



Aperitifs

200	Prosecco	1/2		0.1 l	4,90 €
201	Aperol Spritz	1/2			7,90 €
202	Aperol Maracuja	1/2			7,90 €
203	Hugo	12	CAMPARI		7,90 €
204	Sherry			5 cl	4,90 €
205	Martini -weiß oder rod	12		5 cl	5,90 €
206	Campari mit soda	1		4 cl	7,90 €
207	Campari mit Orange	12		4 cl	8,90 €
208	Portwein	1/12		5 cl	4,90 €
209	Portwein weiß	1/12		5 cl	4,90 €
465	Sangria	1/12		0.5 l	17,90 €
464	Sangria	1/12		0.2 l	9,90 €



SuppenSopaSoups



- 1** **Sopa de Zanahoria y Jengibre** 1/4 **6,90 €**
aus frischen Möhren und Ingwer
made from fresh carrot and ginger
- 2** **Sopa de Tomate** **6,90 €**
frische mediterrane Tomatensuppe
fresh mediterranean tomato soup



Salate Ensaladas Salads



- 10 Ensalada Mixta** A.C.G.J **7,90 €**
Gemischter Salat der Saisone, bunt und frisch
Mixed salad of the season, fresh and colourful
- 11 Ensalada de Pollo** A.C.G.J **16,90 €**
Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten
Hähnchenbruststreifen und Balsamico
Mixed salad with grilled chicken breast slices and balsamic vinaigrette
- 12 Ensalada variada con salmón y Gambas** A.C.G.J.D **21,00 €**
Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen Lachs, Gambas und
Estragonvinaigrette
Mixed salad with grilled Norwegian salmon,
king prawns and vinaigrette



Kalte Tapas Tapas frias Cold Tapas

- 20 Jamón Serrano** C.G **7,90 €**
Luftgetrockneter Schinken ,Air-dried ham
- 21 Queso Manchego** G **7,90 €**
Spanischer Manchegokäse mit Quittenmarmelade,
Spanish Manchego cheese with quince jam
- 22 Variado de aceitunas** I3 **5,90 €**
Gemischte Oliven, Mixed olive
- 23 Boquerones en vinagre** I **7,90 €**
Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
Anchovies with olive oil, parsley and garlic
- 24 Plato de Quesos** D **14,90 €**
Verschiedenen Sorten Käse Butter, Oliven, Quittenmarmelade
Different types of cheese butter, olives, quince jam



Warme Tapas Tapas calientes Hot Tapa

- 27 Alitas de Pollo** A **7,90 €**
knusprige Hähnchenflügel, **crispy chicken wings** 
- 28 Dátiles con Tocino** H **6,90 €**
Datteln im Speckmantel, **Dates wrapped in bacon**
- 29 Chorizo** A.C.G **6,90 €**
feurig gebrutzelte Paprikawurstchen, **paprika sausages**
- 30 Pulpo a la Gallega** N **12,90 €**
Oktopus gekocht auf Kartoffeln mit Olivenöl und gemahlenem Paprika
Squid cooked with potatoes, olive oil and spicy pepper powder
- 31 Tapa de Calamares a la Romana** A.C.G.D.3.4 **11,90 €**
frittierte Tintenfischringe im Backteig, dazu Sauce Tartare Deep fried
squid rings in batter, with sauce tartare
- 32 Boquerones fritos** A.C.G.D **8,90 €**
ein Dutzend frittierte Sardellen, **One dozen deep fried anchovies**
- 33 Salchicha a la plancha (Merguez)** A.C.G.4 **7,90 €**
gegrillte leicht pikante Lammwurstchen **Grilled spicy lamb sausages**
- 34 Patatas bravas** A.C.G **5,90 €**
Kartoffelstücke und scharfe Sauce , **potato slices with chilli sauce**
- 35 Papas Arrugadas** A.C.G **6,90 €** 
Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo Verde Potatoes cooked with
salt, mojo rojo and mojo verde
- 36 Pimientos de Padrón** / **7,90 €**
kleine frittierte Paprika mit Meersalz,
Fried peppers with sea salt
- 37 Muslitos de Mar** A.C.G **8,90 €** 
Krebsfleisch, paniert, **crab meat, breaded**
- 38 Croquetas de Bacalao** A.B.C.G.D.I.J.4 **9,90 €**
Kroketten gefüllt mit Stockfisch, **Croquettes filled with stockfish**
- 39 Plato de Tapa mixta para uno** A.B.C.G.D.I.J.4 **18,90 €**
Tapasteller kalt und warm für 1 Person ,
Assorted tapas for one-fish, meat, vegetables
- 40 Plato de Tapa mixta para dos** / **40,90 €**
Tapasteller kalt und warm für 2 Personen,
Assorted tapas for two-fish, meat, vegetables



