

EL BORRIQUITO



SPEISEN UND GETRÄNKE

SPANISCHE KÜCHE VON 18:00 - 5:00 UHR

FOLKLORE - LIVE MUSIK

Sehr geehrte Gäste,

nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammen gestellt. Wir beraten Sie gern.

Dear guests,

according to the new EU Consumer Information Regulation, we have for you a list of allergens put together. We will help you.

Kartenzahlung ab 30,00 € - Electronic purse from 30,00 €

www.el-borriquito.de

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

RECOMENDACIONES DE LA CASA

RECOMMENDATIONS OF THE HOUSE

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert

These dishes are served with salad and Potato wedges

Frische Seezunge / <i>Lenguado fresco</i> / <i>fresh sole</i>	24,50
Frischer Seeteufel mit Pfeffersauce / <i>Rape fresco a la pimienta</i> <i>Fresh monkfish with pepper sauce</i>	23,50
Frischer Seeteufel nach galizischer Art / <i>Rape fresco a la gallega</i> <i>Fresh monkfish in Galician style</i>	23,50
Frischer Wolfsbarsch / <i>Lubina fresca</i> / <i>Loup de Meer</i> / <i>Fresh sea bass</i>	17,90
Frische Dorade / <i>Dorada fresca</i> / <i>Fresh gilthead</i>	17,90
Frische Forelle gegrillt / <i>Trucha fresca</i> / <i>Fresh trout grilled</i>	11,50
Frische Forelle nach Navarra Art / <i>Trucha fresca a la Navarra</i> / <i>Fresh trout at Navarre style</i>	13,50
Baby Calamar gegrillt / <i>Chipiron a la plancha</i> / <i>Baby squid grilled</i>	17,50
Frischer Lachs gegrillt / <i>Salmon plancha</i> / <i>Fresh grilled salmon</i> oder mit Knoblauchsauce / <i>Fresh grilled salmon with garlic sauce</i>	14,90 15,90
Frischer Tintenfisch gegrillt / <i>Calamar plancha</i> / <i>Fresh squid grilled</i>	17,50
Frische Sepia / <i>Sepia a la plancha</i> / <i>Fresh cuttlefish</i>	14,50
Frische Venusmuscheln ohne Beilagen / <i>Almejas sin guarnición</i> / <i>Fresh clams without attachment</i>	14,50
Frische Austern / <i>Ostras</i> / <i>Fresh oysters</i>	Stück 2,90
Frischer Hummer / <i>Bogavante</i> / <i>Fresh lobster</i>	Tagespreis
Frische Lammhüfte gegrillt / <i>Cordero</i> <i>Fresh lamb shank grilled</i>	17,90
Frische Lammschulter / <i>Paletilla de cordero</i> / <i>Fresh lamb shoulder</i>	22,50
Frisches Lammkarree / <i>Chuletillas de cordero</i> / <i>Fresh rack of lamb</i>	21,50
Frische Lammhaxe <i>Codillo de cordero</i> / <i>Fresh lamb knuckle</i>	14,50
Frisches Kaninchen mit Knoblauchsauce <i>Conejo</i> / <i>Fresh rabbit in garlic sauce</i>	13,90
Frisches Kaninchenrückenfilet mit Knoblauchsaucen <i>Filete de conejo</i> / <i>Fresh fillet from rabbit in garlic sauce</i>	16,50
Hähnchenbrustfilet gegrillt <i>Pechuga de pollo</i> / <i>Grilled chicken breast fillet</i>	12,50
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce oder Knoblauchsauce oder Mandelsauce <i>Pechuga de pollo</i> / <i>Chicken breast fillet with pepper sauce, garlic sauce or almond sauce</i>	13,50

