

TAPAS

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** 6,90 
Knusprige Kartoffelecken mit Aioli oder Salsa
305. **Papas Arrugadas** 8,90 
Kleine Runzelkartoffeln mit Salzkruste, Mojo-Rojo & Mojo-Verde
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} Gebraten^{es} Gemü^{se}
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-Ziegenjohurt
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 3,50 

TAPAS MIT FLEISCH UND FISCH

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

Aioli der Monats mit Brot 5,90

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

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/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

Bar Bäcker

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 Sulfite, N = Weichtiere