Paella Paella Pan

Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Paella de Verdura /
vegetarisch, vegetarian | 21,90 € |
| 51 | Paella con Pescados y mariscos <small>D.B.N</small>
mit Fisch und Meeresfrüchten, with fish and Seafood | 24,90 € |
| 52 | Paella Mixta <small>D.B.N</small>
mit Hühnchen, Schwein Fleisch und Meeresfrüchten
with chicken, Pork meat and Seafood | 26,90 € |
| 53 | Paella Pollo
mit Hähnchenfleisch, with chicken | 21,90 € |



Fischspezialitäten vom Grill Especialidades de pescado a la parrila Fish specialties from the grill

Unsere solo gegrillten Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert!
Our solo grilled fish dishes are served with potatoes and vegetables!

- 55 **Bacalao Grillado** (mit grün Salat) ^D **26,90 €**
Gegrillter Stockfisch, Kabeljau grilled stockfish
- 56 **Filete de Salmón** ^{D,12} **25,90 €**
Lachsfilet, Salmon
- 57 **Pulpo** ^D **25,90 €**
Oktopus, octopus
- 58 **Platos de Pescado Mixto** ^D **26,90 €**
Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Oktopus, und Scampi
Mixed plate from the grill Salmon, Octopus, and scampi



Garnelen Gambas Shrimps

- 59 **Gambas a la plancha** ^D **24,90 €**
Ganze Scampis mit Schale vom Grill , dazu Salat
Grilled King prawns in shell and salad
- 60 **Gambas en salsa de Ajo** ^D **22,90 €**
Scampis mit Knoblauchsauce in der Pfanne serviert,
dazu Salat und Knoblauchbrot. King Prawns with garlic sauce
served in a pan with salad and garlic bread
- 61 **Gambas Piri-Piri, „Portugiesische Art“ (scharf)** ^{D,B,N} **22,90 €**
Scampi in der Pfanne serviert mit scharfer Tomatensauce,
dazu Salatbeilage und Knoblauchbrot. Spicy King Prawns in a hot tomato-
sauce, served in a pan, with salad and garlic bread.



Pasta Pasta Pasta

- 99 **Linguine con Pollo** ^{A,G} **14,90 €**
Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit grünem
Pfeffer. Noodles with chicken breast in cream sauce with green pepper
- 100 **Linguine de Salmone** ^{A,B,N} **16,90 €**
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce
Noodles with salmon and vegetables in tomato and white wine sauce





Fleischgerichte Carne Meat

Solo Fleischgerichte



BISTEC DE VACA ASADA A.C.G.J -HüfteSteak ,Sirloin

aus dem Herzen der Hüfte , fettarm , Sirloin Steak , low fat

- 110 200 g (mit grün Salat) **21,90 €**
- 111 300 g (mit grün Salat) **26,90 €**

BISTEC DE VACA (Rumpsteak) A.C.G.J

der klassiker mit fettrand saftig&würzig - Rumpsteak , juicy&tasty

- 112 200 g (mit grün Salat) **25,90 €**
- 113 300 g (mit grün Salat) **37,90 €**