VORSPEISEN · STARTERS



Oktopus mit frischen Venusmuscheln / <i>Pulpo con almejas / octopus with fresh clams</i>	16,50
Oktopus nach galizischer Art / <i>Pulpo a la Gallega / octopus in Galician style</i>	13,90
Datteln im Speckmantel / <i>Dátiles envueltas en tocino / bacon-wrapped dates</i>	7,00
Kabeljau Kroketten / <i>Croquetas de bacalao / codfish croquettes</i>	6,50
Fischhappen (paniert) / <i>Muslitos de mar / fish morsel breaded</i>	7,50
Pimientos de Padrón / <i>frittierte Paprika / deep fried peppers</i>	7,00
Kalte Platte / <i>Entremeses variados / sausage plate</i>	10,90
Schinken luftgetrocknet / <i>Jamón / ham air-dried</i>	12,90
Salamiplatte / <i>Salchichón / salami plate</i>	6,50
Käseplatte / <i>Queso / cheese plate</i>	9,90
Camembert gebacken mit Preiselbeeren / <i>Camembert frito con arándanos</i> <i>Deep fried camembert baked with cranberries</i>	6,90
6 Schnecken / <i>Caracoles / 6 snails</i>	6,50
Grünschalenmuscheln mit einer pikanten Tomatensauce <i>mejillones de concha de color verde con una salsa de tomate picante</i> <i>green shell mussel with a spicy tomato sauce</i>	8,90
Kleine Garnelen / <i>Gambas fritas / small fried prawns</i>	8,50
Tintenfischringe frittiert mit Knoblauchsauce <i>Calamares a la Brava / Squid rings deep fried with garlic sauce</i>	7,90
Kanarische Kartoffeln / <i>Patatas arrugadas / Canary potatoes</i>	7,50
Spanische Paprikawurstplatte / <i>Chorizo español / Spanish paprika sausage plate</i>	6,50
Frittierte spanische Paprikawurst / <i>Chorizo frito / fried Spanish pepper sausage</i>	6,90
Kleine Sardellen frittiert / <i>Boquerones / deep fried small anchovies</i>	7,90
Grosse Sardinen gegrillt / <i>Sardinas plancha / grilled sardines</i>	8,50
Artischockenherzen mit Schinken / <i>Alcachofas con jamón / artichoke heart with ham</i>	13,50
Gemischte Fischplatte / <i>Pescados variados / fried mixed fish platter</i>	12,90
Tapas variadas / <i>mixed starter plate</i>	(1 Pers.) 14,20
Gemischte Vorspeisen warm und kalt, Fisch und Fleisch (ab 2. Pers.) <i>mixed appetizers hot and cold, fish and meat (from 2 pers.)</i>	pro Person 12,50 <i>per person</i>

SUPPEN · SOUPS

Knoblauchsuppe / <i>Sopa de Ajo / garlic soup</i>	4,50
Gulaschsuppe / <i>Sopa de carne / Goulash soup</i>	4,90
Fischsuppe / <i>Sopa de pescado / fish soup</i>	6,50
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) / <i>Cold vegetable soup</i>	4,50
Dicke Bohnensuppe (<i>nicht vegetarisch</i>) / <i>Fabada (no vegetariano) / broad bean soup (not vegetarian)</i>	7,50
Kichererbsensuppe (<i>nicht vegetarisch</i>) / <i>Garbanzos (no vegetariano) / chickpeas soup (not vegetarian)</i>	7,50

SALATE · SALADS

Kleiner Beilagensalat / <i>Ensalada de guarnición / small side salad</i>	3,50
Gemischter Salat / <i>Ensalada mixta / mixed salad</i>	4,50
Salat mit Thunfisch / <i>Ensalada con Atún / salad with tuna</i>	6,50
Salat mit Käse / <i>Ensalada con queso / salad with cheese</i>	6,50
Salat mit Schinken / <i>Ensalada con jamón / salad with ham</i>	6,90
Salat mit Großgarnelen (4 Stück) / <i>Ensalada con gambas / salad with king prawns (4 pieces)</i>	15,50
Salat nach Art des Hauses / <i>Ensalada de la casa / salad house style</i>	8,50

EIERGERICHTE · EGG DISHES

Spanisches Omelette / <i>Tortilla española / Spanish omelette</i>	5,60
Schinken-Omelette / <i>Tortilla de jamón / ham omelette</i>	6,10
Shrimps-Omelette / <i>Tortilla de gambas / shrimp omelette</i>	6,50
Thunfisch-Omelette / <i>Tortilla de atún / tuna omelette</i>	6,10
Omelette „Borriquito“ / <i>Tortilla Borriquito / omelette Borriquito</i>	7,50

