

Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

Vegetarische-Tapas

203	kleine grüne Paprika frittiert mit grobem Meersalz (Vegan)	€	5,70
	Pimientos del Padron		
204	schwarze & grüne Oliven (Vegan)	€	4,50
	Aceitunas/Olives		
205	spanisches Kartoffelomlett mit Eier, Zwiebeln & Knoblauch	€	5,30
	Tortilla española/spanisches omlett 9, 12, 13		
206	Kartoffelecken in pikanter Tomatensoße (Vegan)	€	5,30
	Patatas bravas (diabla) / Potatoes with spicy tomato sauce		
207	frische Champignons in Knoblauch (Vegan)	€	5,80
	Champinones al ajillo / Button mushrooms in garlic 13		
210	kleine Kartoffeln mit grobem Salz & Mojosoße (Vegan)	€	5,80
	Patatas con Mojo / Potatos with Mojo		

Fleisch-Tapas

215	Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (100% Rindfleisch)	€	6,20
	Albondigasen Tomate / Beef in tomato sauce 2, 3, 9, 12, 13		
216	Datteln im Speckmantel	€	6,20
	Dátiles con bacon / Dates with bacon		
217	hausgemachte Käse – Schinkenrollen	€	5,90
	Rollitos San Jacobs/ Baked cheese/ham Rolls 1, 9, 3		
218	Paprikawurst frittiert (Schwein)	€	6,20
	Chorizo fritos / Spicy pepper sausage 13		
220	Mini - Fleischspieße vom Grill (Schwein)	€	6,90
	Pinchitos morunos / Grilled meat (pork)		

Fisch-Tapas

225	Frittierte kleine Tintenfische	€	6,90
	Chipirones fritos / Squid in pottery pot 1, 6		
226	Lachshäppchen in Pfeffersoße	€	5,90
	Salmon con salsa pimenta / salmon with pepper sauce 1, 6		
227	Sardellen frittiert	€	5,20
	Boquerones fritos / Anchovy fried 1, 6		
228	Bacaladilla (Seelachs) frittiert mit Zitrone	€	6,50
	Bacaladilla fritos / Bacaladilla fried (fish) 1, 6		

Käse & Serranoschinken

233	Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt)	€	6,50
	Queso de Obeja con Rosmarin / Feta chees with rosmarin 2		
234	Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm)	€	6,50
	Queso de Obeja empanado / Feta chees breaded 1,2,3,9		
236	Spanischer Manchego Käse und Serranoschinken	€	9,80
	Manchego quesos y jamon serrano/ Spanish cheese and serrano ham 2		
237	Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch)	€	6,70
	Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey 2		
238	Serranoschinken	€	6,90
	Jamon Serrano / Serrano Ham		
240	hausgemachtes Brot und Ajoli	€	3,50
	Pan y ajoli / bread and ajoli 1, 2,9, 13		

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

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten/ NO Credit Cards

Suppe

01	Tomatencreme Suppe Crema de tomate/ Tomatocremesoup 1, 4	€	4,70
02	Knoblauchsuppe (mit frischem Knoblauch & einem Ei) Sopa de Ajo /Garlicsoup 1, 9 ,13	€	5,90
03	Fischsuppe mit Meeresfrüchten Sopa de pescado / Seafoodsoup 1, 5, 6 , 10, 13	€	6,90

Salate

10	Gemischter Salat Ensalada mixta / Salad mix 12	€	5,20
11	Tomatensalat mit roten Zwiebeln Ensalada de Tomate con cebolla / Tomatosalad with onions 12	€	4,90
12	Gemischter Salat mit Thunfisch & Oliven Ensalada con atun / Salad with tuna 6, 9 , 12	€	9,80
13	Gemischter Salat mit Schafskäse Ensalada con queso de obeja / Salad with feta cheese 2, 12	€	9,80

