

SPEISEN & GETRÄNKE

Aioli der Woche mit Brot 5,90

VEGETARISCHE TAPAS

301. **Pan con Aioli** 5,90 🍴
Aioli mit Brot
302. **Pan con Chili-Aioli** 5,90 🍴
Chili-Aioli mit Brot
303. **Patatas Bravas** 6,90
Knusprige Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensauce und Aioli
304. **Patatas Fritas** 5,90 🍴
Knusprige Kartoffelecken mit Aioli oder Salsa
305. **Papas Pequeñas** 6,90
Kleine Kartoffeln mit Meersalz, Olivenöl, Mojo & Chili-Mayo
306. **Pimientos de Padrón** 6,90 ✓
Kleine grüne Paprika mit Maldon Meersalz
307. **Champiñones al Ajillo** 5,90 ✓
Gebratene Champignons mit `ne Menge Knoblauch
308. **Verduras a la Plancha** 5,90 ✓
Buntes Gebratenes Gemüse
309. **Aceitunas Variadas** 5,90 ✓
Gemischte Oliven
310. **Aceitunas Frito** 5,90 🍴 🐄
Knusprige grüne Oliven mit Chili-Joghurt vom Schaf
311. **Queso Frito** 7,90 🍴 🐄
Gebackener Schafskäse mit Marmelade von der gerösteten Paprika
312. **Queso Gratinado** 7,90 🍴
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig
313. **Abuelo Manchego** 8,90 🍴 🐄
Schnittfester spanischer Schafskäse aus Mancha
314. **Croquetas de Manchego** 6,90 🍴 🐄
Kartoffelbällchen mit Manchego & scharfer Tomatensauce
315. **Tortilla** 6,90 🍴
Typisch spanisches Kartoffelomelette mit Aioli
316. **Chips de Salina.** 5,90
Frische gesalzene Kartoffelchips mit Aioli de Salina & Chili-Aioli
- Portion Brot** 3,00 🍴

TAPAS MIT FLEISCH UND FISCH

317. **Chorizo de Salina.** 6,90
Unsere eigene über Feuer gegrillte Paprikawurst in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Velten
318. **Medjool Datteln con Bacón** 7,90
Premium Medjool-Datteln im Speckwickel
319. **Albondigas en Tomate** 6,90
Fleischbällchen in pikanter Tomaten-Paprikasauce

320. **Albondigas al Horno** 7,90
Überbackene Fleischbällchen mit Schafskäse-Chili-Cremé
321. **Pollo de Salina.** 5,90 🍴
Knusprige Hähnchenbruststückchen mit Honig-Senf-Dip
322. **Pincho de Pollo** 7,90
Gegrillter mariniertes Hähnchenspieß
323. **Pincho de Salina.** 8,90
Gegrillter Arg. Rumpsteakspieß mit Chorizo, Speck & Chili-Aioli
324. **Pincho con Carne** 8,90
Gegrillter Arg. Rumpsteakspieß mit Zwiebelmarmelade
325. **Jamón Serrano Gran Reserva** 8,90
15 Monate gereifter Serrano Schinken
326. **Calamares Frito** 7,90 🍴
Knusprig gebackene Ringe vom Baby-Calamari mit Aioli
327. **Pulpo de Salina.** 9,90
Butterweicher gebratener Oktopus mit Pipirrana (Bauernsalat)
328. **Gambas de Salina.** 8,90 🍴
Knusprig frittierte Gambas mit Aioli de Salina
329. **Gambas al Ajillo** 8,90
Gambas mit Knoblauch & Chili
330. **Boquerones Frito** 7,90 🍴
Frittierte Sardellen

NEU

ESPECIAL SALINA

Cordero con Tapenada 9,90

Gegrillter Lammspieß mit Oliven-Tapenade, Pipirrana (Bauernsalat) & Oliven-Crumble

SALAT

331. **Ensalada Mixta** 5,90/7,90 ✓ 🍴
Bunter gemischter Salat
332. **Ensalada con Carne** 18,90 🍴
Bunter Salat mit Pimientos & gegrilltem Rumpsteakspieß
333. **Ensalada con Queso** 17,90 🍴 🐄
Bunter Salat mit lauwarmen Ziegenkäse, Rosmarin & Honig
334. **Ensalada con Pollo** 17,90 🍴
Bunter Salat mit gegrilltem Hähnchenspieß & marinierten Tomaten
- Dressing:** Salina, Honig-Senf oder Essig/Öl