FISCHSPEZIALITÄTEN

FISH SPECIALITIES

Spanischer Fischtopf / Zarzuela / Spanish fish pot	15,50
Großgarnelen in Knoblauchsauce und Salat / Gambas al ajillo <i>king prawns in garlic sauce and salad</i>	14,90
Großgarnelen gebacken / Gambas rebozadas / deep fried king prawns	13,50
Großgarnelen in grüner Pffersauce mit Reis <i>Gambas en pimienta verde y arroz</i> <i>king prawns in green pepper sauce with rice</i>	15,50
Reisgericht à la Marinera mit Hummer <i>Arroz a la Marinera con Bogavante / rice dish à la Marinera with lobster</i>	(ab 2 Pers.) 55,50
Paella mit Hummer <i>Paella con Bogavante / Paella with lobster</i>	(ab 2 Pers.) 46,50
Paella (typische spanische Spezialität) (ab 2 Pers.) <i>Paella (especialidad típica española) / Paella (typical Spanish specialty)</i>	pro Person 14,50
Paella mit Meeresfrüchten (ab 2 Pers.) <i>Paella de mariscos / Paella with seafood</i>	pro Person 15,90

FISCH GEGRILLT · GRILLED FISH

Diese Gerichte werden mit Brot, Salat und Salzkartoffeln serviert
These dishes are served with bread, salad and Potato wedges

Thunfischfilet gegrillt / atun a la plancha / grilled tuna	20,50
Thunfischfilet gegrillt mit Kapernsauce <i>atun a la plancha con salsa de alcaparras / grilled tuna with capersauce</i>	21,90
Langostinos (4 Stück) / big king prawns (four pieces)	21,50
Großgarnelen mit Salat / Gambas con ensalado / king prawns with salad	13,90
Seehecht / Merluza / hake	11,90
Fisch Mixed Grill / Parrillada de pescado / mixed fish grill plate	15,90

FLEISCHGERICHTE · MEAT DISHES

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Schnitzel à la Cordon Bleu <i>Escalopa a la Cordon Bleu / Schnitzel à la Cordon Bleu</i>	14,50
Schnitzel <i>Escalopa / escalope</i>	12,50
Kalbssteak gegrillt <i>Ternera a la plancha / veal steak grilled</i>	16,50
Kalbssteak mit Knoblauchsauce <i>Ternera con salsa de ajo / veal steak with garlic sauce</i>	17,50
Kalbskarree gegrillt <i>Chuleta de ternera a la plancha / grilled veal loin</i>	24,50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN GEGRILLT GRILLED MEAT SPECIALTIES

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Grillteller <i>Parrillada de carne / mixed meat grill plate</i>	16,90
2 Schweinekotelettes <i>2 Chuletas de cerdo a la plancha / 2 pork chops</i>	12,50
Schweinesteak mit Champignonsauce <i>Lomo de cerdo con salsa de champiñon / pork steak with mushroom sauce</i>	13,50
Schweinesteak a la Riojana (Zwiebeln, Paprika, Weißweinsauce) <i>Lomo de cerdo a la Riojana / pork steak a la Riojana (onions, peppers, white wine sauce)</i>	13,50
Schweinelende gegrillt <i>Lomo de cerdo a la plancha / grilled pork loin</i>	12,50
Schweinefilet gegrillt <i>Filete de cerdo a la plancha / grilled pork fillet</i>	14,90
Schweinefilet mit Knoblauchsauce <i>Filete de cerdo con salsa de ajo / pork fillet with garlic sauce</i>	15,50
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce <i>Filete de cerdo con salsa de pimienta verde / pork fillet with green pepper sauce</i>	15,50
Schweinefilet mit Champignonsauce <i>Filete de cerdo con salsa de champiñon / pork fillet with mushroom sauce</i>	15,50

GEFLÜGEL · POULTRY

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Huhn in Tomatensauce / <i>Pollo con tomate / fried chicken in tomato sauce</i>	9,90
Huhn in Knoblauch / <i>Pollo ajo / fried chicken in garlic</i>	9,90
Huhn frittiert <i>Pollo frito / deep fried chicken</i>	8,50
Gegrillte Wachteln <i>Codornices / grilled quail</i>	2 Stück 8,90
Wachteln mit Knoblauchsauce <i>Codorniz con salsa de ajo / quail with garlic sauce</i>	2 Stück 9,50