Beilagen Guarnicion Sides



- 120 **Patatas Fritas** / **4,50 €** Pommes Fritas, french fries
- 121 **Patatas Fritas Dulces** / **5,00 €** Süßkartoffel Pommes Frites
sweet potato french fries
- 122 **Variado de Verduras Fritas** / **6,90 €** Pfannengemüse
Pan-cooked vegetables
- 123 **Ca'scaras de Patata** / **4,50 €** Kartoffelecken, Potato wedges
- 124 **Salsa Bearnaise** / **3,50 €** Sauce béarnaise, Bearnaise sauce
- 125 **Alioli** / **2,90 €**
- 126 **Salsa de Pimienta Nata** **3,50 €** Pfeffersahnesauce, pepper sauce
- 127 **Mantequilla con Hierbas** / **1,80 €** Kräuterbutter, herb butter
- 128 **Kleine Salatbeilage** / **4,50 €** small side salad
- 129 **Pan de Ajo** / **4,50 €** Knoblauchbrot, garlic bread

- 109 **Tierra y Mar** B **39,90 €**
Surf & Turf – Rumpsteak mit Gambas , Kartoffeln und Salat
surf & turf – Rumpsteak with scampi, potatoes and salad

- 114 **Chuletas de Cerdo Empanadas** **22,90 €**
Schweine Schnitzel mit Pommes
Pork Schnitzel whit French fries

- 115 **Pechuga de Pollo Piri-Piri**  **21,50 €**
Gegrillte Hähnchenbrutfilets mit mini Chilli sauce, und Kartoffeln
Grilled chicken breast with mini chilli sauce, fried and potatoes

- 116 **Pollo al limon y romero** A.C.FG.J.4.5 **23,50 €**
Hähnchenbrust mit Zitrone und Rosmarin cremig sauce und reis ,
Chicken breast with lemon rosemary creamy and Rice

- 117 **Pollo a la Parrilla** A.C.G.J **21,90 €**
Hähnchenbrust gegrillt mit Pommes, Grilled chicken breast with fries

- 118 **Grillteller** / **33,90 €**
mit argentinischem Rind, Hähnchenbrust und Schwein mit Pommes
with argentinian beef, chicken breast, pork whit French fries



für Kinder Para niños Childrens' dishes



Nur für unsere kleinen Gäste
for children only!

130 **Pechuga de Pollo** /

Zarte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Ketchup
Chicken filet with French fries and ketchup

9,90 €

131 **Filete de Pescado Apanado**

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites
Breaded fish fillet with French fries

9,90 €

132 **Linguine** A.C.D

Schmale Bandnudeln in Tomatensauce
Linguine with tomatosauce

9,90 €

Dessert Postres Dessert

140 **Crema Catalana** C.G

Spanisches Dessert mit karamellisiertem braunen Zucker
Spanish dessert with caramel of brown sugar



7,90 €

141 **Soufflé de chocolate** G

Schokoladensoufflé
Chocolate soufflé



7,90 €

142 **Churro** C.G.2.4

7,90 €

Eiscreme Helado Ice Cream

143 **Helado Mixto**

Gemischtes Eis mit Sahne, drei kugeln nach verfügbare frische Sorten
Mixed ice cream with cream, three scoops of available fresh varieties



7,50 €

Saft Jugo Juice

144 **Jugo de Naranja Fresco**

Frische Orangensaft
Fresh orange juice



2 cl

6,90 €

4 cl

9,90 €



WARME GETRÄNKE

210	Espresso 2 Tasse	2,60 €
211	Kaffee 2 Tasse	2,90 €
212	Cappuccino 2 Tasse	3,50 €
213	Latte A Macchiato 2 Glas	3,90 €
214	Tee Glas	3,50 €
216	Cortado Tasse	2,90 €
	Espresso 2 mit Milchschaum	
217	Carajillo 2 Tasse	3,90 €
	Espresso mit Brandy	
218	Espresso Doppio Tasse	3,50 €
219	Cafe 2 Irlandes Tasse	5,90 €
	Irich Coffee	
	Kaffee 2 mit Whiskey A und Sahne	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

