

COCINA ESPAÑOLA & PORTUGUESA

Casa del Sabor

Das Haus des Geschmacks

PORTUGIESENVIERTEL · HAMBURG

Reimarusstraße 9 · 20459 Hamburg

Montag Ruhetag

Dienstag–Freitag 16:00–23:00 Uhr

Samstag 12:00–23:00 Uhr · Sonntag 12:00–22:00 Uhr

Aperitivos

VORSPEISEN

SUPPEN — HAUSGEMACHT

- 02** Knoblauchsuppe mit frischem Knoblauch & Ei ^{1,9,13} ----- € 8,50
Sopa de ajo con huevo
- 03** Fischsuppe mit Meeresfrüchten ^{1,5,6,10,13} ----- € 9,50
Sopa de pescado con mariscos

SALATE

- 10** Gemischter Salat ¹² ----- € 7,50
Ensalada mixta
- 11** Tomatensalat mit roten Zwiebeln ¹² ----- € 7,50
Ensalada de tomate con cebolla
- 13** Gemischter Salat mit Schafskäse ^{2,12} ----- € 13,50
Ensalada con queso

MUSCHELN & GAMBAS

- 701** Spaghetti mit Gambas in Tomatensoße ^{6,12,13} ----- € 20,50
Espaguetis con gambas en salsa de tomate
- 18** Venusmuscheln in Weißwein im Tontopf ^{1,6,12,13} ----- € 15,50
Almejas al vino blanco
- 21** Gambas mit Knoblauch in Öl, geschält ^{6,8,13,14} ----- € 19,50
Gambas al ajillo
- 22** Gambas in Teufelssoße, geschält, pikant ^{4,6,8,12,13} ----- € 20,50
Gambas diablo

BEILAGEN ZUM DAZUBESTELLEN:

Salzkartoffeln, Gemüse, Pommes frites oder kleine Grillkartoffeln — € 4,90

Tapas

HAUSGEMACHT · CASA DEL SABOR

VEGETARISCHE TAPAS

- 203** Grüne Paprika frittiert, € 6,90
grobes Meersalz (Vegan)
Pimientos de Padrón
- 204** Schwarze & grüne € 5,40
Oliven (Vegan)
Aceitunas
- 205** Spanisches € 6,40
Omelett (Vegetarisch) ^{9,12,13}
*Tortilla española – Kartoffeln, Ei, Zwiebeln
& Knoblauch*
- 206** Patatas bravas € 7,20
Kartoffelecken in pikanter Tomatensoße
- 207** Frische Champignons in € 7,20
Knoblauch (Vegan) ¹³
Champiñones al ajillo
- 210** Kleine Kartoffeln mit € 7,20
Mojosoße (Vegan)
Patatas con mojo – mit grobem Salz

FLEISCH-TAPAS

- 215** Rinderhackbällchen in € 7,50
Tomatensoße ^{2,3,9,12,13}
Albóndigas en tomate – 100 % Rindfleisch
- 216** Datteln im Speckmantel € 7,50
Dátiles con bacon
- 218** Paprikawurst frittiert, € 7,50
Schwein ¹³
Chorizo frito
- 220** Mini-Fleischspieße vom € 7,90
Grill, Schwein
Pinchitos morunos

FISCH-TAPAS

- 225** Frittierte kleine € 7,90
Tintenfische ^{1,6}
Chipirones fritos
- 227** Sardellen frittiert ^{1,6} € 7,90
Boquerones fritos
- 228** Sardellen in Vinaigrette ^{6,13} € 9,50
Boquerones en vinagre

KÄSE & SERRANOSCHINKEN

- 233** Schafskäse mit Rosmarin, € 7,50
kalt ²
Queso de oveja con romero – mit Olivenöl
- 234** Schafskäse paniert, € 7,50
warm ^{1,2,3,9}
*Queso de oveja empanado – mit
Preiselbeeren*
- 237** Manchego-Käse mit € 10,50
Honig ²
Manchego con miel – aus Schafsmilch
- 238** Serranoschinken € 10,50
Jamón Serrano
- 240** Hausgemachtes Brot und € 3,90
Ajoli ^{1,2,9,13}
Pan y ajoli