VOM RIND UND LAMM · BEEF & LAMB

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Frisches, argentinisches Rumpsteak <i>Lomo bajo fresco argentino / fresh Argentin rump steak</i>	17,50
Frisches, argentinisches Entrecôte <i>Entrecôte fresco argentino / Rib-Eye Steak</i>	19,90
Rumpsteak mit Knoblauchsauce / <i>Lomo bajo con ajo / rump steak with garlic sauce</i>	18,50
Rumpsteak mit Zwiebeln / <i>Lomo bajo con cebolla / rump steak with onions</i>	18,50
Rumpsteak mit scharfer Tomatensauce <i>Lomo bajo con salsa picante de tomate / rump steak with hot tomato sauce</i>	18,50
Filetsteak mit grünen Bohnen / <i>Solomillo con judias verdes / fillet steak with green beans</i>	22,50
Filetsteak mit Champignonsauce <i>Solomillo con salsa de champiñón / fillet steak with mushrooms sauce</i>	23,50
Filetsteak mit Knoblauchsauce / <i>Solomillo con salsa de ajo / fillet steak with garlic sauce</i>	23,50
Pfeffersteak / <i>Solomillo con salsa de pimienta / fillet steak with pepper sauce</i>	23,50
Lammkotelett mit grünen Bohnen <i>Chuletas de cordero con judias verdes / lamb chop with green beans</i>	14,50
Lammfilet mit Kroketten <i>Filete de cordero con croquetas / lamb fillet with croquettes</i>	18,50
Lammfilet mit Knoblauchsauce <i>Filete de cordero con salsa de ajo / lamb fillet with garlic sauce</i>	19,50

NACHTISCH · DESSERT

Spanischer Pudding / Flan / Spanish pudding	3,50
Spanischer Pudding mit Eiscreme / Pijama / Spanish pudding with ice cream	5,60
Eiscreme mit Sahne / Helado con nata / ice cream with whipped cream	3,50
Bananensplit mit Sahne und Likör 43 <i>Plátano con helado, nata y Licor 43 / banana split with whipped cream and liqueur 43</i>	4,90
Heiße Feigen mit Eiscreme und grünem Pfeffer <i>Higos con helado y pimienta verde / hot figs with ice cream and green pepper</i>	6,50
Crema Catalana	4,50
Leche frita mit einer Kugel Vanilleeis <i>Leche frita con helado de vainilla / Leche frita with a scoop of vanilla ice cream</i>	5,90
Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis <i>soufflé con helado de vainilla / chocolate soufflé with a scoop of vanilla ice cream</i>	5,90



SOMMERSPEZIALITÄT SUMMER SPECIAL

Schinken mit Honigmelone <i>Jamón con melón / ham with honey melon</i>	14,50
--	--------------

WINTERSPEZIALITÄT WINTER SPECIAL

Spanferkel mit kanarischen Kartoffeln und Salat <i>Cochinillo con papas arrugadas y ensalada / Suckling pig with Canary potatoes and salad</i>	19,50
--	--------------

OFFENE SPANISCHE WEINE

OPEN SPANISH WINES

	0,25 l	0,5 l	1 l
Rotwein / red wine	4,00	7,50	14,50
Weisswein / white wine	4,00	7,50	14,50
Roséwein / rosé wine	4,00	7,50	14,50
Rioja rot / Rioja red	5,10	9,50	18,20
Rioja weiss / Rioja white	5,10	9,50	18,20
	0,2 l		
Glas Rioja / weiss oder rot / glass Rioja white or red	4,50		
Sangria / weinhaltiges Mischgetränk / wine-containing mixed drink	0,2 l		
rot / red	5,00	8,50	14,50
weiß / white		8,90	16,90
Cava			22,50

SPANISCHE FLASCHENWEINE – ROT

SPANISH BOTTLED RED WINES

COSECHA

Preferido 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja			18,50
Rioja Vega 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja			19,50
Gaba do Xil Mencia			26,50
Onix Fusion Garnacha Tinta, Syrah Manzuelo			39,50
Romanico Tinta de Toro D.O.C. Toro			25,50
Protos Roble 100 % Tinta de Toro. D.O.C. Ribera del Duero			27,50



