

Comidas ~ Speisekarte

Sopas ~ Suppen

- 01 **Sopa de ajo** 3,90 €
Knoblauchsuppe
- 02 **Sopa de pescado** 4,90 €
Fischsuppe
- 03 **Sopa de Gazpacho** 3,90 €
Kalte Gemüsesuppe



Entremeses ~ Vorspeisen

- | | |
|---|--|
| 06 El pa amb tomàquet 3,90 €
Brotwürfel m. geriebener
Tomate | 18 Queso Manchego 4,50 €
Manchego Käse |
| 07 El melocotón con bacon 4,20 €
Pfirsich im Speckmantel | 19 Pan tostado 4,10 €
Brot mit gewürfelten Tomaten |
| 08 Queso con bacon 4,20 €
Käse im Speckmantel | 20 Aceitunas mixtas
marinadas 3,40 €
verschiedene Oliven |
| 09 Alioli 1,40 €
Knoblauchmayonnaise | 21 Delicias 3,90 €
Datteln im Speckmantel |
| 10 Alioli con pan 2,90 €
Knoblauchmayonnaise
mit Brot | 22 Delicias con almendra 4,50 €
Datteln im Speckmantel
gefüllt mit einer Mandel |
| 11 Salsa brava con pan 2,90 €
sehr scharfe Tomatensauce
mit Brot | 23 Muslitos fritos 3,40 €
Krebsschenkel,
frittiert (4 Stück) |
| 12 Mojo picon 2,90 €
Mojo-Dip mit Brot | 24 Jalapeños fritos 3,80 €
gefüllte Chilischoten,
frittiert (4 Stück) |
| 13 Salsa de vino 3,20 €
Weincreme mit Brot | 25 Tapas de la casa 8,30 €
Tapasteller nach Art des Hauses |
| 14 Cesta de pan 1,80 €
Brotkorb | 26 Empanadillas 4,10 €
Thunfischtaschen,
frittiert (4 Stück) |
| 15 Boquerones en vinagre 3,90 €
eingelegte Sardellen | 27 Queso a la vinagreta 6,90 €
marinierter Schafskäse |
| 16 Jamón Serrano 4,70 €
Serrano Schinken | 28 Banderillas, toreras 3,50 €
in Essig eingelegte
Gemüsespieße, scharf |
| 17 Jamón Iberico 16,50 €
Pata Negra Schinken 100 gr. | |

Ensaladas ~ Salate

30 Ensalada de tomates Tomatensalat	3,90 €	34 Ensalada con pollo Salat mit Hähnchenfleisch	6,90 €
31 Ensalada mixta gemischter Salat	5,30 €	35 Ensalada gallega Schafskäse mit Octopus	8,50 €
32 Ensalada de campo spanischer Bauernsalat mit Paprikawurst	6,30 €	36 Ensalada con bonito Salat mit gegrillten weißen Thunfischstücken	7,10 €
33 Ensalada andaluza gewürf. Tomaten-/Gurkensalat	4,20 €	37 Ensalada de mariscos Meeresfrüchtesalat	6,30 €

Tortillas ~ Omeletts

50 Tortilla de patatas Kartoffel-Omelett	4,90 €	52 Tortilla de jamón/queso Schinken/Käse-Omelett	5,30 €
51 Tortilla de gambas Shrimps-Omelett	5,30 €	53 Tortilla con Champiñones Champignons-Omelett	5,30 €

Tapas de Verduras ~ Gemüsetapas

60 Champiñones con nata Champignons in Sahnesauce	5,30 €	67 Pimientos verdes grüne Paprika, gegrillt	4,20 €
61 Champiñones con jamón Champignons mit Schinken	5,30 €	68 Patatas bravas Kartoffelecken in pikanter Sauce	4,20 €
62 Champiñones al ajillo Champignons in Knobli & Öl	5,30 €	69 Patatas con alioli Kartoffelecken mit Alioli	4,20 €
63 Verduras variadas gemischtes Gemüse	5,30 €	70 Patatas arrugadas con mojo Kanarische Kartoffeln mit Mojo	4,30 €
64 Alcachofas en azafran Artischocken in Safransauce	4,70 €	71 Patatas de la casa hausgemachte Pommes mit Mojo	4,20 €
65 Pimientos rojos rote Paprika, gegrillt	4,30 €	72 Tomates secos getrocknete Tomaten	3,90 €
66 Pimientos de padron kleine grüne Paprika, frittiert	7,90 €	73 Pimientos rellenos kleine gefüllte Paprika, pikant	3,70 €

