



CERVECERÍA · RESTAURANTE



BEWERTEN SIE UNS
AUF GOOGLE



APERITIVO

Aperol Spritz // € 7,5
Aperol, Cava & Soda

Campari Soda // € 6,9
Campari & Soda

Campari Spritz // € 7,5
Campari, Cava & Soda

Campari Orange // € 7,5
Campari & Orangensaft

Wildberry Lillet // € 7,5
Lillet blanc & Wildberry Schweppes

Hugo // € 7,5
Holunderblütensirup, Cava,
Minze & Soda

Tinto de verano // € 7,5
Rotwein, Vermouth & Sprite

Sangria Cava // € 7,5
hausgemachter Sangria & Cava

Mojito // € 7,5
Rum, Limette, Minze & Soda

Espresso Martini // € 8,5
Espresso, Wodka & Kaffeelikör

Cuba Libre // € 6,9
Rum, Limette & Coca-Cola

Negroni // € 6,5
Campari, Gin & Vermouth

Gin Tonic // € 8,9
London No.1 Gin
Gin Mare
Tanqueray Gin
Malfy rose Gin
Siegfried Gin

& Tonic Water

APERITIVO 0,0%

San Bitter Spritz // € 6,9
San Bitter & Soda

Hugo 0,0% // € 6,9
Holunderblütensirup, Ginger Ale,
Minze & Soda

Gin Tonic 0,0% // € 6,9
Tanqueray 0,0%
Siegfried Wonderleaf

& Tonic Water

SPIRITUOSEN 4 CL

Averna // € 4,5

Braulio // € 4,5

Ramazotti // € 4,5

Jägermeister // € 4,5

Vodka // € 4,5

Tequila Silber/Gold // € 4,5

Anis // € 4,5

süß & trocken

Hierbas // € 4,5

süß, medium & trocken

Likör 43 // € 4,5

Likör 43 con Leche // € 5

Baileys // € 4,5

Crema de orujo // € 4,5

Whisky // € 4,5

Veterano // € 4,5

Grappa // € 6,5

Carlos 1 // € 6

Cardenal Mendoza // € 7

Gran Duque de Alba // € 8,5

Suntory Toki Whisky // € 8,0





PARA COMPARTIR

Aceitunas // € 4,9
grüne & schwarze Oliven

Queso Manchego // € 9,9
Manchego Käse

Matrimonio // € 9,9
eingelegte Sardellenfilets & gesalzene Anchovis

Tartar de Tomate // € 14,9
Fleischtomaten-Tartar mit Avocado, Feta & Schalotten

Espinaca al Ajillo // € 5,5
Babyspinat mit Knoblauch & Olivenöl

Pimientos del Padron // € 6,9
grüne Paprikaschoten

Alcachofas // € 8,9
Artischocken mit Tomaten-Mandelsoße

Champignones alla Plancha // € 7,9
gebratene Champignons mit grüner Soße

Berenjena gratinada // € 8,9
Überbackene Aubergine mit Tomatensoße & Mozzarella

Dátiles con Bacon // € 5,5
Datteln im Speckmantel

Tortilla Española // € 9,9
Omelette mit Kartoffeln & karamellisierten Zwiebeln

Huevos rotos con Chorizo // € 12,9
2 Spiegeleier mit Pommes Frites & spanischer Wurst

Pulpo a la Plancha // € 15,9
gebratener Oktopus auf Kartoffelpüree, Paprikapulver & Olivenöl

Jamon Iberico // € 14,5
Iberischer Schinken

Pincho Moruno // € 9,9
180g Schweinefleischspieß

Pincho de ternera // € 15,9
160g Rumpsteakspieß

Albondigas // € 9,5
Hackfleischbällchen mit Tomaten-Kräutersoße & hausgemachten Kartoffelecken

Alitas de Pollo // € 8,9
Chicken Wings

Higado de Conejo // € 10,9
Kaninchenteleber mit Rotweinsauce & hausgemachten Kartoffelecken

Gambas en tempura // € 7,9
frittierte Garnelen in Pankomehl

Chipirones en salsa verde // € 9,9
gebratene Babycalamari mit Anchovi-Mayonnaise & grüner Soße

Chipirones fritos // € 9,9
frittierte Babycalamari mit Anchovi-Mayonnaise

Gambas al Ajillo // € 14,9
Garnelen mit Knoblauchsoße

Tartar de Atun // € 16,9
Frisches Thunfischtartar mit Avocado, Sesam & Soja

HAUSGEMACHTE KROKETTEN

Croquetas de Pulpo // € 2,0 Stk.
Oktopuskroketten

Croquetas de Bacalao // € 2,0 Stk.
Stockfischkroketten

Croquetas de Boletus // € 2,0 Stk.
Steinpilzkroketten

Croquetas de Jamon // € 2,0 Stk.
Schinkenkroketten





HAUPTGERICHTE

(ohne Beilage)