EL COTO DE RIOJA

CRianza

El Coto 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja			20,50
El Coto		0,375 l	11,50
Protos 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero			38,50
Tinto Pesquera D.O.C. Ribera Del Duero			42,50
Monasterio San Miguel D.O.C. Ribera Del Duero			30,50
Luis Cañas 95 % Tempranillo, 5 % Garnacha. D.O. Rioja			24,50
Cantaburros Crianza 100 % Tempranillo, D.O.C. Ribera del Duero			32,50

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.
All wines contain sulphites. All bottles are 0.75 l unless otherwise specified.

SPANISCHE FLASCHENWEINE – ROT

SPANISH BOTTLED RED WINES

RESERVA

Coto de Imaz 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	28,50
Luis Cañas 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	29,90
Tinto Pesquera 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero	68,50
Protos 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero	46,50
Rioja Vega Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja	28,50
Monasterio San Miguel D.O.C. Ribera Del Duero	39,90
Marqués de Riscal 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	29,50
Marqués de Riscal 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	15,50
Cantaburros 100 % Tempranillo, D.O.C. Ribera del Duero	42,50

GRAN RESERVA

Coto de Imaz 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	39,50
Marqués de Riscal 100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja	73,50
Protos 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero	74,50



ESPECIALES

Alión 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero	155,50
Vega Sicilia ÚNICO 100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero	580,50

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.
 All wines contain sulphites. All bottles are 0.75 l unless otherwise specified.

SPANISCHE FLASCHENWEINE – WEISS

SPANISH BOTTLED WHITE WINES

Rioja Joven <i>Junger Wein</i>		16,50
Viña Sol <i>Penedes</i>		19,90
Marqués de Riscal <i>100% Verdejo. D.O.C. Rueda</i>		20,50
Marqués de Riscal	0,375 l	11,50
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc <i>D.O.C. Rias Baixas</i>		25,50
Basa <i>95% Verdejo, Sauvignon Blanc. D.O.C. Rueda</i>		24,50
Martin Codax <i>100% Albariño. D.O.C. Rias Baixas</i>		22,50
Mar de Frades <i>Albariño. D.O.C. Rias Baixas</i>		37,50
Viña Costeira <i>Treixadura, Torrontes, Loureira. D.O.C. Ribeiro</i>		20,50
Arman (Edición limitada) <i>Treixadura, Godello Albariño D.O.C. Ribeiro</i>		45,50
Gran Reboreda <i>Treixadura, Godello, Loureiro. D.O.C. Ribeiro</i>		21,90
Marqués de Cáceres Santinela (semi-dulce) <i>Halbtrocken 100% Viura. D.O.C. Rioja</i>		20,50
Viña Esmeralda <i>85%, Gewürztraminer 15%. D.</i>		23,50
Blanc Pescador <i>Perlwein</i>		20,50
Gatao Vinho Verde <i>Portugal</i>		16,50



SPANISCHE FLASCHENWEINE – ROSÉ

SPANISH BOTTLED ROSÉ WINES

Marqués de Cáceres <i>Tempranillo, D.O.C. Rioja</i>		24,50
Marqués de Riscal Rioja <i>Garnacha, Viura und Malvasia, D.O.C. Rioja</i>		20,50
Protos Ribera del Duero <i>100% con Tinta del Pais (Tempranillo), D.O.C. Ribera del Duero</i>		23,50

CAVA – SPANISCHE SCHAUMWEINE

SPANISH SPARKLING WINES

Cava <i>Hausmarke</i>	Glas 0, 1l	4,10
Spanischer Sekt <i>Cava</i>		25,60
Moët & Chandon <i>Champagne Frankreich</i>		78,50

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.
 All wines contain sulphites. All bottles are 0,75 l unless otherwise specified.