Tapas de pescados ~ Fischtapas

80 Sepia a la plancha gegrillte Sepia	7,90 €	91 Pulpo al ajillo Octopus in Knobli & Öl	7,10 €
81 Baby sepia al ajillo kl. Sepia in Knobli & Öl	5,80 €	92 Calamares a la mediterranea Tintenfisch mediterraner Art	5,20 €
82 Bomba de gambas Garnelenbombe	8,50 €	93 Calamares fritos frittierte Calamares	5,20 €
83 Pincho de gambas Garnelenspieß mit Mojo & Brot	5,90 €	94 Boquerónes fritos frittierte Sardellen	5,80 €
84 Gambas al ajillo gegrillte Garnelen in Knobli & Öl	6,90 €	95 Sardinas a la plancha gegrillte Sardinen	5,80 €
85 Gambas Son Serra Garnelen im Speckmantel	12,90 €	96 Bacalao a la llauna Kabeljau nach katalanischer Art mit Kartoffelecken	8,90 €
86 Gambas a la plancha gegrillte Garnelen	6,90 €	97 Almejas picantes Venusmuscheln, scharf	12,90 €
87 Chipirrones a la plancha kleine Tintenfische, gegrillt	6,90 €	98 Mejillones picantes Miesmuscheln (span.), scharf	12,90 €
88 Chipirrones fritos kleine Tintenfische, frittiert	6,90 €	99 Dorade a la cántabra gegrillte Dorade u. Kartoffelecken mit Gemüsesoße	14,90 €
89 Pulpo a la gallega Octopus nach galizischer Art	10,50 €	79 Chipirrones rellenos kl. Tintenfische gefüllt mit Schinken u. Mozzarella	5,90 €
90 Pulpo andaluz Octopus in Tomatensauce	7,10 €		

Tapas de carnes ~ Fleischtapas

100 Chorizo a la sidra Paprikawurst in Apfelwein	4,60 €	106 Pollo al vino Hähnchenstücke in Rotwein	5,90 €
101 Lomo de cerdo Schweinerückensteak, gegrillt	5,10 €	107 Pollo a la naranja Hähnchenstck. in Orangensauce	5,90 €
102 Pincho moruno Schweinespieß, gegrillt	4,10 €	108 Pollo a la curry Hähnchenstücke in Currysauce	5,90 €
103 Pechuga de pollo Hähnchenbrust, gegrillt	4,90 €	109 Albondigas Fleischbällchen in Tomatensauce	5,30 €
104 Pincho de pollo Hähnchenspieß, gegrillt	3,70 €	110 Ternera a la cordobesa Kalbgeschn. nach Córdoba Art mit Kartoffelecken	11,80 €
105 Pollo al ajillo Hähnchenstücke in Knobli & Öl	5,90 €	111 Pincho de ternera Kalbsspieß, gegrillt	4,90 €

El clásico ~ die Renner

- | | |
|--|--|
| 120 Parrillada de carne 17,90 €
Fleischplatte | 121 Parrillada de pescado y mariscos 19,20 €
Fischplatte |
| (als Beilagen servieren wir Salat & Kartoffelecken) | |
| 122 Paella de la casa 12,40 €
Reisgericht mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch
ab 2 Personen / Preis pro Person
(Mindestens 1 Stunde vorher) | 124 Comida para cuatro 64,40 €
Essen für 4 Personen
Lassen Sie sich überraschen! |
| 123 Comida para dos 34,20 €
Essen für 2 Personen
Knoblauchmayonnaise mit Brot, Datteln im Speckmantel, Tapasteller nach Art des Hauses, Champignons mit Schinken, Hähnchenspieß, Schweinefleischspieß, gegrillte Gambas | 125 Comida el grupo p. P. 16,00 €
Essen ab 11 Personen
Eine Vielfalt kulinarischer Genüsse Spaniens! |
| | 126 Comida vegetariano 15,90 €
Vegetarisches Menü
Knoblauchmayonnaise m. Brot
Champignons in Sahnesauce
gemischtes Gemüse
Kartoffelecken in pikanter Sauce |