Atun a la plancha // € 21,9
aufgeschnittenes und gebratenes
Thunfischsteak

Medio Pollo // € 15,9
halbes gegrilltes Hähnchen

Pollo al Ajillo // € 12,9
gebratenes Hähnchen mit Knoblauchsoße

Cachopo Asturiano // € 24,9
gefülltes Kalbsrückenschnitzel
mit Serranoschinken & Manchegokäse

Escalope de ternera // € 18,9
Kalbsrückenschnitzel

Lomo Bajo // € 26
250g argentinisches La Morocha Rumpsteak

PAELLA (AB 2PAX)

Paella mixta // € 17,9
Paella mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln &
Hühnchen

Paella de mariscos // € 17,9
Paella mit Garnelen, Calamari & Miesmuscheln

SALSAS

Steaksoße // € 2,5

Bravasöße // € 2,5

Ketchup // € 1,5

Mayonnaise // € 1,5

Romescosoße // € 2,5

SALATE

Ensalada Mixta // € 6,9
gemischter Salat

Ensalada de Tomate // € 8,9
Fleischtomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada con Aguacate // € 14,9
gemischter Salat mit Avocado, Feta,
Sonnenblumenkernen & Granatapfel

Ensalada con Alubias y Bonito // € 14,9
gemischter Salat mit weißen Bohnen,
galizischem Thunfisch & Zwiebeln

BEILAGEN

Pommes Frites // € 2,9 // € 4,9

Patatas Bravas // € 4,9 // € 7,9
frittierte Kartoffelecken mit Bravasöße

Ensalada verde // € 3,9
kleiner grüner Beilagensalat

Puré de patata // € 4,9
Kartoffelpüree

SPANISCHES BROT

Aioli con Pan // € 4,9
Brot mit Knoblauchmayonnaise

Pan extra // € 0,9 // € 1,6
Portion Brot

Pan Primavera // € 5,5
spanisches Brot mit Tomaten & Mozzarella

Pan Manchego // € 6,9
spanisches Brot mit Bravasöße, Manchegokäse
& Serranoschinken

Pan con Atun // € 7,9
spanisches Brot mit Thunfisch & Zwiebeln

Pan Valenciano // € 7,9
spanisches Brot mit Tomaten, Mozzarella &
Garnelen





BIER

Kölsch

Schreckenskammer 0,2l // € 2,7
Schreckenskammer 0,3l // € 3,9

Früh 0,2l // € 2,4
Früh 0,4l // € 4,8

Pils

Krombacher 0,2l // € 2,4
Krombacher 0,4l // € 4,8

San Miguel 0,33l // € 3,9

Estrella Galicia 0,2l // € 3,0

Hefeweizen 0,5l // € 5,5
Paulaner

BIER 0,0%

Estrella Galicia 0,33l // € 3,9

Hefeweizen 0,5l // € 5,5
Paulaner

HAUSWEIN & SANGRIA

Weiss, Rot & Rose

Tempranillo, Viura & Garnacha

0,1l // € 3,2
0,2l // € 5,7
0,5l // € 13
1,0l // € 25

Hausgemachter Sangria

0,2l // € 7,5
0,5l // € 16
1,0l // € 30

SOFTDRINKS & CO

San Pellegrino & Aqua Panna 0,75l // € 6,9

Tafelwasser Still oder Sprudel 0,2l // € 2,7
0,5l // € 5,5

Softdrinks

Cola 0,33l // € 3,9
Cola Zero 0,33l // € 3,9
Fanta 0,33l // € 3,9
Sprite 0,33l // € 3,9
Mezzo Mix 0,33l // € 3,9

Schorlen

Apfelschorle 0,33l // € 3,9
Ingwer-Zitronenschorle 0,33l // € 3,9
Rhabarberlimonade 0,33l // € 3,9

Tonic Water 0,2l // € 2,9

Ginger Ale 0,2l // € 2,9

Bitter Lemon 0,2l // € 2,9

KAFFEE & TEE

Espresso // € 2,5

Americano // € 3

Cappuccino // € 3,5

Cortado // € 2,7

Carajillo // € 5
Veterano

Frischer Minztee // € 4,5

Tee // € 3
Grüner Tee, Kamille,
Schwarzer Tee





DESSERT

Churros // € 6,9
Schokosoße und Erdbeermarmelade

Flan // € 5,9
spanischer Pudding mit Karamell

Crema Catalana // € 6,9
spanische Creme mit Karamell

Tarta Santiago // € 6,9
Mandelgebäck mit Vanilleeis

Blanco y Negro // € 5,9
Vanilleeis mit Espresso

Helado de Limon // € 5,9
Zitroneneis in der Zitrone

Kugel Eis // € 2
Vanille- oder Schokoeis

Extra Sahne // € 0,5