WARME GETRÄNKE

HOT BEVERAGES

Espresso ²	Tasse	2,00
Doppelter Espresso ²	Tasse	3,80
Café ²	Tasse	2,20
Capuccino ^{2, G}	Tasse	2,60
Latte Macchiato ^{2, G}		3,20
Carajillo mit Brandy ^{2, 12}		3,00
Tee <i>tea</i>		1,90
Cortado ^{2, G}		2,50

SÄFTE · JUICES

Orangennektar <i>orange juice</i>	0,2 l	2,50
Johannisbeernektar <i>currant nectar</i>	0,2 l	2,50
KiBa <i>cherry & banana</i>	0,2 l	2,50
Tomatensaft <i>tomato juice</i>	0,2 l	2,50
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,2 l	2,50
Saftschorle <i>juice spritzer</i>	0,2 l	2,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC

Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	2,10
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2 l	2,10
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,2 l	2,10
Sprite ⁴	0,2 l	2,10
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,2 l	3,10
Ginger Ale ^{1, 4}	0,2 l	3,10
Tonic Water ^{4, 8}	0,2 l	3,10
Agua <i>Con Gas / Sin Gas</i>	Fl. 0,25 l	1,90
Agua Grande <i>Con Gas / Sin Gas</i>	Fl. 0,75 l	5,50
Malztrunk ^A <i>malt drink</i>	Fl. 0,33 l	2,80

BIERE · BEER

Bier alkoholfrei ^A <i>alcoholfree beer</i>	Fl. 0,33 l	2,70
Berliner Pilsner ^A	Fl. 0,33 l	2,70
Beck's ^A	Fl. 0,33 l	2,70
Estrella de Galicia ^A	Fl. 0,33 l	2,80
Kristallweizen ^A <i>crystal wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	3,50
Hefeweizen ^A <i>wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	3,80
Hefeweizen alkoholfrei ^A <i>alcoholfree wheat beer</i>	Fl. 0,5 l	3,80

Bierhaltige Mixgetränke

Beer-based mixed drinks

Alster / Radler ^{A, 4}	Glas 0,5 l	3,90
---------------------------------	------------	------

LIKÖRE · LIQUEURS

Pacharán	2 cl	3,50
Ponche Caballero	2 cl	3,00
Anis ¹	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto ^{1, H}	2 cl	2,90
Licor 43 ¹	2 cl	2,90
Tia Maria	2 cl	3,00
Cynar ¹	2 cl	2,90
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2 cl	3,50
Orujo ¹	2 cl	3,90
Hierbas Ibicencas ¹	2 cl	3,90
Orujo de hierbas ¹	2 cl	4,10
Licor de Café ¹	2 cl	4,10

LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{A, 3, 4, 8}	4 cl	6,50
Cuba Libre ^{1, 2, 4} Bacardi	4 cl	6,10
Havana Club 3 Jahre	4 cl	7,50
Brugal Añejo ¹	4 cl	7,50
Scotch Cola ^{1, 2, 4, A}	4 cl	5,90
Jim Beam Cola ^{1, 2, 4, A}	4 cl	5,90
Jack Daniel's ^A	4 cl	7,50
Wodka RedBull ^{A, 1, 2, 11}	4 cl	8,50
Wodka Orange ^A	4 cl	5,90
Chivas Regal ^{A, 1}	4 cl	7,90
Johnnie Walker ^{A, 1}	4 cl	5,90
Gin Tonic ^{4, 8}	4 cl	5,90
Ron Barceló Añejo	4 cl	7,50
Havana Club 7 Jahre ^{1, 4, 8}	4 cl	8,50

SPIRITUOSEN

Wodka, russisch ^A	2 cl	3,00
Tequila	2 cl	3,00
Tequila, braun ¹	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	2,90
Averna ¹	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Fernet Menta ¹	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,90
Ron Barceló Añejo ¹	2 cl	3,90
Brugal Añejo ¹	2 cl	3,90
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,00
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,00

APERITIF

Sherry ^{1, 12}	5 cl	2,50
Martini ^{1, 12}	5 cl	2,80
Campari soda ¹	4 cl	4,00
Campari orange ¹	4 cl	4,50
Cynar mit Soda	4 cl	4,00
Cynar mit Orange	4 cl	4,10
Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	4 cl	7,50
Ramazzotti Rosato Tonic ^{1, 4, 8, 12}	4 cl	7,50

