

# VINOS

“Dónde no hay vino, no hay AMOR”



## rosados

	0'25	0'75
<b>Tempranillo</b> Fruchtig, Orangen .....	4,80	13,90
<b>Navarra</b> Halbtrocken, Pflaumen .....	4,80	13,90
<b>Rioja Rosé</b> Trocken, Himbeeren .....	4,90	14,50
<b>Granada Rosé</b> Halbtrocken, Himbeeren, Erdbeeren .....		16,50



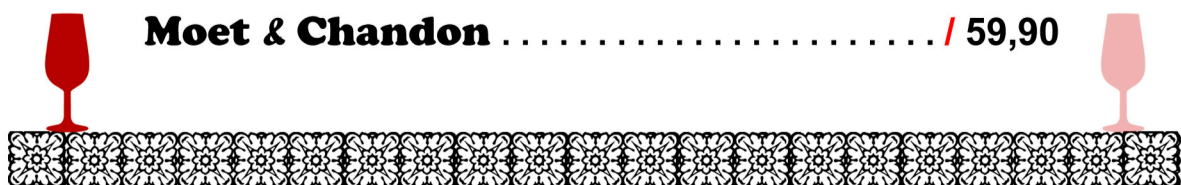
## blancos

	0'25	0'75
<b>Navarra</b> Halbtrocken, Floral .....	4,20	12,90
<b>Rueda</b> Fruchtig, Zitrustöne .....	4,50	12,90
<b>Rioja Blanco</b> Trocken, Frisch, Floral .....	4,90	14,20
<b>Albariño</b> Fruchtig, Zitrus, Pfirsichtöne .....	5,90	15,90
<b>Granada</b> Trocken, Frisch, Süß .....	5,90	15,90



## sherrys, cavas y champagner

	0'1	0'75
<b>Tio Pepe en Rama</b> Trocken, intensiv, Floral .	3,50	/
<b>Pedro Ximénez</b> intensiv, Holz, Süß . . . . .	4,20	/
<b>Semí</b> Sant Sadurní d'Anoia .....	3,90	17,90
<b>Moet &amp; Chandon</b> .....		59,90



# VINOS

“ El que al mundo vino y no toma vino  
¿a qué vino? ”



0'25  0'75 

<b>Tempranillo</b> Fruchtig, Blaubeeren, Brombeeren	4,90 /
<b>Navarra</b> Halbtrocken, Brombeeren	4,90 / 13,50
<b>Ribera del Duero</b> Halbtrocken, Kirsch, Vanille	4,90 / 13,50
<b>Rioja Cosecha</b> Trocken, Brombeeren	5,20 / 14,50
<b>Rioja Reserva</b> Trocken, intensiv, Blaubeeren	6,20 / 17,50
<b>Garnacha</b> Trocken, intensiv, Schokolade	6,50 / 17,80
<b>Granada</b> Trocken, Kirsch, Vanille	5,50 / 14,90
<b>Cigales</b> Trocken, Kirsch, Blaubeeren	5,50 / 14,90
<b>Toro</b> Trocken, intensiv	5,50 / 14,90
<b>Guindalera Granada</b> Halbtrocken, Vanille, Kakao, Kirsch	/ 25,00
<b>Anima Negra AN/2 Mallorca</b> Trocken, intensiv, Pflaume	/ 35,00
<b>Beronia Reserva Rioja</b> Trocken, intensiv, Kakao, Himbeeren	/ 25,00
<b>Finca Moncloa Tintilla de Rota</b> intensiv, Balsamisch, Holz, rote Früchte	/ 35,00

## Para Llevar To Go

<b>Oliven</b> (700 gr.)	4,90
<b>Olivenöl Extra Virgin</b> (Orodeal)	7,50
<b>Gazpacho</b>	4,90
<b>Chorizo</b>	3,90

"Alle unsere **Weine** zum mitnehmen  
erhalten ein **30% Rabatt** "

## TAPAS FRIAS *Kalte Tapas*

	Tapa - Ración
<b>LA PEPA TapasTeller</b> .....	12,90
Oliven, Serrano Schinken, Manchegokäse, Chorizo, Brot, Alioli und Tumaca	
<b>Tabla de Quesos</b> .....	6,90 / 10,90
Verschiedene spanische Käsesorten mit Brot	
<b>Tabla de Jamón con Pan Tumaca</b> .....	6,90 / 10,90
Serrano-Schinken mit Tomatenbrot	
<b>Pata Negra con Tumaca</b> .....	80gr 19,90
Pata Negra mit Tomatenbrot	
<b>Pipirrana</b>	
Salat aus feingeschnittenen Tomaten, Gurke und Paprika	
serviert mit hochwertigem Olivenöl,veggie .....	
	4,90
<b>Tacos de Pulpo</b>	
Weizentortilla mit Oktopus-Salat andalusicher Art .....	
	3 Stück - 6 Stück 5,90 / 9,90
<b>Ceviche</b>	
Marinierter Fisch des Tages auf peruanische Art mit Limetten, koriander und Chili .....	
	8,50



