

Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

Vegetarische Tapas

203	kleine grüne Paprika frittiert mit grobem Meersalz (Vegan) Pimientos del Padron	€	6,90
204	schwarze & grüne Oliven (Vegan) Aceitunas / Olives	€	5,40
205	spanisches Omelett mit Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln & Knoblauch Tortilla española/spanisches omelett 9, 12, 13	€	6,40
207	frische Champignons in Knoblauch (Vegan) Champinones al ajillo / Button mushrooms in garlic 13	€	7,20
210	kleine Kartoffeln mit grobem Salz & Mojosoße (Vegan) Patatas con Mojo / Potatos with Mojo	€	7,20

Fleisch-Tapas

215	Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (100% Rindfleisch) Albondigasen Tomate / 100% Beef in tomato sauce 2, 3, 9, 12, 13	€	7,50
216	Datteln im Speckmantel Datiles con bacon / Dates with bacon	€	7,50
218	Paprikawurst frittiert (Schwein) Chorizo fritos / Spicy pepper sausage 13	€	7,50
220	Mini - Fleischspieße vom Grill (Schwein) Pinchitos morunos / Grilled meat (pork)	€	7,90

Fisch-Tapas

225	Frittierte kleine Tintenfische Chipirones fritos / Squid in pottery pot 1, 6	€	7,90
227	Sardellen frittiert Boquerones fritos / Anchovy fried 1, 6	€	7,90

Käse & Serranoschinken

233	Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt) Queso de Obeja con Rosmarin / Feta chees with rosmarin 2	€	7,50
234	Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm) Queso de Obeja empanado / Feta chees breaded 1,2,3,9	€	7,50
237	Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch) Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey 2	€	10,50
238	Serranoschinken Jamon Serrano / Serrano Ham	€	10,50
240	hausgemachtes Brot und Ajoli Pan y ajoli / bread and ajoli 1, 2,9, 13	€	3,90



Zutaten:	1: Mehl	4: Sahne	8: Chili	11: Nüsse
	2: Milch	5:Krebstiere	9: Eier	12: Zwiebeln
	3: Paniermehl	6: Fisch	10: Meerestf.	13: Knoblauch
				14: Alkohol

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Stand: 2026