BRANDYS & WEINBRÄNDE

Osborne ^{1, 12}	2 cl	3,10
Bobadilla 103 ^{1, 12}	2 cl	3,10
Magno ^{1, 12}	2 cl	3,20
Carlos III ^{1, 12}	2 cl	3,50
Sol y Sombra ^{1, 12}	2 cl	3,50
Carlos I ^{1, 12}	2 cl	5,50
Gran Duque de Alba ^{1, 12}	2 cl	5,50
Cardenal Mendoza ^{1, 12}	2 cl	5,50
Brandy 1866 ^{1, 12}	2 cl	8,50
Brandy Gran Reserva Luis Felipe ^{1, 12}	2 cl	12,50

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Frische Seezunge A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Frischer Seeteufel mit Pfeffersauce A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 4, 5, 6, 12

Frischer Seeteufel nach galizischer Art ^D

Frischer Wolfsbarsch A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Frische Dorade A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Frische Forelle gegrillt A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Frische Forelle nach Navarra Art A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 13

Baby Calamar gegrillt A, C, F, G, I, J, N, 3, 4

Frischer Lachs gegrillt oder mit Knoblauchsauce A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Frischer Tintenfisch gegrillt A, C, F, G, I, J, N, 3, 4

Frischer Sepia A, C, F, G, I, J, N, 3, 4

Frische Venusmuscheln A, C, F, G, I, J, N, 3, 4, 12, 13, *

Frische Austern ^N

Frischer Hummer A, B, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12

Frische Lammhüfte gegrillt mit Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, 3, 4

Frische Lammschulter ^O A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

Frisches Lammcarree A, C, F, G, I, J, 3, 4

Frische Lammhaxe mit Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

Frisches Kaninchen mit Knoblauchsauce, Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

Frisches Kaninchenrückenfilet mit Knoblauchsauce, Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13

Hähnchenbrustfilet gegrillt A, C, F, G, I, J, 3, 4

Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce, Knoblauch, Mandelsauce A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12

VORSPEISEN

Oktopus mit frischen Venusmuscheln A, C, F, G, I, J, N, 4, 12, 13, *

Oktopus nach galizischer Art ^N

Datteln im Speckmantel ^{3, 5, 9}

Kabeljau Krokette ^{C, D, L}

Fischhappen (paniert) A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 9, 13

Pimientos de Padrón

Kalte Platte A, F, G, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 13

Schinken luftgetrocknet ^{G, 3, 4, 5}

Salamiplatte ⁿ A, G, 1, 3, 4, 5, 12

Käseplatte ^{G, C, 1, 3, 4, 5}

Camembert gebacken mit Preiselbeeren ^{A, G, 4}

6 Schnecken ^N

Grünschalenmuscheln mit einer pikanten Tomatensauce ^N

Kleine Garnelen ^{A, B}

Tintenfischringe frittiert mit scharfer Knoblauchsauce A, C, F, G, I, J, N, 1, 4, 13

Kanarische Kartoffeln

Spanische Paprikawurstplatte ^{A, F, G, 3, 4, 5, 9}

Frittierte Spanische Paprikawurst ¹²

Kleine Sardellen frittiert A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Grosse Sardinen gegrillt A, C, D, F, G, I, J, 3, 4

Artischockenherzen mit Schinken ^{3, 4, 5}

Gemischte Fischplatte ^{A, B, D, G, N, 3, 4, 5, 12}

Tapas variadas A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 13

Gemischte Vorspeisen warm und kalt, Fisch und Fleisch A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 13

SUPPEN

Knoblauchsuppe A, C, F, G, I, J, 1, 4, 13

Gulaschsuppe ^{A, F, 13}

Fischsuppe A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 4, 13

Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) ^{A, 12}

Dicke Bohnensuppe ^A

Kichererbsensuppe ^A

SALATE

- Kleiner Beilagensalat A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Gemischter Salat A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Salat mit Thunfisch A, C, D, F, G, I, J, 3, 4
- Salat mit Käse A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Salat mit Schinken A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5
- Salat mit Großgarnelen A, B, C, F, G, I, J, 3, 4
- Salat nach Art des Hause A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5, 9

EIERGERICHTE

- Spanisches Omelette A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Schinken-Omelette A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5
- Schrimps-Omelett A, B, C, F, G, I, J, 3, 4
- Thunfisch-Omelette A, C, D, F, G, I, J, 3, 4
- Omelette „Borriquito“ A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5