Pescados

FISCHGERICHTE

VOM GRILL — MIT HAUSGEMachten POMMES FRITES & GEMÜSE

- 30** Lachs vom Grill ^{4,6,13} ----- € 22,50
Salmón a la plancha
- 32** Dorade vom Grill, ganzer Fisch ⁶ ----- € 24,50
Dorada a la plancha
- 36** Tintenfisch vom Grill mit Zwiebeln & Knoblauch ⁶ ----- € 21,50
Chipirones con cebolla y ajo
- 38** Loup de Mer / Wolfsbarsch, ganzer Fisch ^{1,6,13} ----- € 25,50
Lubina a la plancha
- 40** Gemischter Fisch vom Grill ----- € 21,50
Mixto de pescado
- 41** Gemischter Fisch für zwei Personen ⁶ ----- € 43,00
Mixto de pescado para dos

SOSSEN ZUM DAZUBESTELLEN:

Champignon-, Pfeffer-, Tomaten- oder Knoblauchsoße — € 3,90

AUS DEM OFEN — GARZEIT CA. 30 MINUTEN, MIT POMMES FRITES

- 33** Stockfisch in Tomatensoße mit Oliven ^{6,12,13} ----- € 24,50
Bacalao de la casa
- 34** Stockfisch mit Muscheln in Weißwein ^{1,6,12,13,14} ----- € 26,50
Bacalao en vino blanco
- 39** Gemischter Fisch mit Muscheln in Weißwein ^{1,6,12,13,14} ----- € 26,50
Mixto de pescado en vino blanco

Paella

REISGERICHTE • GARZEIT CA. 30 MINUTEN

- 70** Paella Marisco **5,6,10,12,13** ----- € 22,50
Mit Fisch & Meeresfrüchten, Erbsen & Paprika
- 71** Paella Valenciana **5,6,10,12,13** ----- € 24,50
Mit Meeresfrüchten, Fisch, Hähnchen am Knochen & Schweinefleisch, Erbsen & Paprika
- 72** Paella vegetarisch (Vegan) **12,13** ----- € 19,00
Mit Karotten, Champignons, Paprika, Tomaten & Erbsen
- 73** Paella de Pollo **12,13** ----- € 20,50
Mit Hähnchen am Knochen, Karotten, Erbsen & Paprika

Carnes al Horno

FLEISCH AUS DEM OFEN • GARZEIT CA. 30 MINUTEN, MIT POMMES FRITES

- 50** Hähnchen am Knochen in Knoblauchsoße ----- € 21,90
Pollo al ajillo
- 51** Hähnchen am Knochen in Teufelssoße, scharf ----- € 22,90
Pollo diablo – mit Champignons & Erbsen
- 52** Kaninchen am Knochen „Spezial“ ----- € 25,50
Conejo especial – mit Muscheln & Gambas
- 53** Kaninchen am Knochen in Knoblauchsoße ----- € 23,50
Conejo al ajillo
- 57** Schweinefleischgulasch mit Venusmuscheln ----- € 23,50
Carne de cerdo a la alentejana

Para los Niños

KINDERKARTE

- 75** Putenbrustfilet vom Grill mit Pommes frites & Ketchup ----- € 7,50
Pavo de la parrilla con patatas fritas
- 76** Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites & Ketchup **3,6** ----- € 7,50
Filete de pescado con patatas fritas – aus Seelachsfilet
- 77** Nudeln mit Tomatensoße **1,12,13** ----- € 7,50
Pasta con salsa de tomate

Inklusive: Zu jedem Kindergericht eine süße Überraschung.