Platos de carnes ~ Fleischgerichte

- | | |
|---|--|
| 130 Pinchitos de ternera 11,80 €
eingelegte Kalbsspießchen | 134 Conejo a la mediterranea 14,50 €
Kaninchen mediterraner Art |
| 131 Costillas de cordero 13,80 €
Lammkoteletts nach Art des Hauses | 135 Cerdo marinado con alcachofas 10,80 €
mariniertes Schweinefleisch mit Artischocken |
| 132 Pincho y pincho 10,80 €
1 Hähnchenspieß
1 Schweinefleischspieß | 136 Solomillo de cerdo a la pimenta verde 14,50 €
Schweinefiletsteak in Pfeffersauce |
| 133 Lomo al jerez 10,50 €
Schweinerückensteak in Sherrysauce | |

(zu jedem Fleischgericht servieren wir Salat & Kartoffelecken)

El postre ~ Dessert

- | | |
|--|---|
| 140 Flan 2,80 €
Karamellpudding | 143 Helado grande 3,90 €
großes gemischtes Eis |
| 141 Crema Catalana 3,70 €
Katalanische Creme | 145 Churros 4,20 €
Gebäck mit heißer Schokolade |
| 142 Helado pequeño 2,90 €
kleines gemischtes Eis | |

Bebidas ~ Getränke

Cerveza de barril ~ Bier vom Fass

350 San Miguel, Bier aus Andalusien	0,3 l	2,30€
351 San Miguel, Bier aus Andalusien	0,5 l	3,30€
353 San Miguel, mit Coca-Cola (Krefelder)	0,3 l	2,30€
354 San Miguel, mit Fanta (Alster)	0,3 l	2,30€
355 San Miguel, mit Sprite (Radler)	0,3 l	2,30€

Cerveza en botella ~ Flaschenbier

360 Corona, mexikanische Biermarke	0,33 l	3,20€
361 Desperados, Bier mit Tequilageschmack	0,33 l	3,20€
362 Estrella Galicia, das beliebteste Bier in Galicien	0,33 l	2,40€
363 Mahou Cinco Estrellas, spanisches Bier mit Kultstatus	0,33 l	2,40€
364 Krombacher alkoholfrei, Bier aus Deutschland	0,33 l	2,40€
365 Paulaner Weizen, naturtrüb	0,5 l	3,40€
366 Paulaner Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,40€
367 Paulaner Weizen, dunkel	0,5 l	3,40€

Bebidas sin alcohol ~ Alkoholfreie Getränke

400 Agua, Mineralwasser, con Gas*	0,3 l	1,90€
401 Agua, Mineralwasser, con Gas*	1 l	4,70€
402 Agua, Mineralwasser, sin Gas*	0,3 l	1,90€
403 Agua, Mineralwasser, sin Gas*	1 l	4,70€
405 Coca-Cola	0,3 l	2,10€
406 Coca-Cola light	0,3 l	2,10€
407 Fanta	0,3 l	2,10€
408 Sprite	0,3 l	2,10€
409 Apfelschorle	0,3 l	2,10€
410 Ginger Ale	0,3 l	2,40€
411 Spezi, Cola/Fanta	0,3 l	2,10€
412 Vichy Catalan, das besondere Wasser, leicht salzig	1 l	5,90€
413 Bitter Lemon	0,3 l	2,30€
414 Bitter Kas, Limonade aus Spanien	0,25 l	2,30€
415 Malzbier	0,33 l	2,30€
416 Bionade, Kräuter	0,33 l	2,70€
417 Bionade, Ingwer-Orange	0,33 l	2,70€

