

TAPAS FRIAS *Kalte Tapas*

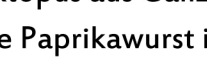
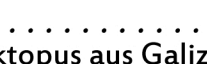
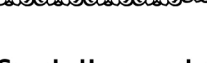
	Tapa - Ración
LA PEPA Tapas Teller	12,90
Oliven, Serrano-Schinken, Manchegokäse, Chorizo, Brot, Alioli und Tumaca	
Tabla de Quesos	7,50 / 12,90
verschiedene spanische Käsesorten mit Brot	
Tabla de Jamón con Pan Tumaca	7,50 / 12,90
Serrano-Schinken mit Tomatenbrot	
Pata Negra con Tumaca	18,00
iberischer-Schinken mit Tomatenbrot	
 Papa a la Huancaína	
gekochte Kartoffeln mit einer leicht pikanter käsesoße und schwarzen Oliven . . .	
	5,50 / 10,00
Boquerones y Anchoa en Vinagre	
eingelegte Sardellen mit oliven und Kartoffelchips	
	5,50 / 10,00
Piquillos Rellenos y Wakame	
gefüllte Piquillo Paprika mit Philadelphia und Wakame Algen	
	6,00 / 11,00

Fragen Sie nach
unserem Gutscheine
das Beste Geschenk

Spanish **REVOLUTION** Ideal zum Teilen und Genießen

Ceviche	9,90
marinierter Fisch des Tages auf peruanische Art mit Limetten, Koriander und Chili	
Sepia al Ajillo y Cous-Cous Negro	12,00
gebratener Sepia-Tintenfisch in Knoblauch und Chilli und dazu unser schwarzes Couscous	
Gambas al Ajillo Flambeadas	12,90
Knoblauch Garnelen mit Chili und flambiert mit Sherry	
Langostinos a la Sal	15,90
gegrillte Riesen-Garnelen im Meersalz, dazu frisches Alioli	
Pulpo a la plancha con Cachelos	16,90
gegrillter Oktopus mit gekochten Kartoffeln nach galizischer Art	
Tacos de Pollo al Curry	7,90
Drei Tacos aus Hähnchen-Kokos-Curry und Mango-Chutney	
Hamburguesa Pata Negra	12,90
Iberico-Burger, mariniert mit Rosinen und Pedro Ximénez-Sherry, Manchegokäse, Rucola und Kartoffelscheiben mit Alioli	
Preso Ibérica al Piri-Piri	15,00
gegrilltes Iberico-Schweinesteak mit Piri-Piri-Soße und Meersalz-Kartoffeln	
Steak al Chimichurri	ca 200gr. 18,50
argentinisches Rinderhüftsteak mit Chimichurri-Soße und kanarischen Schruppelkartoffeln	

la
pepa



TAPAS CALIENTES *Warme Tapas*

Croquetas de Jamón y Pollo / 3 Stück - 6 Stück	4,90 / 9,00
Kroketten aus Serrano-Schinken und Bechamelsoße	
Calamares a la Andaluza frittierte Tintenfischringe	6,50 / 9,90
Rabas de Calamar frittierte Tintenfischstreifen mit Alioli	5,50 / 9,90
Langostinos Cuerno / 4 Stück - 8 Stück	6,00 / 11,00
frittierte Riesen-Garnelen im Filoteig mit Alioli	
Boquerones Fritos frittierte Sardellen andalusischer Art	6,90 / 12,00
Dátiles con Bacon y reducción de Sherry / 5 Stück - 10 Stück	5,00 / 9,50
Datteln in Speckmantel und Sherry Karamel	
Pulpo a la Gallega	7,50 / 12,00
scheiben von mariniertem, gekochtem Oktopus aus Galizien im Kartoffelbett	
Chorizos al Capirote gekochte Paprikawurst in Weißwein und roten Zwiebeln	5,50 / 10,00

