

TAPAS

VEGETARISCHE TAPAS

Aioli der Woche mit Brot 5,90

- 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** 6,90 Knusprige Kartoffelecken mit Aioli oder Salsa
- 305. **Papas Pequeñas** 7,90 Junge Kartoffeln mit Meersalz, geräucherten Olivenöl, Mojo & Chili-Mayo
- 306. **Pimientos de Padrón** 6,90 Kleine grüne Paprika mit Maldon Meersalz
- 307. **Champiñones al Ajillo** 6,90 Gebratene Champignons mit `ne Menge Knoblauch
- 308. **Verduras a la Plancha** 6,90 Bunt es 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** 8,90 Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig
- 313. **Abuelo Manchego** 8,90 Schnittfester spanischer Schafskäse aus Mancha
- 314. **Croquetas de Salina** 8,90 Cremige Ziegenkäse-Spinat-Kroketten und Chili-Ziegenjoghurt
- 315. **Tortilla** 7,90 Typisch spanisches Kartoffelomelette mit Aioli
- 316. **Chips de Salina** 5,90 Frische gesalzene Kartoffelchips mit Aioli de Salina & Chili-Aioli

TAPAS MIT FLEISCH UND FISCH

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

- 320. **Albondigas al Horno** 8,90 Überbackene Fleischbällchen mit Schafskäse-Chili-Cremé
- 321. **Pollo de Salina** 6,90 Knusprige Hähnchenbruststückchen mit Honig-Senf-Dip
- 322. **Pincho de Pollo** 7,90 Gegrillter marinerter 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

NEU

ESPECIAL SALINA

Cordero con Tapenada 9,90

Gegrillter Lammspieß mit Oliven-Tapenade, Pipirana (Bauernsalat) & getrocknete Oliven

- 325. **Jamón Serrano Gran Reserva** 8,90 15 Monate gereifter Serrano Schinken
- 326. **Chopitos Frito** 8,90 Knusprig gebackene Baby-Calamari mit Aioli
- 327. **Pulpo de Salina** 9,90 Butterweicher gebratener Oktopus mit Pipirana (Bauernsalat)
- 328. **Gambas de Salina** 8,90 Knusprig Knusprige gebackene Gambas mit Aioli de Salina
- 329. **Gambas al Ajillo** 8,90 Black Tiger Gambas mit Knoblauch & Chili
- 330. **Boquerones Frito** 7,90 Frittierte Sardellen
- 331. **Ensalada Mixta** 6,90 Gemischter Wildkräuter-Salat

Zeit für Genuss

Lass den Alltag draußen und tauche ein in die Welt der Tapas.

Teile, probiere und genieße den Moment – so schmeckt Spanien!

GETRÄNKE

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 4,50
Kiwi, Mango, Wassermelone, Sauerkirsche
- Elephant Bay Ice Tea** 0,33 4,20
Zitrone, Blaubeere, Granatapfel, Mango-Ananas
- Saftschorle** 0,30 4,50
Maracuja-Nektar, Apfelsaft trüb 0,50 5,90
- 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 4,90 | 0,50 5,90
- Frankenheim Alt** 0,33 4,20
- Krefelder** 2 0,25 4,20
- König Ludwig Weizenbier** 0,50 5,20
- König Ludwig Weizenbier** 0,50 5,20
Alkoholfrei vom Fass
- Estrella Galicia** 0,33 4,90
Alkoholfrei
- Estrella Galicia** 0,30 4,90 | 0,50 5,90
vom Fass
- Estrella Galicia Tostada** 0,33 4,90
Alkoholfrei
- Malzbier** 0,33 4,90

SANGRIA

- Sangria** L 0,20 7,90
Klassische Sangria 0,50 13,90
1,00 22,90
- Sangria Cereza** L 0,20 7,90
Kirsch-Sangria 0,50 13,90
1,00 22,90

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 7,50
- 0,50 13,50
- 1,00 21,90
- Can Rubí - Vi Negre Fusta** L
trocken/fruchtig
- 0,20 8,90
- 0,50 15,90
- 0,75 24,90



- 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 7,90

Wir beziehen unser Brot jeden Tag frisch von der Bäckerei



WEIßWEIN

- Añoranza - La Mancha D.O** L
trockener Landwein
- 0,20 7,50
- 0,50 13,50
- 0,75 21,90
- Can Rubí - Voramar** L
halbtrocken/fruchtig
- 0,20 7,90
- 0,50 13,90
- 0,75 22,90
- 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 22,90

- Weinschorle** L
mit Voramar
- 0,20 7,50

ROSÉWEIN

- Can Rubí - Voramar** L
halbtrocken/fruchtig
- 0,20 7,90
- 0,75 22,90
- Weinschorle** L
mit Voramar
- 0,20 7,50

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