* con Gas – mit Kohlensäure, * sin Gas – ohne Kohlensäure

Zumos ~ Fruchtsäfte

420 Orangensaft	0,2 l	2,20 €
422 Orangina kohlen säurehaltiges Fruchtsaftgetränk mit Zitrusfruchtsaft, Orangen-, Zitronen-, Grapefruit- und Mandarinensaft	0,25 l	2,50 €
423 Orangina Rouge kohlen säurehaltiges Fruchtsaftgetränk mit Blutorange-, gelben Orangen-, Zitronen-, Grapefruit- und Mandarinensaft	0,25 l	2,50 €

Cavas ~ Sekt

330 Cava Codorníu, Pinot Noir	0,75 l	19,90 €
331 Juve y Camps, Cava Reserva, Brut Vintage 2004	0,75 l	23,90 €
332 Cava des Hauses	0,1 l	2,90 €
333 Sidra, Apfelschaumwein	0,1 l	2,90 €
334 Sidra, Apfelschaumwein	0,75 l	9,90 €
335 Aperol Sprizz, Aperol mit Sekt	0,2 l	3,90 €

Bebidas combinadas ~ Longdrinks

450 Bobadilla 103, mit Coca-Cola	4 cl	4,80 €
451 Osborne Veterano, mit Coca-Cola	4 cl	4,80 €
452 Carlos I, Gran Reserva mit Coca-Cola	4 cl	5,80 €
453 Lepanto, Brandy De Jerez mit Coca-Cola	4 cl	6,40 €
454 Gin Tonic Larios, mit Tonic Water	4 cl	5,60 €
455 Cuba Libre mit Ron Varadero	4 cl	5,60 €
456 Sol y Sombra, basiert auf spanischem Cognac und Anis	4 cl	4,80 €

Sangría ~ Sangria

470 Sangria Las Tapas, Hausrezept mit frischen Früchten	0,2 l	2,70 €
471 Sangria Las Tapas, Hausrezept mit frischen Früchten	0,5 l	5,40 €
472 Sangria Las Tapas, Hausrezept mit frischen Früchten	1 l	9,60 €
473 Tinto de Verano, Rotwein, Gaseosa und Eis	0,2 l	2,70 €

Cóctels ~ Cocktails

480 Caipirinha, Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker, Eis	4,90 €
481 Swimming Pool, Wodka, Ananassaft, Blue Curacao, Cream of Coconut, Sahne	5,90 €
482 Tequila Sunrise, Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	6,90 €

Mittwochs Cocktailtag!

Caipirinha 3,90 € ♦ Swimming Pool 4,40 € ♦ Tequila Sunrise 5,40 €

Café ~ Kaffee

430 Café, Kaffee	Tasse	1,70€
431 Café con leche, Latte Macchiato	Tasse	2,40€
432 Cappuccino, mit geschäumter Milch	Tasse	2,10€
433 Espresso	Tasse	1,70€
434 Café Bombón, Espresso mit gesüßter Kondensmilch	Tasse	1,90€
435 Carajillo, Kaffee mit Brandy	Tasse	3,20€
436 Tee	Tasse	1,70€
437 Café cortado, Espresso mit Milch	Tasse	1,70€
438 Barquillo, Kaffee mit Kondensmilch u. Likör 43	Tasse	3,10€

Orujo ~ Tresterschnaps

500 Orujo, El Afilador Blanco	2 cl	2,40 €
-------------------------------	------	--------

Hierbas ~ Kräuter

510 Hierbas Túnel dulces, Kräuterlikör der Balearen, süß	2 cl	2,20 €
511 Hierbas Túnel secas, Kräuterlikör der Balearen, trocken	2 cl	2,60 €
512 Hierbas Túnel mix, Kräuterlikör der Balearen, medium dry	2 cl	2,40 €
513 Orujo, El Afilador Hierbas	2 cl	2,40 €
514 Hierbas Ibicencas, Kräuterlikör aus Ibiza	2 cl	2,40 €