Alle Salate werden mit Öl und Essig angemacht

Muscheln und Gambas

18	Venus Muscheln in Weißweinsauce im Tontopf Almejas al vino blanco/Clams in white wine 1, 6, 12 , 13	€	11,50
19	Miesmuscheln im Tontopf in Weißweinsauce 1, 6, 12 , 13, 14	€	12,90
20	Miesmuscheln im Tontopf in Tomatensauce 1, 6, 12, 13 Mejillones en tomate o vino blanco / Mussels in with wine or tomato	€	12,90
21	Gambas mit Knoblauch in Öl (geschält) Gambas al ajillo / Prawns in garlic & oliven oel 6, 8, 13, 14	€	16,20
22	Gambas in Teufelsauce (geschält) mit Champignons (scharf) Gambas a la diablo / Prawns in spicy tomato sauce 4, 6, 8, 12, 13	€	16,20
23	Gambas vom Grill auf marinierter Sauce (ungeschält) mit Salat Gambas de la parrilla / Prawns grilled 6, 8, 12, 13	€	18,90

Auf Wunsch auch als Hauptspeise mit einer beliebigen Beilage erhältlich

(Salzkartoffeln, Pommes oder Gemüse + 3,00 € oder Grillkartoffeln + 3,50 €)

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

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten/ NO Credit Cards

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

28	Seelachsfilet vom Grill mit „Salsa Verde“ abadejo con salsa verde/ pollack with salsa verde 6,13	€	17,50
29	Sardinen vom Grill dazu hausgemachte Pommes & Beilagensalat Sardinas de la parrilla / Sardines grilled 6	€	16,20
30	Lachsfilet vom Grill Salmon de la parrilla / Salmon grilled 6, 4, 13	€	17,50
32	Dorade vom Grill Dorada de la parrilla / Dorade Royal grilled 6	€	18,50
36	Tintenfische vom Grill mit Zwiebel - Knoblauch Chipirones - Lulas con cebolla y ajo/ Squids grilled with onions – garlic – sauce 6	€	16,80
38	Loupé de Mer/Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuterbutter (ganzer Fisch) Lubina – Robalo de la parrilla con mantequilla de hierbas/ Loup de mer grilled 1, 6, 13	€	18,50
40	Gegrillte Fischplatte (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs) Mixto de Pescado/ Variation of mix grilled fish	€	17,50
41	Gegrillte Fischplatte für zwei Personen 6 (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs) Mixto de Pescado para 2 / Variation of mix grilled fish for 2	€	34,70

Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:

Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde	€	2,90
Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13		

Fischgerichte im Tontopf:

33	Stockfisch in Tomatensoße mit Oliven & Salzkartoffeln Bacalao de la Casa / Dried cod fish in tomato sauce 6, 12, 13	€	17,80
34	Stockfisch mit Muscheln & Salzkartoffeln in Weißweinsoße Bacalao en vino Blanco / Dried cod fish in with wine 1, 6, 12, 13, 14	€	17,80
39	Gem. Fisch mit Muscheln & Salzkartoffeln in Weißweinsoße Mixto de Pescado en vino blanco / Mixed fish with white wine 1, 6, 12, 13, 14	€	17,50