221	Stilles Wasser	0,25 l	3,50 €
222	Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
223	Stilles Wasser	0,75 l	6,90 €
224	Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
225	Cola 1/2/3	0,20 l	3,50 €
1225	Cola	0,40 l	4,60 €
226	Fanta 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
1226	Fanta	0,40 l	3,60 €
227	Spezi 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
1227	Spezi	0,40 l	4,60 €
228	Sprite 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
1228	Sprite	0,40 l	4,60 €
229	Colalight 1/2/4	0,20 l	3,50 €
1229	Colalight	0,40 l	4,60 €

Thomas Henry

235	Bitter Lemon 3/4/8	0,20 l	3,90 €
236	Tonic Water 4/8	0,20 l	3,90 €
237	Ginger Ale 1/4	0,20 l	3,90 €
238	Malztrunk 1	0,33 l	3,90 €
239	Homemde Ice Tea 1	0,40 l	4,90 €



SÄFTE granini

240	Apfelsaft	0,20 l	3,60 €
250		0,40 l	4,90 €
241	Apfelschorle	0,20 l	3,60 €
251		0,40 l	4,90 €
242	Orangensaft	0,20 l	3,60 €
252		0,40 l	4,90 €
243	Ananassaft	0,20 l	3,60 €
253		0,40 l	4,90 €
245	Cranberrysaft	0,20 l	3,60 €
254		0,40 l	4,90 €
246	Maracujasaft	0,20 l	3,60 €
256		0,40 l	4,90 €

BIER



260	Berliner Pilsner vom Fass	0,30 l	3,90 €
261	Berliner Pilsne	0,40 l	4,60 €
262	San Miguel	0,30 l	4,60 €
271	vom Fass	0,50 l	5,90 €
263	San Miguel	0,40 l	5,30 €
273	vom Fass	0,50 l	6,90 €
264	Hefeweizen Hell	0,50 l	5,50 €
265	Hefeweizen Dunkel	0,50 l	5,50 €
266	Hefeweizen Kristall	0,50 l	5,50 €
267	Alkoholfrei Hefe	0,50 l	5,50 €
268	Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l	4,50 €
269	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,90 €



SPIRITUOSEN

275	Tequila - weiß	2 cl	4,00 €
276	Tequila - braun	2 cl	4,00 €
277	Spanischer Grappa	2 cl	4,00 €
	Orujo Navarlaz		
278	Korn	2 cl	4,00 €
279	Kirschwasser	2 cl	4,00 €
280	Wodka	2 cl	4,00 €
281	Malteser Aquavit	2 cl	4,00 €
282	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00 €

MAGENBITTER **RAMAZZOTTI**

285 - Ramazzotti 1	2 cl	4,00 €
286 - Fernet Branca 1	2 cl	4,00 €
287 - Jägermeister 1	2 cl	4,00 €
289 - Averna 1	2 cl	4,00 €
290 - Hierbas secas 1	2 cl	4,00 €



SEKT UND CHAMPAGNER

200	Prosecco	0,1 l	4,49€
295	Cava	Fl. 0,75 l	35,00€
296	Scavi & Ray	Fl. 0,2 l	8,50€
297	Scavi & Ray	Fl. 0,75 l	35,00€
299	Pommery	Fl. 0,75 l	75,00€
	Champagner		

LIKÖRE



300	Amaretto	2 cl	4,00 €
301	Sambuca	2 cl	4,00 €
302	Bailey's	2 cl	4,00 €
303	Cointreau	2 cl	4,00 €



WEINBRAND UND COGNAC

310	Osborne Veterano	2 cl	4,90 €
311	Remy Martin VSOP	2 cl	7,90 €
312	Hennessy VSOP	2 cl	7,90 €
313	Cardenal Mendoza	2 cl	7,90 €
314	Duque de Alba	2 cl	7,90 €
315	Carlos I 1	2 cl	6,90 €
316	Luis Felipe	2 cl	12,90€
	mindestens 60 Jahre alt		

WHISKY



320 - Johnnie Walker	2 cl	6,90 €
321- Chivas Regal	2 cl	7,90 €
322 - Jim Beam	2 cl	6,90 €
323 - Jack Daniels	2 cl	7,90 €