FISCHSPEZIALITÄTEN

- Spanischer Fischtopf A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 13
- Großgarnelen in Knoblauchsauce und Salat A, B, C, F, G, I, J, 3, 4, 12
- Großgarnelen gebacken A, B, C, F, G, I, J, 3, 4
- Großgarnelen in grüner Pffersauce mit Reis A, B, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12
- Reisgericht à la Marinera mit Hummer A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13
- Paella mit Hummer A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13
- Paella (typische spanische Spezialität) A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13
- Paella mit Meeresfrüchten A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13

FISCH GEGRILLT

- Thunfischfilet gegrillt A, C, D, F, G, I, J, N, 3, 4
- Thunfischfilet gegrillt mit Kapernsauce A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 12, 13
- Langostinos^B
- Großgarnelen mit Salat A, B, C, F, G, I, J, 3, 4
- Seehecht mit Salat A, C, D, F, G, I, J, 3, 4
- Fisch Mixed Grill A, B, C, D, F, G, I, J, N, 3, 4

FLEISCHGERICHTE

- Schnitzel à la Cordon Bleu mit Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5
- Schnitzel mit Kartoffelecken und Salat A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Kalbsteak gegrillt mit Kartoffelecken und Salat A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5
- Kalbsteak mit Knoblauchsauce, Kartoffelecken und Salat A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13
- Kalb carré gegrillt A, C, F, G, I, J, 3, 4

FLEISCHSPEZIALITÄTEN GEGRILLT

- 2 Schweinekotelettes A, C, F, G, I, J, 3, 4
- Schweinesteak mit Champignonsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12
- Schweinesteak a la Riojana (Zwiebeln, Paprika, Weißweinsauce) A, C, F, G, I, J, L, 3, 4
- Schweinelende gegrillt A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5
- Schweinefilet gegrillt A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5
- Schweinefilet mit Knoblauchsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13
- Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12
- Schweinefilet mit Champignonsauce A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12

GEFLÜGEL

Huhn in Tomatensauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13

Huhn in Knoblauch A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

Huhn frittiert mit Salat und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, 3, 4

Gegrillte Wachteln mit Salat A, C, F, G, I, J, 3, 4

Wachteln mit Knoblauchsauce und Salat A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

VOM RIND UND LAMM

Frisches, argentinisches Rumpsteak A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5

Frisches, argentinisches Entrecôte 300 g A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5

Rumpsteak mit Knoblauchsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13

Rumpsteak mit Zwiebeln A, C, F, G, I, J, 3, 4

Rumpsteak mit scharfer Tomatensauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13

Grillteller e A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5

Filetsteak mit grünen Bohnen A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5

Filetsteak mit Champignonsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12

Filetsteak mit Knoblauchsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13

Pfeffersteak A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12

Lammkotelett mit grünen Bohnen und Kartoffelecken A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5

Lammfilet mit Kroketten und Salat A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 9

Lammfilet mit Knoblauchsauce A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13

NACHTISCH

Spanischer Pudding C, G, L, 1

Spanischer Pudding mit Eiscreme A, C, G, H, L, 1, 9

Eiscreme mit Sahne A, C, G, H, 1, 9, 10

Bananensplit mit Sahne und Likör 43 A, C, G, H, L, 1, 9, 10

Heiße Feigen mit Eiscreme und grünem Pfeffer A, C, G, H, 1, 4, 9, 10

Crema Catalana C, G, 9, 10

Leche frita mit einer Kugel Vanilleeis A, C, G, H, 1, 9, 10

Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis A, C, G, H, 1, 9, 10

SOMMERSPEZIALITÄT

Schinken mit Honigmelone ^{3, 5}

WINTERSPEZIALITÄT

Spanferkel mit kanarischen Kartoffeln und Salat A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff
7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite
13 Geschmacksverstärker · * Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat

allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products · F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products · K contains sesame seeds or sesame seeds products
L contains sulfur dioxide and sulphites · M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine
8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 flavor enhancers
14 blackened · *shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

Alle Preise inkl. MwSt. und Service. All prices include tax and service.