Carnes a la Parrilla

FLEISCH VOM GRILL • MIT HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES & GEMÜSE

- | | | |
|----|---|---------|
| 54 | Hähnchenbrustfilet mit Champignoncremesoße ^{1,4} | € 20,90 |
| | <i>Filete de pechuga de pollo con champiñones</i> | |
| 58 | Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersoße ^{1,4} | € 21,90 |
| | <i>Filete de cerdo en salsa de pimienta</i> | |
| 68 | Schweinefilet mit Gambas am Spieß | € 24,50 |
| | <i>Filete de cerdo con gambas en brocheta</i> | |
| 59 | Rindersteak mit Kräuterbutter, 200 g | € 23,50 |
| | <i>Filete de ternera a la parrilla</i> | |
| 63 | Gemischtes Fleisch vom Grill | € 21,50 |
| | <i>Carne mixta</i> | |
| 64 | Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen | € 43,00 |
| | <i>Carne mixta para dos</i> | |

SOSSEN ZUM DAZUBESTELLEN:

Champignon-, Pfeffer-, Tomaten- oder Knoblauchsoße — € 3,90

Postres

DESSERTS

EIS-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 707 | Orangeneis | € 6,50 |
| | <i>In einer ausgehöhlten Orange serviert</i> | |
| 709 | Kokosnusseis ² | € 6,50 |
| | <i>In einer ausgehöhlten Kokosnuss serviert</i> | |
| 710 | Roquesón con Miel ^{2,11} | € 6,50 |
| | <i>Milcheis mit Mandeln & Honig</i> | |

HAUSGEMACHT

- | | | |
|----|--|--------|
| 47 | Flan in Karamellsoße ^{2,9} | € 7,50 |
| | <i>Hausgemachter Karamellpudding</i> | |
| 48 | Crema Catalana ^{1,2,9} | € 7,50 |
| | <i>Katalanische Vanillecreme, karamellisiert</i> | |

Sin Alcohol

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,2 l	€ 3,20
Mineralwasser / Stilles Wasser	0,75 l	€ 7,90
Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,4 l	€ 4,90
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	€ 4,00
Apfelsaft oder Orangensaft	0,2 l	€ 3,50

VIO SCHORLE

Johannisbeere / Rhabarber / Apfel / Zitrone-Limette	0,25 l	€ 4,50
Maracuja-Schorle	0,4 l	€ 4,90

Cervezas

BIER

VOM FASS

Veltins 4,8 % vol.	0,3 l	€ 4,50
Veltins 4,8 % vol.	0,4 l	€ 5,50
Alsterwasser oder Diesel 4,8 % vol. Radler mit Sprite · Diesel mit Cola	0,3 l	€ 4,30
Alsterwasser oder Diesel 4,8 % vol.	0,4 l	€ 4,90
Grevensteiner Naturtrüb 5,2 % vol.	0,3 l	€ 4,50
Grevensteiner Naturtrüb 5,2 % vol.	0,5 l	€ 5,50

FLASCHENBIER

Maisels Weisse Mit Alkohol 5,2 % vol. oder alkoholfrei 0,5 % vol.	0,5 l	€ 5,50
Veltins alkoholfrei 0,0 % vol.	0,3 l	€ 4,50
Sagres 5,0 % oder San Miguel 5,4 % vol.	0,3 l	€ 4,50

Cócteles y Aperitivos

COCKTAILS · APERITIFS · SANGRÍA

Ipanema alkoholfrei 0,3 l € 6,90

Mit frischen Limetten

Mojito 40 % vol. 0,3 l € 7,90

Mit Rum, Minze und Limette

Caipirinha 40 % vol. 0,3 l € 7,90

Mit Cachaça und Limette

Solero 31 % vol. 0,3 l € 7,90

Mit Licor 43, Maracujasaft und Milch

Hugo 8,5 % vol. 0,2 l € 7,50

Mit Minze und Limette

Aperol Spritz 15 % vol. 0,2 l € 8,20

Campari mit Orangensaft 25 % vol. 0,2 l € 8,50

White Port Tonic 0,3 l € 7,90

Weißer Portwein mit Tonic Water und Zitrus

Tinto de Verano 0,3 l € 7,90

Rotwein mit Zitronenlimonade, auf Eis serviert

Martini Rosso oder 4 cl € 4,90

Bianco 14,4 % vol.