LONG DRINKS



330 - Whisky Cola	7,90 €
331- Weinbrand Cola	7,90 €
332 - Gin Tonic	7,90 €
333 - Bacardi Cola	7,90 €
334 - CubaLibre	8,90 €
335 - Wodka Lemon	8,90 €
336 - Bombay Tonic	4 cl 9,90 €
337 - Hendrick's Tonic	4 cl 10,90 €



Weiss Wein **Vino Blanco** White Wine



OFFENE WEINE **OPEN WINE**

Alle Weine enthalten Sulfite

400	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,20 l	6,90 €	0,50 l	15,90 €
401	Rioja (Spanien)	0,20 l	7,90 €	0,50 l	19,90 €
402	Santo de Monte Verde (Portugal)	0,20 l	7,90 €	0,50 l	18,90 €
405	Weinschorle	0,20 l	5,90 €		
406	Offene Rose Wein	0,20 l	7,90 €	0,50 l	18,90 €

ROSÉWEINE **ROSÉWEINE**



415	Marqués de Riscal Rosé (Spanien) Gekleidet in ein leuchtendes Himbeer-Hellrot gibt er im Bouquet reichlich rote Beerennoten zum Besten, die von feinen floralen Aromen begleitet werden	Bottela	29,90 €
417	Eugenio Almeida Rosé (Portugal) Vinho Grandes Escolhas - Rote Fruchtaromen führen zu einem knackigen, frischen Geschmack mit Mund füllenden Aromen von Erdbeere, Roten Johannisbeere, Pfirsich und Litschi Lively anhaltenden Nachgeschmack.	Bottela	29,90 €



FLASCHEN WEISSWEINE

SPANIEN UND PORTUGAL

BOTTLED WHITE WINE



431 Aveleda Fonte Weiß Vinho Verde Bottela **32,90 €**
Ein zitrusfarbener, junger und ausgewogener Wein mit einem weichen, zarten Aroma, das von Noten frischer Früchte geprägt ist.

425 Marques de Riscal Weiß Bottela **29,90 €**
Im Glas strahlt er in einem klaren Strohgelb. Im Bouquet zeigt er eine hocharomatische Intensität mit exotischen Fruchtnoten, dominierende Aromen sind dabei Maracuja und Melone.

426 Zapadorado Verdejo (D.O. Rueda) Bottela **35,90 €**
feiner trockener Wein, aus der Verdejo Rebsorte, fruchtiges Aroma

427 Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Bottela **35,90 €**
strohgelb-grüne Farbe. Rein mit einer guten Intensität und fruchtig-tropischem Aroma

428 Viña Sol Bottela **29,90 €**
delikater, frischer Wein aus der typisch katalanischen Rebsorte Parellada, frische Aromen wie Melone und Limette

430 Aveleda Alvarinho Weiß (Portugal) Bottela **32,90 €**
Es hat eine offene Strohfärbung. Es besitzt einen langen, fruchtigen Nachgeschmack mit Noten von Maracuja, weißer Blüten und Zitrusfrüchten, mit einem eleganten, Nachgeschmack.

DEUTSCHLAND

435 Grauburgunder Classic (Nahe) Bottela **35,90 €**
Qualitätswein, trocken, Schloßgut Diel, feine Aromen nach gelben Früchten und zarte nussige Noten, vollmundig

437 Robert Weil Riesling (Rheingau) Bottela **42,90 €**
Strahlender Riesling, herrlich knackig, exotische Fruchtaromen, eindrucksvolle Mineralien, sehr moderner Wein



OFFENE ROTWEINE

OPEN RED WINE

450	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	13,90 €
452	Rioja (Spanien)	0,2 l	7,90 €	0,5 l	16,90 €
453	Eugenio Almeida			0,5 l	16,90 €
465	Sangria 1/12	0,2 l	9,90 €	0,5 l	17,90 €



