

¡Bienvenidos a la tapia!
Genießen Sie den Abend mit echter spanischer Küche
und gutem Wein. Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Cocido — Gekocht — Boiled

01. **Potaje de alubias blancas con embutido español, pan de Dios** 8,50
 Eintopf von weißen Bohnen mit Scheiben von spanischer Landwurst, Pan de Dios
 White bean stew with potatoes, garlic sausage and chopped thyme, Pan de Dios

Guisado — Gegart — Cooked

02. **Solomillo (200g) de ternera española a la pimienta con patatas bravas, ensalada de tomate y rucola** 24,90
 Filetsteak (200g) vom spanischen Rind, Pfeffersauce, Patatas Bravas, Tomate-Rucola-Salat
 Fillet steak (200g) of Spanish beef, pepper sauce, Patatas Bravas, tomatoes and rocket salad

03. **Pinchito de cerdo marinado con pimientos de Padrón y salsa, pan de Dios** 12,90
 Mariniertes Schweinefleisch am Spieß gebraten, Pimientos de Padron, Salsa, Pan de Dios
 Marinated pork roasted on the spit, Pimientos de Padron, Salsa, Pan de Dios

04. **Pinchito de pavo adobado con berenjenas, tomates de ramo y salsa de pimientos y limón, pan de Dios** 13,90
 Marinierte Pute am Spieß gebraten mit Aubergine, Strauchtomate und Paprika-Zitronen-Salsa, Pan de Dios
 Marinated turkey roasted on the spit, eggplant, tomato and pepper-lemon salsa, Pan de Dios

05. **Conejo guisado al ajillo y vino tinto, tortilla de patatas y guisantes** 15,80
 Kaninchen im Steintopf, Rotwein-Knoblauch-Sauce, Kartoffel-Erbsen-Omelette
 Rabbit prepared in an earthenware pot, red wine and garlic sauce, potato-pea omelette

Lácteos — Gemolken — Milked

06. **Trío de quesos españoles con nueces y mostaza de uva: Murcia al Vino, San Simon Galicic, Roncal Davarra** 9,90
 Dreierlei spanischer Käse mit Nüssen und Traubensenf: Murcia al Vino, San Simon Galicic, Roncal Davarra
 Trio of spanish cheese with nuts and grape mustard: Murcia al Vino, San Simon Galicic, Roncal Davarra

De la sartén — Gequellt — Soaked

07. **Paella de pescado y almejas con verduras españolas, huevo y limón** 11,50
 Reispfanne mit Fischen und Venusmuscheln, spanischem Gemüse, Ei und Zitrone
 Fried rice with fish and Venus clams, Spanish vegetables, egg and lemon

08. **Arroz con chorizo, alitas de pollo, marisco, verduras españolas, huevo y limón** 11,90
 Reispfanne mit Chorizo, Hähnchenflügeln, Meeresfrüchten, spanischem Gemüse, Ei und Zitrone
 Fried rice with chicken wings, seafood, Spanish vegetables, egg and lemon

09. **Arroz con pimientos, calabacines, champiñones, cebollas rojas, tomates desecados, tiras de tortilla y limón** 9,90
 Reispfanne mit Paprika, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Streifen von Eieromelette und Zitrone
 Fried rice with peppers, courgettes, mushrooms, red onions, dried tomatoes, strips of egg omelette and lemon

De la cosecha — Geerntet — Harvested

10. **Ensalada de quinoa con queso feta, miel, pimiento, aguacate, tomates cherry y aceite de oliva** 9,90
 Quinoa-Salat mit Fetakäse, Honig, Paprika, Avocado, Kirschtomaten und Olivenöl
 Quinoa salad with Feta cheese, honey, peppers, avocado, cherry tomatoes and olive oil

11. **Gambas fritas con hojas de lechuga, naranja, olivas negras y aliño de frambuesa** 14,90
 Gebratene Gambas mit Zupfsalat, Orange, schwarzen Oliven und Himbeerdressing
 Fried shrimps with salad, orange, black olives and raspberry dressing

12. **Ensalada verde con queso de oveja al horno, mermelada de cebolla y vinagreta de lentejas** 10,60
 Grüner Salat mit gebackenem Schafskäse, Zwiebelmarmelade und Linsen-Vinaigrette
 Green salad with roasted sheep's cheese, onion jam and lentil vinaigrette

13. **Ensalada de tomates negros con aliño de hierbas aromáticas y limón** 6,90
 Salat von schwarzen Tomaten mit Zitronen-Kräuter-Dressing
 Salad of black tomatoes with lemon-herb dressing

Del mar — Gefischt — Fished

14. **Sardinas asadas con alioli de lima y ensalada española de patatas y rúcula** 12,90
 Gebratene Sardinen mit Limetten-Aioli und spanischem Kartoffel-Rucola-Salat
 Fried sardines with lime-aioli mayonnaise, Spanish potato-rocket salad

15. **Filete de lucioperca con espinacas al queso manchego y patatas al romero** 16,40
 Filet vom Zander mit Manchego-Spinat und Rosmarinkartoffeln
 Fillet of zander, Manchego spinach, rosemary potatoes

16. **Potaje español con tres tipos de pescado, patatas, tomates y tomillo** 15,90
 Spanischer Schmortopf von dreierlei Fisch mit Kartoffeln, Tomaten und Thymian im Topf gebacken
 Spanish stewpot of a variety of fish, baked with potatoes, tomatoes and thyme

Del horno — Gebacken — Baked

17. **Pan de aceitunas verdes y tomates desecados, alioli** 2,50
 Brot von grüner Olive und getrockneten Tomaten, Aioli
 Bread of green olives and dried tomatoes, aioli mayonnaise

Para mojar — Gedippt — Dipped

18. **Alioli, salsa Diablo, mojo verde** je 1,50
 Aioli, Salsa Diablo, Mojo Verde
 Aioli mayonnaise, Salsa Diablo, Mojo Verde

Dulces — Gesüßt — Sweet

19. **Carpaccio de melón y lima con parfait de almendras** 5,90
 Melonen-Limetten-Carpaccio mit Mandelparfait
 Melon-lime carpaccio with almond parfait

20. **Helado de brevas con pesto de avellanas y barquillos** 6,40
 Feigeneis mit Walnuss-Pesto und Hippengebäck
 Fig ice cream with walnut pesto and wafer

21. **Crema catalana de chocolate blanco** 4,50
 Creme Catalana von der weißen Schokolade
 Creme Catalana made from white chocolate