Brandy ~ Brandy

520 Bobadilla 103	2 cl	2,80 €
521 Osborne Veterano	2 cl	2,80 €
522 Carlos I, Gran Reserva	2 cl	3,90 €
523 Lepanto, Brandy De Jerez, Solero Gran Reserva	2 cl	4,90 €
524 Cardenal Mendoza	2 cl	4,90 €
525 Gran Duque d'alba, der Fürst unter den Brandy's	2 cl	4,90 €
526 Luis Felipe 60 Años	2 cl	9,90 €
527 1866 Larios	2 cl	4,90 €

Licores/Aguardentosa ~ Liköre/Schnaps

530 Crema Catalana, Caramel-Likör	2 cl	2,20 €
531 Pacharan La Navarra, Schlehenlikör	2 cl	2,20 €
532 Avellana, Haselnusslikör	2 cl	2,20 €
533 Ponche Caballero, Brandylikör	2 cl	2,80 €
534 Ron Miel, Honigrum	2 cl	2,80 €
535 Anis del Mono dulce, Anislikör süß	2 cl	2,80 €
536 Anis del Mono seco, Anislikör trocken	2 cl	3,20 €
537 Licor 43, Vanille-Likör mit 43 Kräutern	2 cl	2,60 €
538 Ramazzotti, Kräuterlikör	2 cl	2,60 €
539 Palo, Kräuterlikör aus Mallorca	2 cl	2,80 €
540 Mesclat, Mischung aus Palo und Anis	2 cl	2,80 €
541 Sherry aperitivo, Aperitif	2 cl	2,20 €
542 Williams, Birnenbrand	2 cl	2,40 €
543 Tequila, Silver	2 cl	2,60 €
544 Tequila, Gold	2 cl	2,60 €

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und inklusive Bedienung.

Vinos abiertos ~ offene Weine

190	Vino tinto - Roca Morino	0,25 l	3,20 €
191	Vino tinto - Roca Morino Rotwein, trocken	1 l	11,60 €
192	Vino blanco - Soldepeñas	0,25 l	3,20 €
193	Vino blanco - Soldepeñas Weißwein, trocken	1 l	11,60 €
194	Vino rosado - Soldepeñas	0,25 l	3,20 €
195	Vino rosado - Soldepeñas Roséwein, trocken	1 l	11,60 €
196	Vino tinto - Bolote Semidulce	0,25 l	3,30 €
197	Vino tinto - Bolote Semidulce Rotwein, lieblich	0,75 l	9,60 €
198	Vino blanco - Bolote Semidulce	0,25 l	3,30 €
199	Vino blanco - Bolote Semidulce Weißwein, lieblich	0,75 l	9,60 €
200	Vino rosado - Peñascal Semidulce	0,25 l	3,30 €
201	Vino rosado - Peñascal Semidulce Roséwein, lieblich	0,75 l	9,60 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus Qualitätsgründen nur eine kleine Auswahl an offenen Weinen anbieten!

Wünschen Sie einen von unseren besonderen Weinen aus dem Sortiment der spanischen-bodega, servieren wir Ihnen diesen gerne als Flaschenwein.

Vinos ecológico ~ Bio-Weine

202	Clos Torribas, Rotwein Biowein aus Penedes Merlot, Cabernet Sauvignon, trocken kraftvoll, vollmundig	0,75 l	12,80 €
203	Clos Torribas, Roséwein Biowein aus Penedes Tempranillo, Merlot, trocken ein leichter Wein, mild im Geschmack und ausgeglichen frisch	0,75 l	12,80 €
204	Clos Torribas, Weißwein Biowein aus Penedes Xarel·lo, trocken frisch am Gaumen, fein, harmonisch und ausgeglichen	0,75 l	12,80 €