FLASCHEN ROTWEINE

BOTTLED RED WINE

SPANIEN UND PORTUGAL



471	Luis Cañas Crianza (Rioja) Aromen und Geschmack nach Früchten, mit leichten Vanilletönen, geschmeidig mit harmonischem Abgang	Bottela	29,90 €
474	Jose Ferrer Crianza (Mallorca) brillantes, rubinrotes Kirschtrot, hervorstechend sind Barriquetöne, wie Vanille und Kräuterklänge, Karamel, ausgewogen, körperreich, warm, mit verhaltenem Tannin, lang anhaltender Abgang, keit mit feinem Holzton	Bottela	32,90 €
475	ÀN/2 Anima Negra (Mallorca) fruchtig, würzig, angenehm intensive rote Früchte, sehr dick und kräftig, elegante Struktur	Bottela	45,00 €
476	Marques de Riscal Reserva (Rioja) Trocken, klassischer roter Rioja, körperreich, saftig, vollmundig, mit feiner Holznote, rassiges Bukett	Bottela	37,00 €
477	El Coto de Imaz Grand Reserva (Rioja) im Glas prachtvolles Granatrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, harmonisch auf der Zunge, feine Säure, aromatischer Nachhall	Bottela	45,90 €
478	Baron de Ley Reserva (Rioja) deutliche Fruchtaromen von reifen Waldbeeren, würzige Barriquetnoten, sehr sorgfältig gemacht mit nachhaltiger Spannung	Bottela	34,90 €
481	Quinta da Gaivosa DOC Tinta Roriz, Touriga Nacional	Bottela	70,90 €

COCKTAILS



RUM-COCKTAILS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 800 | F lamingo: Rum, Ananassaft, Lime Juice 5, Grenadine 1/4/5 | 8,90 € |
| 801 | Caipirinha: Cachaça, Limette, Rohrzucker | 8,90 € |
| 802 | Mojito: Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda | 8,90 € |
| 803 | Pina Colada: Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne | 8,90 € |
| 804 | Mai Tai: weißer und brauner Rum 1, Rum 73%,
Apricot Brandy , 1 Mandelsirup 1, Lime Juice 5, Ananassaft | 9,90 € |
| 805 | Long Island Ice Tea: Rum, Wodka, Gin,
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola 1/2/5 | 10,90 € |
| 806 | Zombie: 3 Sorten Rum ,1 Triple Sec, Ananassaft,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 1/4/5 | 8,90 € |

WODKA-COCKTAILS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 807 | Sex on the beach: Wodka, Rum, Pfirsichlikör 1,
Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup | 9,90 € |
| 808 | Touch Down: Wodka, Pfirsichlikör 1, Maracujanektar,
Zitronensaft, Grenadine 1/4/5 | 8,90 € |
| 809 | Cosmopolitan: Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft,
Lime Juice 5 | 8,90 € |
| 810 | Swimmingpool: Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos,
Ananassaft und Sahne | 9,90 € |





COCKTAILS



TEQUILA, GIN UND WHISKY-COCKTAILS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 811 | Margarita: Tequila, Triple Sec, Rohrzucker, Zitronensaft & Salzrand | 9,90 € |
| 812 | Hemingway Sour: Gin, Zitronensaft, Grenadine | 9,90 € |
| 813 | Whisky Sour: Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup | 9,90 € |
| 814 | Tequila Sunrise: Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 1/4/5 | 9,90 € |



ALKOHOLFREI-COCKTAILS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 820 | Ipanema: Limette, Ginger Ale 1, Rohrzucker, Lime Juice | 7,90 € |
| 821 | Coconut Kiss: Ananassaft, Kokos, Grenadine, Sahne | 7,90 € |
| 822 | Moonlight special: Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine 1/4/5 | 7,90 € |



BODEGA IBÉRICA TAGESMENÜ

Von 11:00 bis 16:00 Uhr

Salate Ensaladas Salads

- 601 **Ensalada variada con Gambas** A.C.G.J.D **9,90 €**
Salatvariationen mit Gambas und balsamico dressing
Mixed salad with king prawns and balsamico

- 602 **Ensalada variada** A.C.G.J **9,90 €**
Salatvariationen
Mixed vegetable salad



603 Kalte und Warm Tapas

Jamón Serrano C.G
Luftgetrockneter Schinken, Air-dried ham

Patatas bravas A.C.G
Kartoffelstücke und scharfe Sauce,
potato slices with chilli sauce