Bei Allergien und Unverträglichkeit fragen Sie nach unserer Allergerkarte

TAPAS VEGETARIANAS *Vegetarische Tapas*

	Tapa - Ración
Patatas 'La Pepa'	4,60 / 8,00
frittierte Kartoffelscheiben mit Alioli und pikanter Soße	
Berenjenas a la Miel	5,70 / 10,00
panierte Auberginenscheiben mit Waldhonig	
Pimientos de Padrón	4,90 / 9,00
gebratene Paprikas aus Galizien mit Meersalz	
Papas Arrugás con Mojo	4,90 / 9,00
Schrumpelkartoffeln mit Meersalzkruste und Mojo Soße	
Croquetas de Setas / 3 Stück - 6 Stück	
Kroketten aus Steinpilz im Alioli-bett	
	4,50 / 8,50
Champiñones al Ajillo y Sherry	
gebratene Knoblauch-Champignons mit Sherry und Chilli.	
	6,50 / 12,00
Tostas de Queso y Caramelo	5,90 / 10,00
Toastbrot mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln	
Verdura en Tempura	5,70 / 9,00
Gemüse des Tages im Tempurateig	

MENU
La Experiencia

16,90

AB 4
Personen

Wir stellen das Tapas Menü
für euch zusammen

EXTRAS

- | | |
|---|--|
| Pan 1,50
Brot | Salsa Alioli. 1,50
selbstgemachte Mayonnaise mit Knoblauch |
| Pan Tumaca. . 3,80
Tomatenbrot mit Olivenöl | Salsa Brava. 1,50 |
| Aceitunas . . . 2,50
Oliven | Salsa Mojo 1,50
kanarische scharfe Soße |
| | Salsa Piri-Piri . . . 1,50 |

Postres

NACHSPEISEN

Postre del Día 6,00
Dessert des Tages

Crema Catalana Casera 6,00
katalanische Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste

Churros con Chocolate Einfach Lecker 5,50



La Maceta Andaluza 6,50
Blumentopf aus hausgemachter Baileys-Pannacotta,
Málagaeis, Oreo-Erde 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 GUTSCHEIN!
DAS BESTE GESCHENK!



Tapas

**Wir bieten unseren Gästen jeden Tag frisch zubereitete Speisen,
hausgemachte Gerichte und ausgefallene Soßen.**

ab 17:30

VINOS

“Dónde no hay vino, no hay AMOR”



	0'25	0'75
Tempranillo Fruchtig, Orangen	5,00	15,00
Navarra Halbtrocken, Pflaumen	5,00	15,00
Rioja Rosé Trocken, Himbeeren	5,50	16,00
Garnacha Rosé Trocken, Floral	5,50	16,00

blancos

	0'25	0'75
Navarra Halbtrocken, Floral	4,90	14,50
Rueda Fruchtig, Zitrustöne	4,90	14,50
Rioja Blanco Trocken, Frisch, Floral	5,50	16,00
Albariño Fruchtig, Zitrus, Pfirsichtöne	6,50	18,00
Garnacha Trocken, Frisch, Floral	6,50	18,00

sherrys, cavas y champagner

	0'1	0'75
Tío Pepe en Rama Trocken, intensiv, Floral	3,50	/
Pedro Ximénez intensiv, Holz, Süß	4,20	/
Semí Sant Sadurní d'Anoia	3,90	17,90
Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva	/	35,00



VINOS

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



0'25 • 0'75

Tempranillo Fruchtig, Blaubeeren, Brombeeren	4,90 /
Navarra Halbtrocken, Brombeeren	5,90 / 16,00
Ribera del Duero Halbtrocken, Kirsch, Vanille	5,90 / 16,00
Rioja Cosecha Trocken, Brombeeren	5,90 / 16,00
Rioja Reserva Trocken, intensiv, Blaubeeren	6,50 / 18,00
Garnacha Trocken, intensiv, Schokolade	6,50 / 18,00
Granada Trocken, Kirsch, Vanille	6,50 / 18,00
Cigales Trocken, Kirsch, Blaubeeren	6,50 / 18,00
Toro Trocken, intensiv	6,50 / 18,00
Payoya Negra (D. O Ronda-Malaga) intensiv, Geröstet, Balsamisch	... / 25,00
Zarzuela (D. O Ribera del Duero) Halbtrocken, Eiche, Rund, kirsch noten	... / 25,00
Beronia Reserva Rioja Trocken, intensiv, Kakao, Himbeeren	... / 25,00
Anima Negra AN/2 Mallorca Trocken, intensiv, Pflaume	... / 35,00
Finca Moncloa Tintilla de Rota intensiv, Balsamisch, Holz, rote Früchte	... / 35,00

Para Llevar To Go

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

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