5,50
Variación de Quesos * eine Auswahl spanischer Käsespezialitäten	€ 9,50
Tapas mixtas (para dos) Serrano, Chorizo, Manchegokäse, Schafkäse, Oliven, Karpfen, Pimientos Piquillos	€ 15,80

* vegetarisch - ** vegan

*** Weizenmehl-Brotkorb €2,20 ***

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

TAPAS DEL DIA - Fragen Sie nach unseren TAGESSEZIALITÄTEN und DESSERTS

PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

Tapas calientes

Patatas bravas ** knusprig gebackene Erdäpfel mit feuriger Paradaiser-Chili-Sauce	€ 4,50
Tortilla española * typisch spanische Erdapfel-Ei-Tarte	€ 4,80
Chorizo frito typisch spanische Paprikawurst, knusprig gebraten	€ 4,80
Chorizo al Vino Tinto typisch spanische Paprikagrillwurst in einer Rotwein-Butter-Gewürz-Sauce	€ 5,60
Setas al "pilpil" ** in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebratene Pilze	€ 4,80
Pimientos de Padrón ** typisch spanische Spitzpaprika, heiß gebraten mit Meersalz	€ 5,50
Calabacín en crema * Zucchini in Rahm-Dillsauce	€ 4,80
Espinaca c/pasas y piñones Blattspinat gebraten mit Serranoschinken, Rosinen (Sulfite) und Pinienkernen	€ 4,80
Pimientos rellenos c/ hongos * mit Pilzen und Mascarpone gefüllte rote Spitzpaprika (Laktose, Sulfite)	€ 4,80
Queso mahonés frito * gebackener menorkinischer Kuhmilch-Käse (enthält Weizenmehl und Ei)	€ 5,20
Pinchos Morunos gebratene Spieße vom Schweinslungenbraten auf andalusische Art	€ 6,80
Albóndigas en Jerez Fleischbällchen aus Lamm- und Rindfleisch in Sherrysauce (Weizenmehl und Sellerie)	€ 5,80
Patatas a la Riojana riojanischer Eintopf mit Erdäpfeln und Chorizo (enthält Sellerie)	€ 5,80
Pollo a la Mostaza in Butter gebratenes Hühnerfilet in Senf-Zitronensauce (Weizenmehl, Sellerie und Sulfite)	€ 5,80
Ternera en Salsa spanische Kalbfleischspezialität in einer Weißwein-Gemüse-Sauce (Sellerie, Sulfite)	€ 6,20
Cordero al Vino Lammragout mit Rotwein und Kumquats (Sellerie, Sulfite)	€ 6,60
Gambas al "pilpil" in Olivenöl, Chili und Knoblauch gebratene Garnelen	€ 7,90

* vegetarisch - ** vegan

*** Weizenmehl-Brotkorb €2,20 ***

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

Paella-Vorbestellung und CATERING-Infos bitte beim Service erfragen