



## BIENVENIDOS – HERZLICH WILLKOMMEN!

*Hier, mitten im kühlen Norden Deutschlands  
möchten wir Sie mit feinen und feurigen Aromen,  
sonnenverwöhnten Weinen, kurz mit einem Stück spanischer  
Lebensart verwöhnen!*

*Reisen Sie mit uns quer durch die schmackhaften Seiten  
Spaniens ohne erst den Koffer zu packen.  
Wir servieren typische Gerichte  
und natürlich kommen bei uns auch Tapas auf den Tisch:  
Kleine feine Häppchen aus allen Teilen des Landes.*

---

### HORARIO DE COCINA – KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

*À la carte // täglich 17.00 - 22.00 Uhr  
Sonntags Frühstücksbuffet von 9.00 – 13.00 Uhr*

*Sonntags*  
**FRÜHSTÜCKS-  
BUFFET**

*9.00 - 13.00 Uhr*  
**13,90€**

## BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Vilsa Gourmet *medium oder naturelle*

Flasche 0,25l **2,90**

Flasche 0,75l **6,90**

### Fuze Tea

Schwarzer Tee Pfirsich / Schwarzer Tee Zitrone

Flasche 0,3l **3,50**

### Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

Flasche 0,2l **3,20**

Flasche 0,4l **4,80**

### Niehoffs Vaihinger Säfte

Naturrüber Apfel / Orange / Cranberry /  
Maracuja / Rhabarber / Kirsche /  
Banane / Johannisbeere

Glas 0,2l **3,20**

Glas 0,4l **5,20**

### als Schorle

Glas 0,2l **2,90**

Glas 0,4l **4,90**

### Schweppes

Indian Tonic Water / Dry Tonic Water /  
American Ginger Ale / Ginger Beer /  
Original Bitter Lemon / Original Wild Berry /  
White Peach

Flasche 0,2l **3,20**



## CERVEZA DEL BARRIL – FASSBIER

### Beck`s Pils

*Pure Frische / einzigartiger Geschmack / alc. 4,9 %*

0,3l **3,70**

0,4l **5,10**

### Beck`s Unfiltered

*Naturtrübes Pils / samtig / erfrischend / alc. 4,9 %*

0,3l **4,10**

0,5l **5,70**

### San Miguel Especial

*Lager / goldfarben / Zitrusaroma / alc. 5%*

0,3l **4,10**

0,4l **5,50**

### Hasseröder Fürstenbräu Granat

*Granatrot / vollmundig / röstaromatisch / alc. 5,8%*

0,3l **3,70**

### Franziskaner Hefe Weizen

*Frisch/ dezent würzig / fruchtig / alc. 5,0%*

0,3l **4,10**

0,5l **5,70**

## CERVEZA EMBOTELLADA – FLASCHENBIER

**Beck`s Blue** alkoholfrei 0,33l **3,70**

**Franziskaner** alkoholfrei 0,3l **4,10**

0,5l **5,70**

**Corona Extra** alc. 4,5 % 0,355l **4,10**

**Corona Cero** alkoholfrei 0,355l **4,10**



Getränke

## CAVA – SCHAUMWEINE

### Bodegas Pinord, Penedès –

*Dibon Cava Brut Reserve*

*Goldgelb in der Farbe mit feiner Perlung; Aromen von Äpfeln und Pfirsichen; frisch und leicht, mit ausbalancierter Säure*

0,1l

**5,70**

Fl. 0,75l

**36,50**

### Bodegas Pinord, Penedès –

*Dibon Cava Brut Rosé*

*Kraftvolle Farbe; Noten von reifen Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren; harmonische Säure; langanhaltender Nachgeschmack*