Besondere Empfehlungen des Hauses

Vinos tintos ~ Rotweine

- | | |
|---|----------------|
| 210 Evaristo , D.O. La Mancha
Tempranillo, trocken
fruchtig, leichtes Beerenaroma | 0,75 l 11,70 € |
| 211 Don Eugenio Reserva , D.O. La Mancha
Tempranillo, trocken
fruchtig, leichtes Beerenaroma | 0,75 l 16,80 € |
| 212 Sembrador Reserva , D.O. La Mancha
Cencibel (Tempranillo), trocken
ein fleischiger, runder Reserva,
dem die Tannine und Holzaromen seines
Ausbaus gut zu Gesicht stehen | 0,75 l 14,90 € |
| 213 Añoranza Tempranillo "Crianza" , D.O. La Mancha
Cencibel (Tempranillo), trocken
Aroma von mittlerer Intensität mit sehr dichter Frucht,
warme runde Tannine, fruchtiger Ausklang,
nicht zu schwer, unkomplizierter Genuss | 0,75 l 14,40 € |
| 214 Tomillar Tempranillo Reserva , D.O. La Mancha
Tempranillo, trocken
intensives Aroma mit einer feinen Röst- und Vanillenote,
weich und ausgewogen | 0,75 l 16,40 € |
| 215 Legitimo , D.O. Cariñena,
Tempranillo, trocken
intensive Röst- und Vanillearomen des
Barrique-Ausbaus treten hervor,
angenehmer, weicher Geschmack | 0,75 l 11,90 € |
| 216 Legitimo Reserva , D.O. Cariñena
Tempranillo, Garnacha, Cariñena, trocken
delikat pikantes Bouquet, voluminös | 0,75 l 14,90 € |
| 217 Legitimo Gran Reserva , D.O. Cariñena
Tempranillo, Garnacha, Cariñena, trocken
abgerundeter Wein mit intensivem Bouquet | 0,75 l 19,90 € |
| 218 Monte Ducay Reserva Pergamino , D.O. Cariñena
Tempranillo, Garnacha, Cariñena, trocken
im Mund mit einer kompakten Säurestruktur und feinen
Tanninen, dominierende Aromen dunkler Waldbeeren | 0,75 l 17,40 € |
| 219 Monte Ducay Gran Reserva Pergamino , D.O. Cariñena
Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, trocken
dominantes Bouquet, würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeiffentabak
und Vanille, am Gaumen elegant und samtig, weich mit vollem Körper | 0,75 l 18,60 € |

- 222 Marques de Caceres, D.O. Rioja** 0,75 l 18,90 €
 Tempranillo, Garnacha, Graciano, trocken
 ein vollmundiger Wein mit samtiger Struktur,
 tiefes vielschichtiges Fruchtaroma und dezentem
 Vanille-Eichenholzton, voller Eleganz und Schmelz
- 223 Baron de Ley Reserva, D.O. Ca Rioja** 0,75 l 20,80 €
 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, trocken
 stark holzwürzig und etwas animalischen Duft
 nach schwarzen Beeren, Sauerkirschen und rote Beete,
 feines Tannin, leicht trocken im Abgang,
 etwas holzbetont und röstig
- 224 Viña Cubillo Crianza, D.O. Ca Rioja** 0,75 l 21,40 €
 Tempranillo, Graciano, Mazuelo, trocken
 sehr angenehm und frisch, kann wegen seiner Sanftheit
 und seinem Charakter gut zu kalten Speisen und Vorspeisen
 genossen werden
- 226 Marques de Riscal Reserva, D.O. Ca Rioja** 0,75 l 23,90 €
 Tempranillo, Graciano, trocken
 klassischer, weicher und duftiger Rotwein,
 Aromamischung aus Eichenholz und Vanille
- 227 Heras Condon Reserva, D.O. Ca Rioja** 0,75 l 30,40 €
 Tempranillo, Graciano, Mazuelo, trocken
 strukturierter, eleganter Reserva mit dem für den
 Barrique-Ausbau typischen Vanille- und Fruchtaromen
- 228 Baron de Ley Gran Reserva, D.O. Ca Rioja** 0,75 l 30,90 €
 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, trocken
 großer Klassiker internationaler Weinstil
 lange Reifeperiode, schöne aromatische Intensität,
 sanfter und weicher Charakter
- 229 Veranza Tinto Roble, Aragón** 0,75 l 11,90 €
 Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot, trocken
 kräftiges Pflaumen- und Kirscharoma,
 leichte Note von Getoastetem und Gewürzen,

