

SPEISEN & GETRÄNKE

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

Junge 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-Ziegen-Joghurt
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

7,90 

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.

7,90

Unsere eigene über Feuer gegrillte Paprikawurst in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Veltén
318.

Medjool Dattiles con Bacón

7,90

Premium Medjool-Datteln im Speckwickel
319.

Albondigas en Tomate

6,90

Fleischbällchen in pikanter Tomaten-Paprikasauce

Aioli der Woche mit Brot 5,90

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 marinierter 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

ESPECIAL SALINA

Carrillada Ibérica de Bellota 9,90

Zarte Ibérico-Bäckchen auf jungen Kartoffeln und Karamellzwiebeln, gekrönt von einer Scheibe Jamón Ibérico.



SALAT

331.

Ensalada Mixta

5,90 / 7,90  

Gemischter Wildkräuter-Salat
332.

Ensalada con Carne

18,90 

Wildkräuter-Salat mit Pimientos & gegrilltem Rumpsteakspieß
333.

Ensalada con Queso

17,90  

Wildkräuter-Salat mit lauwarmen Ziegenkäse, Rosmarin & Honig
334.

Ensalada con Pollo

17,90 

Wildkräuter-Salatt 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
- Fritz Cola/Super Zero

0,33 4,20
- Fritz Limo

0,33 4,20

Zitrone, Orange, MischMasch, Anjola (Ananas & Limette), Apfel-Kirsch-Holunder, Ingwer-Limette, Rhabarberschorle
- Salina Limo

0,25 4,20

Kiwi, Mango, Wassermelone, Sauerkirsche 
- Elephant Bay Ice Tea

0,33 4,20

Zitrone, Blaubeere, Granatapfel, Mango-Ananas
- 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 Bombón ^{1,G}

4,50

Espresso mit Milchmädchen
- Carajillo ¹

5,90

Espresso mit Brandy
- Barraquito ^{1,G}

8,90

Espresso, Licor 43, Milchmädchen, Zitronenschale und Zimt
- Tee

3,50

Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee
- BIERE
- Warsteiner

0,30 4,20 | 0,50 5,20
- Frankenheim Alt

0,33 4,20 | 0,50 5,20
- Krefelder ²

0,25 3,90
- 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/barrique

- 0,20 9,90

0,75 29,90

Tinto de Verano con Limón ^L

Rotwein mit Zitronenlimo

- 0,20 7,90

Wir beziehen unser Brot jeden Tag frisch von der Bäckerei



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 ^L

halbtrocken/fruchtig

- 0,20 7,90

0,75 19,50

Weinschorle ^L

mit Voramar

- 0,20 6,90

ROSÉWEIN

Can Rubí - Voramar ^L

halbtrocken/fruchtig

- 0,20 7,90

0,75 19,50

Weinschorle ^L

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 Sulfite, N = Weichtiere

