

Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

Vegetarische-Tapas

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

Fleisch-Tapas

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

Fisch-Tapas

- 225 **Frittierte kleine Tintenfische** €
Chipirones fritos / Squid in pottery pot 1, 6
- 226 **Sardellen in Vinaigrette** €
Vinagreta de anchoas / Anchovy vinaigrette 6, 12, 13
- 227 **Sardellen frittiert** €
Boquerones fritos / Anchovy fried 1, 6
- 228 **Bacaladilla (Seelachs) frittiert mit Zitrone** €
Bacaladilla fritos / Bacaladilla fried (fish) 1, 6

Käse & Serranoschinken

- 233 **Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt)** €
Queso de Oveja con Rosmarin / Feta cheese with rosmarin 2
- 234 **Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm)** €
Queso de Oveja empanado / Feta cheese breaded 1,2,3,9
- 236 **Spanischer Manchego Käse und Serranoschinken** €
Manchego quesos y jamon serrano/ Spanish cheese and serrano ham 2
- 237 **Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch)** €
Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey 2
- 238 **Serranoschinken** €
Jamon Serrano / Serrano Ham
- 240 **hausgemachtes Brot und Ajoli** €
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

Stand: Oktober 2022

Hausgemachte Suppen

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

Salate

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

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
- 19 **Miesmuscheln im Tontopf in Weißweinsauce** 1, 6, 12, 13, 14 **Tagespreis**
- 20 **Miesmuscheln im Tontopf in Tomatensauce** 1, 6,12, 13 **Tagespreis**
Mejillones en tomate o vino blanco / Mussels in with wine or tomato
(Miesmuscheln sind im Zeitraum von ca. September bis März erhältlich)
- 21 **Gambas mit Knoblauch in Öl (geschält)** €
Gambas al ajillo / Prawns in garlic & oliven oel 6, 8, 13, 14
- 22 **Gambas in Teufelsauce (geschält) (scharf)** €
Gambas a la diablo / Prawns in spicy tomato sauce 4, 6, 8, 12, 13

Auf Wunsch auch als Hauptspeise mit einer beliebigen Beilage erhältlich:

(Salzkartoffeln, Pommes, Gemüse - oder Grillkartoffeln je)

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

Stand: Oktober 2022

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln & Gemüse serviert

- 28 **Seelachsfilet vom Grill mit „Salsa Verde“** €
abadejo con salsa verde/ pollack with salsa verde 6,13
- 30 **Lachs vom Grill** €
Salmon de la parrilla / Salmon grilled 6, 4, 13
- 32 **Dorade vom Grill (ganzer Fisch)** €
Dorada de la parrilla / Dorade Royal grilled 6
- 36 **Tintenfische vom Grill mit Zwiebel - Knoblauch** €
Chipirones - Lulas con cebolla y ajo/ Squids grilled with onions – garlic – sauce 6
- 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
- 40 **Gegrillte Fischplatte (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)** €
Mixto de Pescado/ Variation of mix grilled fish 6
- 41 **Gegrillte Fischplatte für zwei Personen (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)** €
Mixto de Pescado para 2 / Variation of mix grilled fish for 2
- Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:**
Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, €
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
- 34 **Stockfisch mit Muscheln & Salzkartoffeln in Weißweinsoße** €
Bacalao en vino Blanco / Dried cod fish in with wine 1, 6, 12, 13, 14
- 39 **Gem. Fisch mit Muscheln & Salzkartoffeln in Weißweinsoße** €
Mixto de Pescado en vino blanco / Mixed fish with white wine 1, 6, 12, 13, 14

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

Stand: Oktober 2022

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

- 63 Gegrillte Fleischplatte** (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo) €
Mixto de Carne / Variation of mix grilled meat
- 64 Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen** €
(Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo)
Mixto de Carne para 2/ Variation of mix grilled meat for 2

Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:
Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, €
Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13

- 54 Putenbrustfilet mit Champignoncremesoße** €
Pavo en salsa de champiñones/ Turkey in champignon-cream-sauce 1, 4
- 55 Putenbrustfilet mit Gorgonzolasoße** €
Pavo en salsa de gorgonzola / Turkey in gorgonzola-sauce 1, 4
- 67 Putenbrustfilet mit Pfeffersoße** €
Pavo en salsa de pimienta/ Turkey in peppersauce 1, 4
- 56 Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzolasoße** €
Filete de cerdo en salsa de gorgonzola / Porkfilet in gorgonzola sauce 1, 4
- 58 Schweinefilet vom Grill mit Pfeffersoße** €
Filete de cerdo en salsa de pimienta / Porkfilet with pepper sauce 1, 4
- 68 Schweinefilet vom Grill mit Gambas am Spieß** €
Filete de cerdo con Gambas / Pork with Gambas
- 59 Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter (200g)** €
Steak de la parrilla mantequilla de hiervas / grilled Steak
- 60 Rindersteak vom Grill mit Champignoncremesoße** 1, 4 €
Steak de la parrilla en salsa de champignons / Steak with mushroom- cream - sauce
- 61 Rindersteak vom Grill mit Pfeffersoße** 1, 4 €
Steak de la parrilla en salsa de pimienta/ Steak with pepper - sauce
- 62 Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße** 1, 4 €
Steak de la parrilla en salsa de gorgonzola / Steak with gorgonzola - sauce
- 66 Lammkotlett vom Grill** €
Chuletas de cordero / Lamm chop grilled

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

Stand: Oktober 2022

Fleischgerichte im Tontopf

Alle Fleischgerichte im Tontopf werden mit hausgemachten Pommes serviert

- 50 **Hähnchen in Knoblauchsoße (am Knochen)** €
Pollo al ajillo / Chicken with garlic sauce 1, 13
- 51 **Hähnchen in Teufelsoße (scharf) (am Knochen)** €
mit Champignons & Erbsen
Pollo a la diabla / Chicken with devils sauce 1, 4, 8, 12, 13
- 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
- 53 **Kaninchen in Knoblauchsoße (am Knochen)** 1, 13 €
Conejo al ajillo/ Rabbit in garlicsaauce
- 57 **Schweinefleischgulasch mit Venus Muscheln** €
Carne de cerdo a la alentejana / Pork with venus mussels 1,6, 8,10

Gerichte im Tontopf haben eine Garzeit von ca. 30 Minuten

Paellas (spanische Reispfanne)

- 70 **Paella mit Fisch & Meeresfrüchten mit Erbsen und Paprika** €
Paella de marisco/ Paella with seafood 5, 6, 10, 12, 13
- 71 **Paella mit Schweinefleisch, Hähnchen (am Knochen), Fisch & Meeresfrüchte mit Erbsen und Paprika** €
Paella Valenciana / Paella with pork, chicken, seafood & fish 5, 6, 10, 12, 13
- 72 **Paella Vegetarisch (Vegan)** €
(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** €
Paella de Pollo / Paella with chicken 12, 13

Garzeit ca. 30 Minuten

Dessert

- 707 **Orangen Eis / Orange ice cream (in einer ausgehüllten Orange)** 2 €
- 708 **Ananas Eis / Pineapple ice cream (in einer ausgehüllten Ananas)** 2 €
- 709 **Kokosnuss Eis / Coconut ice cream (in einer ausgehüllten Kokosnuss)** 2 €
- 710 **Roqueson con Miel/ Ice with Nuts & Honey** 2, 11 €
(Eiscreme mit Mandeln & Honig)

Hausgemacht/ Homemade:

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

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

Stand: Oktober 2022