SOFTDRINKS UND HEIßGETRÄNKE

- Mineralwasser** 0,25 3,90
Mit oder ohne Blubb 0,75 7,20
- Tafelwasser** 0,75 4,90
Mit oder ohne Blubb
- Coca Cola/Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix** 0,33 3,90
- Salina Limo** 1,2,3 0,25 4,20
Kiwi, Mango, Wassermelone, Sauerkirsche
- Elephant Bay Ice Tea** 0,33 4,20
Zitrone, Blaubeere, Granatapfel, Mango-Ananas
- Schweppes** 0,20 3,50
Ginger Ale, Bitter Lemon
- Saftschorle** 0,30 3,90
Maracuja-Nektar, Apfelsaft trüb 0,50 4,90
- Café** 1 3,50
- Cappuccino** 1,G 4,50
- Café con leche** 1,G 4,90
- Café Solo** 1 3,00
- Café Doble** 1 3,90
- Café Bombón** 1,G 4,50
Espresso mit Milchmädchen
- Carajillo** 1 5,90
Espresso mit Brandy
- Barraquito** 1,G 6,90
Espresso, Licor 43, Milchmädchen, Zitronenschale und Zimt
- Tee** 3,50
Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee
- BIERE**
- Warsteiner** 0,30 3,90 | 0,50 4,90
- Frankenheim Alt** 0,33 3,90 | 0,50 4,90
- Krefelder** 2 0,25 3,50
- König Ludwig Weizenbier** 0,50 5,20
- König Ludwig Weizenbier** 0,50 5,20
Alkoholfrei vom Fass
- Estrella Galicia** 0,33 4,20
Alkoholfrei
- Estrella Galicia** 0,30 4,20 | 0,50 5,20
vom Fass
- Malzbier** 2 0,33 4,20

SANGRIA

- Sangria** L 0,20 6,90
Klassische Sangria 0,50 10,90
1,00 17,40
- Sangria Cereza** L 0,20 6,90
Kirsch-Sangria 0,50 10,90
1,00 17,40

SPIRITUOSEN

- Osborne Veterano** 2 cl 4,50
- Osborne Bobadilla 103** 2 cl 4,50
- Cardenal Mendoza** 2 cl 5,90
- Carlos I** 2 cl 5,50
- Hierbas Secas** 2 4 cl 4,90
- Hierbas Mix** 2 4 cl 4,90
- Hierbas Dulce** 2 4 cl 4,90
- Ramazotti** 4 cl 4,90
- Licor 43** 2 4 cl 4,90
- Tequila Gold/Silber** 2 cl 3,50
- Aquadiente de Orujo** 2 cl 4,90

ROTWEIN

- Soldepenas** L
trockener Landwein
- 0,20 6,90
0,50 11,90
1,00 19,50
- Can Rubí - Vi Negre Fusta** L
trocken/fruchtig
- 0,20 8,90
0,50 14,90
0,75 20,50
- Luis Canas Crianza - Rioja D.O.C** L
trocken/barrigue
- 0,20 9,90
0,75 29,90
- Tinto de Verano con Limón** L
Rotwein mit Zitronenlimo
- 0,20 6,90



WEIßWEIN

- Añoranza - La Mancha D.O** L
trockener Landwein
- 0,20 6,90
0,50 11,90
0,75 17,50
- Can Rubí - Voramar** L
halbtrocken/fruchtig
- 0,20 7,90
0,50 13,90
0,75 19,50
- Marques de Riscal - Rueda D.O** L
trockenen/weich
- 0,20 9,90
0,75 29,90

SATINELA - RIOJA D.O.C

- halbtrocken/fruchtig
- 0,20 7,90
0,75 19,50

WEINSCHORLE

- mit Voramar
- 0,20 6,90

ROSÉWEIN

Can Rubí - Voramar

- halbtrocken/fruchtig
- 0,20 7,90
0,75 19,50

WEINSCHORLE

- mit Voramar
- 0,20 6,90

✓ Vegan 🍴 Glutenhaltig 🐄 Milchprodukt

Für weitere Informationen bzgl. der Inhaltsstoffe/Allergene sprechen Sie uns bitte an.

Inhaltsstoffe & Allergene:
1 = koffeinhaltig, 2 = Farbstoff, 3 = Süßstoff Aspartam und phenylalaninhaltig, 4 = chininhaltig, 5 = konserviert mit Benzoesäure, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = Laktose, 8 = Taurin, A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, G = Milch, E = Sellerie, S = Senf, L = Schwefeldioxid und Sulfit, N = Weichtiere

Wir beziehen unser Brot jeden Tag frisch von der Bäckerei