## Spanish **REVOLUTION** Ideal zum Teilen und Genießen

<b>Habas Granainas con Jamón</b> .....	7,90
Marinierte Grüne Bohnen mit Serrano-Schinken nach Granada Art	
<b>Hamburguesa Pata Negra al Pedro Ximénez</b> .....	11,90
Iberico Schwein Burger mariniert mit Rosinen und Pedro Ximénez Sherry, Manchegokäse, Rucola und Kartoffelscheiben mit Alioli	
<b>Steak al Chimichurri</b> .....	ca 200gr. 16,90
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Chimichurri Soße und kanarischen Schruppelkartoffeln	
<b>Carpaccio de Atún Rojo</b> .....	9,90
Hauchdünne Thunfischsteak Carpaccio-Scheiben serviert mit Rucola-Tomaten und garniert mit Serrano-Schinken Öl	
<b>Tataki de Atún y Ragout de seta Shiitake</b> .....	12,90
Mariniertes Thunfisch-Steak mit Sesam, Limette und dazu Ragout aus Shiitake Pilzen	
<b>Gambas al Ajillo flambeadas con Jerez</b> .....	12,90
Knoblauch Garnelen mit Chili und flambiert mit Sherry	
<b>Pulpo a la plancha con Cachelos</b> .....	16,90
Gegrillter Oktopus mit Gekochte Kartoffeln nach Galizische Art	
<b>Esto no es una Paella de Sepia, Langostino y Mejillones</b> .....	15,50
Paella (mind.2 Personen) aus Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln p.P	

la pepa



## TAPAS VEGETARIANAS *Vegetarische Tapas*

	Tapa - Ración
<b>Patatas 'La Pepa'</b> .....	4,20 / 7,90
Frittierte Kartoffelscheiben mit Alioli und Pikanter Soße	
<b>Berenjenas a la Miel</b> .....	5,50 / 9,90
Panierte Auberginenscheiben mit Waldhonig	
<b>Pimientos de Padrón</b> .....	4,50 / 8,90
Gebratene Bratpaprikas aus Galizien mit Meersalz	
<b>Papas Arrugás con Mojo</b> .....	4,50 / 8,90
Schruppelkartoffeln mit Meersalzkruste und Mojo	
<b>Croquetas de Espinaca</b> Krokette aus Babyspinat Bechamelsoße ..	4 Stück - 8 Stück 4,20 / 7,90
<b>Alcachofas en Tempura</b> Artischocken in Tempura-Teig mit Mojo Soße	4,90 / 9,10
<b>Tostas de Queso y Caramelo</b> .....	5,90 / 9,90
Toastbrot mit Ziegenkäse und Karamelisierten Zwiebeln	
<b>Ensalada de Algas</b> .....	4,90
Algensalat aus den Atlantik mit Rote Bete Alioli	

## TAPAS CALIENTES *Warme Tapas*

<b>Croquetas de Jamón y Pollo</b> .....	3 Stück - 6 Stück 4,30 / 7,90
Krokette aus Serranoschinken und Bechamelsoße	
<b>Calamares a la Andaluza</b> .....	6,50 / 9,90
Frittierte Tintenfischringe	
<b>Rabas de Calamar</b> .....	5,50 / 9,90
Frittierte Tintenfischstreifen mit Alioli	
<b>Boquerones Fritos</b> .....	6,50 / 10,90
Frittierte Sardellen Andalusischer Art	
<b>Dátiles con Bacon y reducción de Sherry</b> .....	4,90 / 8,90
Datteln in Speckmantel und Sherry Karamel	
<b>Pulpo a la Gallega</b> .....	5 Stück - 10 Stück 6,50 / 11,90
Scheiben von mariniertem gekochtes Oktopus aus Galicien im Kartoffelbett	

Bei Allergien und Unverträglichkeit fragen Sie nach unserer Allergerkarte

**MENU**  
**La Experiencia**  
**15,90** AB 4 Personen  
Wir stellen das Tapas Menü für euch zusammen

## EXTRAS

**Pan** . . . . . 1,20

Brot

**Pan Tumaca** . 3,80

Tomatenbrot mit Olivenöl

**Aceitunas** . . . 2,50

Oliven

**Salsa Alioli** . . . . . 1,00

Selbstgemachte Mayonnaise mit Knoblauch

**Salsa Brava** . . . . . 1,00

**Salsa Mojo** . . . . . 1,50

Kanarische scharfe Sauce

## Postres

### NACHSPEISE

**Crema Catalana Helada** . . . . . 3,90

Eiskalte Katalanische Vanillecreme

**Crema Catalana Casera** . . . . . 4,50

Katalanische Vanillecreme mit Flambierter Zuckerkruste

**Churros con Chocolate** Einfach Lecker . . . . . 4,50



**La Maceta Andaluza** . . . . . 5,50

Blumentopf aus hausgemachte Pannacotta-Baileys, Málagaeis, Oreoerde und Minze

**\*\*\* Weine zum Dessert \*\*\***

**Vino Málaga 0'1 cl.** . . . . . 3,50

**Pedro Ximénez Sherry 0'1 cl.** . . . . . 4,20

**Cardenal Mendoza 4cl.** . . . . . 5,20

FRAGEN SIE NACH UNSEREM GUTSHEIN!  
DAS BESTE GESCHENK!



**Wir bieten unseren Gäste jeden Tag frische Speisen,  
tägliche Zubereitung, hausgemachte Gerichte und Soßen.**

**ab 17:30**

# Tapas