

# PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

## Tapas frías

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

\* vegetarisch - \*\* vegan

\*\*\* Weizenmehl-Brotkorb €2,50 \*\*\*

\*\*\* Glutenfreies Weckerl €2,50 (auf Anfrage, ca. 20 min Zubereitungszeit) \*\*\*

TAPAS DEL DIA - Fragen Sie nach unseren TAGESSPEZIALITÄTEN und DESSERTS

# PUERTA DEL SOL

Tapas Bar - Spanische Spezialitäten

## Tapas calientes

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

\* vegetarisch - \*\* vegan

\*\*\* Weizenmehl-Brotkorb €2,50 \*\*\*

\*\*\* Glutenfreies Weckerl €2,50 (auf Anfrage, ca. 20 min Zubereitungszeit) \*\*\*

Paella-Vorbestellung und CATERING-Infos bitte beim Service erfragen