- 230 Anima Negra AN 2,** 0,75 l | **23,90 €**
 Callet, Manto Negro, Tempranillo, trocken
 erfolgreichster und berühmtester Wein Mallorcas,
 fruchtig und sehr würzig,
 dicht und wuchtig im Mund
- 231 Raimat Cabernet Sauvignon,** D.O. Costers del Segre 0,75 l | **28,90 €**
 Cabernet Sauvignon
 intensives Pflaumenaroma mit einer Note von
 geschmorten Feigen, leichte Kräuternote von
 Paprika und Zeder, elegant und gut abgerundet
- 232 Liberalia „Tres“,** D.O. Toro 0,75 l | **21,70 €**
 Tinta de Toro, trocken
 kräftiges Aroma nach dunklen eingelegten Früchten,
 frischen Traubenschalen, am Gaumen fleischig mit reifen
 und weichen Tanninen, große Frische, nuancenreich nach
 den einzelnen Rebsorten
- 233 Liberalia „Cuatro“,** D.O. Toro 0,75 l | **25,90 €**
 Tinta de Toro, trocken
 kräftiges Aroma nach süßen Gewürzen, mit cremiger
 Note des Eichenholzes, im Hintergrund nach Konfitüre,
 am Gaumen kräftig, fleischig mit integrierten und fetten Tanninen,
 sehr reife sortentypische Fruchtnote, im Abgang nach Lakritz
- 234 Vega Sicilia, Bodegas Pintia,** D.O. Toro 0,75 l | **64,00 €**
 Tinta de Toro, trocken
 vielschichtiger Duft nach geröstetem Brot, Bleistift,
 Gewürzen, Kirschen und Brombeeren,
 vollmundige Schicht reifer, intensiver Aromen
- 235 Clio,** D.O. Jumilla 0,75 l | **79,00 €**
 nummerierte Flasche
 Monastrell, Cabernet Sauvignon, trocken
 ausdrucksstark, sortentypisches Aroma,
 erdige und feurige Note, kräftig markant
- 236 El Nido,** D.O. Jumilla 0,75 l | **169,00 €**
 nummerierte Flasche
 Cabernet Sauvignon, Monastrell, trocken
 mächtiges Bouquet nach Bourbonvanille, Röstaromen,
 Kakao, Espresso, reifen roten Beeren,
 herrliche Kräuterwürzigkeit,
 sehr limitierter rarer Wein
 Bewertung: Robert Parker 99/100
 Nur solange der Vorrat reicht!
- 237 Don Ramón,** D.O. Campo de Borja 0,75 l | **15,90 €**
 Tempranillo, Garnacha, trocken
 fruchtiges Bouquet, typische Sanftheit der Aragón-Weine,
 kräftig und körperreich

- 238 Mosen Cleto, D.O. Campo de Borja** 0,75 l | **16,10 €**
 Tempranillo, Garnacha, trocken
 herrlicher, eher klassischer Rotwein mit leicht
 nussigem Geschmack, vorherrschend jedoch fruchtige Aromen
- 239 Ferrer "Veritas"** 0,75 l | **17,40 €**
 Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, trocken
 Mallorquinischer Rotwein,
 Barriquetöne wie Vanille-, Kräuter- und Karamellklänge,
 am Gaumen ausgewogen und körperreich, dabei warm,
 Tannine verhaltend, beim langanhaltendem Abgang
 schmeckt man Fruchtigkeit mit einer Spur Holzton
- 244 Señor de Cascante Gran Reserva, D.O. Navarra** 0,75 l | **18,40 €**
 Tempranillo, Cabernet, trocken
 fruchtig und sehr würzig in einem, ausgeglichen und
 voll im Mund, hinterlässt er einen angenehmen,
 köstlichen Geschmack
- 245 Señorío de los Llanos, D.O. Valdepeñas** 0,75 l | **12,40 €**
 Cencibel (Tempranillo), trocken
 samtiger Gran Reserva, reife ausgewogene Art
 mit Kirschen im Geschmack, gute Struktur
- 246 Señorío de los Llanos Gran Reserva, D.O. Valdepeñas** 0,75 l | **17,90 €**
 Cencibel (Tempranillo), trocken
 milder, schön abgerundeter etwas rustikaler Wein
 mit charakteristischer Holznote,
 Geschmack wird dominiert von einer reifen Beerennote
 und anhaltenden beerigem Geschmack im Nachhall
- 247 El Grifo en Barrica, D.O. Lanzarote** 0,75 l | **26,90 €**
 Listan Negro, trocken
 typisch einzigartiges Aroma,
 würziger fruchtig-kirschiger Geschmack