Sherry trocken oder 4 cl € 4,90

halbtrocken 15 % vol.

Portwein rot oder weiß 19,5 % 4 cl € 4,90

vol.

Sekt im Glas 0,1 l € 3,80

Sekt in der Flasche 0,75 l € 25,00

SANGRÍA

Sangría mit frischen 0,5 l € 12,50

Früchten

Sangría mit Sekt und 0,5 l € 14,50

frischen Früchten

Café y Té

KAFFEE & TEE

Espresso € 3,00

Cortado / Espresso Macchiato € 3,50

Carajillo € 3,90

Espresso mit Brandy

Tasse Kaffee € 3,50

Galaó / Café con leche € 4,50

Milchkaffee oder Cappuccino

Glas Tee € 2,90

Schwarz, Pfefferminze, Früchte, Grün oder Fenchel

Glas Tee mit frischer Minze € 3,50

Long Drinks

JE 4 CL MIT FILLER 0,2 L

Gin Bombay Sapphire 40 % vol. mit Tonic	4 cl	€ 8,00
Gin Mare 42,7 % vol. mit Tonic	4 cl	€ 9,50
Vodka 40 % vol. mit Orangensaft	4 cl	€ 8,00
Havana Club 3 Jahre 40 % vol. mit Coca Cola	4 cl	€ 8,50
Havana Club 7 Jahre 40 % vol. mit Coca Cola	4 cl	€ 9,50
Cuba Libre — Bacardi 38 % vol. mit Coca Cola	4 cl	€ 8,50
Jack Daniel's 40 % vol. mit Coca Cola	4 cl	€ 9,00
Johnnie Walker Red Label 40 % vol. mit Coca Cola	4 cl	€ 8,50
Licor 43 31 % vol. mit Milch oder Orangensaft	4 cl	€ 7,50

Copas y Licores

KURZE · SHOTS · DIGESTIFS

KURZE · JE 2 CL

Aguardente Portugiesischer Tresterbrand, 40 % vol.	2 cl	€ 4,00	Jägermeister 35 % vol.	2 cl	€ 4,50
Medronho Erdbeerbaumbrand, 42 % vol.	2 cl	€ 4,50	Tequila Silver oder Gold 38 % vol.	2 cl	€ 4,50
Túnel „Hierbas“ Seca 40 %, dulce 22 % oder medium 30 % vol.	2 cl	€ 4,50	Almendra Spanischer Mandellikör, 16 % vol.	2 cl	€ 4,50
Sambuca Molinari 40 % vol.	2 cl	€ 4,50	Moscatel Spanischer Pflaumenlikör, 15 % vol.	2 cl	€ 4,50
Anís seco oder dulce Seco 38 % oder dulce 35 % vol.	2 cl	€ 4,50	Baileys 17 % vol.	2 cl	€ 4,50
Linie Aquavit 40 % vol.	2 cl	€ 4,50	Licor 43 31 % vol.	2 cl	€ 4,50
Malteser Aquavit 40 % vol.	2 cl	€ 4,50	Absolut Vodka 40 % vol.	2 cl	€ 4,50
Helbing Kümmel 35 % vol.	2 cl	€ 4,50			

GIN & AMARI · JE 4 CL

Gin Bombay Sapphire 40 % vol.	4 cl	€ 5,50	Averna 29 % vol.	4 cl	€ 5,00
Gin Mare 42,7 % vol.	4 cl	€ 6,50	Ramazzotti 30 % vol.	4 cl	€ 5,00
Fernet-Branca 39 % vol.	4 cl	€ 5,00			