Gerichte im Tontopf haben eine Garzeit von ca. 30 Minuten

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

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten/ NO Credit Cards

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

- | | | | |
|--|---|---|--------------|
| 63 | Gegrillte Fleischplatte (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo)
Mixto de Carne / Variation of mix grilled meat | € | 17,50 |
| 64 | Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen
(Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo)
Mixto de Carne para 2/ Variation of mix grilled meat for 2 | € | 34,70 |
| Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar: | | | |
| | Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde
Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13 | € | 2,90 |
| 54 | Putenbrustfilet mit Champignoncremesoße
Pavo en salsa de champiñones/ Turkey in champignon-cream-sauce 1, 4 | € | 16,90 |
| 55 | Putenbrustfilet mit Gorgonzolasoße
Pavo en salsa de gorgonzola / Turkey in gorgonzola-sauce 1, 4 | € | 16,90 |
| 67 | Putenbrustfilet mit Pfeffersoße
Pavo en salsa de pimienta/ Turkey in peppersauce 1, 4 | € | 16,90 |
| 56 | Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzolasoße
Filete de cerdo en salsa de gorgonzola / Porkfilet in gorgonzola sauce 1, 4 | € | 16,50 |
| 58 | Schweinefilet vom Grill mit Pfeffersoße
Filete de cerdo en salsa de pimienta / Porkfilet with pepper sauce 1, 4 | € | 16,50 |
| 68 | Schweinefilet vom Grill mit Gambas am Spieß
Filete de cerdo con Gambas / Pork with Gambas | € | 19,20 |
| 59 | Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter (200g)
Steak de la parrilla mantequilla de hiervas / grilled Steak | € | 17,50 |
| 60 | Rindersteak vom Grill mit Champignoncremesoße 1, 4
Steak de la parrilla en salsa de champignons / Steak with mushroom- cream - sauce | € | 17,90 |
| 61 | Rindersteak vom Grill mit Pfeffersoße 1, 4
Steak de la parrilla en salsa de pimienta/ Steak with pepper - sauce | € | 17,90 |
| 62 | Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße 1, 4
Steak de la parrilla en salsa de gorgonzola / Steak with gorgonzola - sauce | € | 17,90 |
| 66 | Lammkotlett vom Grill
Chuletas de cordero / Lamm chop grilled | € | 17,70 |

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

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten/ NO Credit Cards

Fleischgerichte im Tontopf

Alle Fleischgerichte im Tontopf werden mit hausgemachten Pommes serviert.

50	Hähnchen in Knoblauchsoße (am Knochen) 1, 13 Pollo al ajillo / Chicken with garlic sauce	€	16,80
51	Hähnchen in Teufelsoße (scharf) (am Knochen) mit Champignons & Erbsen Pollo a la diablo / Chicken with devils sauce 1, 4, 8, 12, 13	€	16,80
52	Kaninchen „Spezial“ mit Muscheln & Gambas (am Knochen) In Soße mit Champignons und Tomaten Conejo especial con almejas y gambas / Rabbit spezial with clams & praws 1, 6, 12, 13	€	18,50
53	Kaninchen in Knoblauchsoße (am Knochen) 1, 13 Conejo al ajillo/ Rabbit in garlicsauce	€	17,50
57	Schweinefleischgulasch mit Venus Muscheln Carne de cerdo a la alentejana / Porkwith venus mussels 1,6, 8,10	€	17,90

Gerichte im Tontopf haben eine Garzeit von ca. 30 Minuten

Paellas (spanische Reispfanne)

70	Paella mit Fisch & Meeresfrüchten mit Erbsen und Paprika € 16,90 Paella de marisco/ Paella with seafood 5, 6, 10, 12, 13
71	Paella mit Schweinefleisch, Hähnchen (am Knochen), Fisch & Meeresfrüchte mit Erbsen und Paprika € 17,90 Paella Valenciana / Paella with pork, chicken, seafood & fish 5, 6, 10, 12, 13
72	Paella Vegetarisch (Vegan) € 15,10 (Karotten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Bohnen, Tomaten & Erbsen) 12, 13 Paella de hortalizas / Paella vetable
73	Paella mit Hähnchen (am Knochen) mit Erbsen, Karotten und Paprika € 16,10 Paella de Pollo / Paella with chicken 12, 13

Garzeit ca. 30 Minuten

Dessert

707	Orangen Eis/Orange Ice 2 (in einer Orangenschale) € 5,20
708	Mango Eis/Mango Ice 2 (in einer Mangoschale) € 5,20
709	Kakao Eis/Chocolate Ice 2 (Schokoladeneis in Kakaobohne) € 5,20
710	Rqueson con Miel/ Ice with Nuts & Honey 2, 11 € 5,20 (Eiscreme mit Mandeln & Honig)

Hausgemacht/Homemade:

47	Flan mit Karamelsoße / Flan with caramel sauce 2, 9 € 4,90
48	Crema Catalana / Crème Brûlée 1, 2, 9 € 4,90

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

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten/ NO Credit Cards