Pimientos de Padrón /
kleine frittierte Paprika mit Meersalz,
Fried peppers with sea salt



Plus soft drink **14,90 €**



Steak - Fisch - Hähnchen

- 606 **Rindsteak mit Champion sauce** A.C.G.J **11.90 €**
und Pommes oder Salat

- 607 **Filete de Salmón** D.12 **11.90 €**
mit gegrilltem Gemüse - Kartoffeln und Salat
Lachsfilet, Salmon



Pasta Pasta Pasta

- 608 **Pollo a la Parrilla** A.C.G.J **10,90 €**
Hähnchenbrust gegrillt mit Pommes,
Grilled chicken breast with fries

- 609 **Linguine con Pollo** A.G **10,90 €**
Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit grünem Pfeffer.
Noodles with chicken breast in cream sauce with green pepper



- 610 **Linguine con Verdura** A.C.G **Vegan** **9,90 €**
Schmale Bandnudeln mit Gemüse
Noodles with vegetables in tomato

- 611 **Verduras mixtas** A.B.N **Vegan** **9,90 €**
Gemischtes Gemüse in Olivenöl in einer Pfanne gekocht
Mixed vegetables cooked in olive oil in a pan



LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 – A, C, F, G, I, J, 4	85 – D, B, N
2 – A, B, C, D, F, G, I, J, 4	86 – B
3 – A, C, F, G, I, J, 4	87 – B
4 – A, G, I	88 – B
	89 – B
10 – A, C, G, J	98 – A
11 – A, C, G, J	99 – A, G
12 – A, B, C, D, G, J	100 – A, B, N
	101 – A, B, D, N
20 – C, G	109 – B
21 – G	110 – A, C, G, J
22 – 13	117 – A, C, G, J
23 – I	116 – A, C, F, G, J, 4, 5
24 – D	111-115 – /
25 – G	
27 – A	130 – /
28 – H	131 – A, C, D
29 – A, C, G	132 – A, C, G
30 – N	
31 – A, C, D, G, 3, 4	140 – C, G
32 – A, C, D, G	141 – G
33 – A, C, G, 4	142 – C, G, 2, 4
34 – A, C, G	
35 – A, C, G	212 – G
36 – /	213 – G
37 – A, C, G	215 – G
38 – A, B, C, D, G, I, J, 4	216 – G
39 – A, B, C, D, G, I, J, 4	217 – L
50 – /	260-270 – A
51 – D, B, N	
52 – D, B, N	205-208 – 12
55 – D	278 – A
56 – D, 12	280 – A
57 – D	
58 – D	400 – 483:
59 – D	Alle Weine:
60 – D	Enthalten Sulfite (12)
61 – D, B, N	
62 – D	
63 – D	804 – G
65 – N, 12	805 – A, H, L
66 – D, 12	806 – A
67 – D	807 – A, G
68 – N	808 – A
69 – B, N	809 – A
70 – N	810 – A, G
71 – N	811 – A
72 – D, B, N	812 – A, G
73 – D, B, I, N	813 – A
74 – D, I, L	
	820 – 4, 8
80 – N	821 – G, 1, 4, 5
82 – N	822 – 1, 4, 5
83 – B	
84 – B, D	

**Alle Weine enthalten Sulfite.
All wines contains sulfite.**

ALLERGENE:

- A** - enthält glutenhaltige Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B** - enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C** - enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D** - enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E** - enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F** - enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** - enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** - enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- I** - enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** - enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** - enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L** - enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M** - enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** - Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

ALLERGENS:

- A** - contains cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
- B** - contains shellfish and crustacean products
- C** - contains eggs or egg products
- D** - contains fish or fish products
- E** - contains peanuts or peanut products
- F** - contains soy or soy products
- G** - contains milk or milk products (lactose)
- H** - contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
- I** - contains celery or celery products
- J** - contains mustard or mustard products
- K** - contains sesame seeds or sesame seeds products
- L** - contains sulfur dioxide and sulphites
- M** - contains lupine or products thereof
- N** - molluscs (mollusks) or products thereof