Vinos blancos ~ Weißweine

- 250 Vinho Verde Branco**, Portugal, "Sommerwein"
Loureiro, Trajadura, Arinto, halbtrocken
betörend, frisch-fruchtig mit feiner Blütennote,
feinnervige Säure die belebt und Lust auf mehr macht 0,75 l 11,90 €
- 251 Evaristo**, D.O. La Mancha
Airen, trocken
junger, sehr trockener und lebhafter Weißwein 0,75 l 11,90 €
- 252 Viña Sol**, D.O. Catalunja
Parellada, trocken
saftig-frisches Aroma wie Honig und Limette,
feiner Feuersteinduft 0,75 l 14,40 €
- 253 Blanc Pescador**, D.O. Ampurdán-Costa Brava
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, trocken
erfrischend, aufgrund seiner Restkohlenensäure
der optimale Wein für den Sommer 0,75 l 13,10 €
- 254 Enate Chardonnay-234**, D.O. Somontano
Chardonnay, trocken
intensiv, stoffig, etwas grüner Apfel, etwas reifer
Pflirsich und Passionsfrucht, mineralische Töne,
interessante Persönlichkeit 0,75 l 19,90 €
- 255 El Grifo Malvasía Seco**, D.O. Lanzarote
Malvasía, trocken
charakteristisches Spiel verschiedener Fruchtnoten,
vollmundig, schmackhaft, frisch mit breitem
harmonischem Abgang 0,75 l 22,00 €
- 256 El Grifo Malvasía Semidulce**, D.O. Lanzarote
Malvasía, halbtrocken
intensives frisches Aroma mit Eindrücken der reifen Frucht,
weißen Blüten, Ananas und Quitten, angenehmer Eindruck
auf der Zunge, sanft und frisch mit gutem Säuregehalt
der die Süße ausgleicht, sehr fruchtiges, breites Aroma 0,75 l 22,70 €

Vinos rosados ~ Roséweine

- | | |
|---|----------------|
| 270 Bach Viña Extrisima, D.O. Catalunja
Tempranillo, Pinot Noir, trocken
komplexes Aroma nach Aprikose, Pfirsich
und Himbeere, außergewöhnliche Balance
mit angenehmer Säure | 0,75 l 11,60 € |
| 271 Marques de Riscal, D.O. Ca Rioja
Tempranillo, trocken
komplexes Bouquet mit vielen verschiedenen
Aromen wie Frucht und Karamell,
frisch und leicht säuerlich | 0,75 l 16,70 € |
| 272 Marques de Caceres, D.O. Ca Rioja
Tempranillo, Garnacha, trocken
fruchtiges Aroma nach roten Früchten wie Kirsche,
Himbeere, Erdbeere, aufgeschlossen, harmonisch | 0,75 l 18,70 € |
| 273 El Grifo Rosado, D.O. Lanzarote
Listan Negro, trocken
leichter frischer Rosewein
mit rebsortentypischem Geschmack (Listan Negro),
besticht durch einzigartiges Aroma | 0,75 l 24,40 € |
| 274 Enate Rosado, D.O. Somontano
Cabernet Sauvignon, trocken
saftig, elegante Aromen von Heidelbeeren, Stachelbeeren
und süßer Paprika, geschmeidig und lebhaft,
brilliant und rassig, ein großer Rosé | 0,75 l 18,90 € |