Brandy & Ron

BRANDY & RUM · JE 4 CL

Veterano Osborne 36 % vol.	4 cl	€ 4,90	Havana Club 3 40 % vol.	4 cl	€ 5,50
103 Osborne 30 % vol.	4 cl	€ 4,90	Havana Club 7 40 % vol.	4 cl	€ 7,50
Macieira 36 % vol.	4 cl	€ 5,50	Bacardi 38 % vol.	4 cl	€ 6,00
Carlos I 40 % vol.	4 cl	€ 6,00	Ron Barceló Imperial 38 % vol.	4 cl	€ 6,50
Cardenal Mendoza 42 % vol.	4 cl	€ 7,00			

Whisky

JE 4 CL

Johnnie Walker Red Label 40 % vol.	4 cl	€ 6,00
Jack Daniel's 40 % vol.	4 cl	€ 6,50
Chivas Regal 12 Jahre 40 % vol.	4 cl	€ 7,50
Ballantine's 40 % vol.	4 cl	€ 5,00
Dimple 15 Jahre 40 % vol.	4 cl	€ 7,90

Vinos de la Casa

OFFENE WEINE · GLAS 0,2 L / KARAFFE 0,5 L

ROTWEIN

Adega da Vila 13 % vol.	0,2 / 0,5 l	€ 6,50 / 15,50
Rubinrot, Aromen von roten Früchten und Gewürzen – weich, vollmundig, anhaltender Abgang		

WEISSWEIN

Vinho Verde 9,5 % vol.	0,2 / 0,5 l	€ 6,50 / 15,50
Spritziger junger Wein, erfrischend und trocken		

ROT-, WEISS- ODER ROSÉWEIN

Rioja 13,5 % vol.	0,2 / 0,5 l	€ 6,50 / 15,50
Trocken, intensiv und fruchtig mit einer Note von Früchten		

Landwein 11 % vol.	0,2 / 0,5 l	€ 5,00 / 11,50
Halbtrocken oder lieblich		

Weinschorle 6 % vol.	0,25 l	€ 5,50
----------------------	--------	--------

Vinos en Botella

FLASCHENWEINE · 0,75 L

ROTWEIN

El Abuelo Reserva DO 2023 ----- 0,75 l € 38,00

Spanien · Bodegas Piqueras, trocken, 14 % vol. – 12 Monate in amerikanischer Eiche gereift

Casa de Santar DOC Dão ----- 0,75 l € 36,50

Portugal · Alfrocheiro, Aragonez & Touriga Nacional 2023, 13,5 % vol. – 6 Monate im französischen Eichenfass

La Sastrería ----- 0,75 l € 28,00

Spanien · Garnacha 2023, trocken, 14 % vol. – reife rote und schwarze Früchte, kräftig

WEISSWEIN

El Abuelo Verdejo Sauvignon Blanc ----- 0,75 l € 38,00

Spanien · Verdejo & Sauvignon Blanc, trocken, 12,5 % vol. – Zitrone, Grapefruit, mineralisch

Casa de Santar DOC Dão ----- 0,75 l € 36,50

Portugal · Encruzado, Bical & Cerceal, 13 % vol. – Zitrusfrüchte und blumige Noten

La Sastrería ----- 0,75 l € 28,00

Spanien · Garnacha 2023, trocken-fruchtig, 13,5 % vol. – Aprikose, Ananas und Limette

Casal Mirandinho Vinho Verde ----- 0,75 l € 23,50

Portugal · trocken-fruchtig, 9,5 % vol. – leicht perlend und spritzig

ROSÉWEIN

La Sastrería ----- 0,75 l € 28,00

Spanien · Garnacha 2023, trocken-fruchtig, 13,5 % vol. – helles Erdbeerrot, blumige Töne

Protos Clarete DO Cigales ----- 0,75 l € 32,00

Spanien · Tempranillo 2024, trocken-fruchtig, 13,5 % vol. – helles Kirschrot, rote Beeren, frisch

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

Zusatzstoffe: * mit Sulfiten · ** mit Farbstoff · *** chininhaltig · **** koffeinhaltig

Casa del Sabor · Reimarusstraße 9 · 20459 Hamburg · Tel. 040 31768873 · casa-del-saborl@outlook.com