0,1l

**5,70**

Fl. 0,75l

**36,50**

## APERITIVO – APERITIF

0,2l

**Aperol Spritz** *Aperol / Wasser / Cava / Orange*

**7,20**

**Hugo** *Holunderblütensirup / Limette / Wasser / Cava / Minze*

**7,20**

**Lillet Wild Berry** *Traubenmost / Schweppes Wild Berry / Beeren der Saison*

**7,20**

**Fiero Tonic** *Martini Fiero / Schweppes Indien Tonic / Orange*

**7,20**

**Vermouth Tonic** *La Copa Vermouth blanco o. rojo / Schweppes Indien Tonic / Orange*

**7,20**

**White Port Tonic** *Presidential Weißer Portwein / Limette / Schweppes Indien Tonic / Minze*

**7,20**

**Agua de Valencia** *Tanqueray Gin / 42 Below / Cava / Orangensaft / Orange*

**7,20**

**Tinto de verano** *Rotwein / Zitronenlimonade / Orange / Limette / Zitrone*

**7,20**

*alkoholfrei*

**Flo reale Spritz** *Martini Flo reale / ORGANICS Ginger Beer / Limette*

**6,90**

**Vibrante Spritz** *Martini Vibrante / ORGANICS Tonic Water / Orange*

**6,90**

## PORT .....

0,04l

### **Presidential – Porto Ruby**

*19 % alc / fruchtgeprägtes Aroma / jugendlich charismatisch*

**5,90**

### **Presidential – Porto Tawny**

*19% alc / Reifung bis zu 10 Jahren / nussiger Unterton*

**5,90**

### **Presidential – Porto White**

*19% alc / Vanille / Pflaume / Eiche / idealer Begleiter zu Oliven*

**5,90**

## SHERRY .....

0,05l

### **Gonzalez Byass – Tio Pepe Palomino Fino**

*100 % Palomino / 15 % alc*

*klassisch frisch und frisch / reife Äpfel / salzige Nussnuancen*

**4,40**

### **Gonzalez Byass – Tio Pepe Fino en Rama**

*100 % Palomino / 15 % alc*

*ungefiltert / direkt aus dem Fass / sehr trocken / Weissbrot*

**4,70**

### **Gonzales Byass – Cristina medium**

*87% Pedro Ximinez / 13% Palomino / 17,5 % alc*

*leichter Anklang von Rosinen / leicht süßlich / langes Finish*

**4,70**



## SOPAS – SUPPEN

---

<b>Zarzuela</b> – Fischsuppe / Safran / Gemüse aus Katalonien / Gamelen .....	<b>9,90</b>
<b>Fabada Asturiana</b> – Tomatisierte Weiße-Bohnensuppe / Chorizo aus Asturien .....	<b>8,50</b>
<b>Sopa de tomate</b> – Tomaten-Cremesuppe / frisches Basilikum .....	<b>6,90</b>

## ENSALADAS – SALATE

---

*Alle Salate werde mit frischem Ciabatta serviert*

---

<b>Ensalada pequeña</b> – Kleiner Beilagensalat .....	<b>4,90</b>
<b>Ensalada mixta</b> – Gemischter Salat .....	<b>9,90</b>
<b>+ con queso de vaca horneado</b> – mit gebackenem Hirtenkäse .....	<b>12,90</b>
<b>+ Jamón serrano y queso de cabra</b> – mit Serrano-Schinken / Ziegenkäse .....	<b>14,90</b>
<b>+ con pechuga de pollo a la plancha</b> – mit gegrillter Hähnchenbrust .....	<b>14,90</b>
<b>+ de Burrata</b> – mit Burrata / Balsamico-Crema .....	<b>16,90</b>
<b>+ con gambas a la plancha</b> – mit 5 gegrillten Gamelen [16/20] .....	<b>18,90</b>



## ENTRANTES – VORSPEISEN

.....  
*Alle Vorspeisen werden mit Brot und Aioli serviert.*  
.....

**Plato de tapas frias** – Platte mit kalten Tapas ..... **18,90**  
*Thunfischcreme / Manchego Käse / Serrano Schinken*

**Plato de tapas calientes** – Platte mit warmen Tapas ..... **18,90**  
*4 Datteln im Speckmantel / Pimientos - gebratene Minipaprika / frittierte Sardellen*

**Plato de tapas mixtas** – Platte mit warmen & kalten Tapas ..... **21,90**  
*Thunfischcreme / 4 Datteln im Speckmantel / Pimientos - gebratene Minipaprika /  
2 Scheiben Serrano-Schinken / 4 Gambas in Knoblauchöl*

## TAPAS FRÍAS – KALTE TAPAS

.....  
*Alle kalten und warmen Tapas werden mit frischem Ciabatta serviert*  
.....

**Aceitunas mixtas** – Lila und grüne Oliven / Knoblauch / Kräuter..... **6,90**

**Queso Manchego** – 3 Monate gereifter Manchego Käse / Aioli ..... **7,20**

**Queso de cabra** – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel..... **7,20**

**Jamón Serrano** – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken / Aioli / Salatbouquette..... **7,90**

**Fuet** – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch..... **6,90**

**Crema de atún** – hausgemachte Thunfischcreme auf Mayonnaisebasis..... **6,90**  
*Kartoffeln / Ananas / rote Zwiebel*

Speisen

## TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

<b>Muslitos de mar con aioli</b> – 4 Krebsscheren im Fischmantel / Aioli .....	<b>6,90</b>
<b>Chipirones</b> – mehlierte, frittierte Baby Sepia .....	<b>9,50</b>
<b>Calamares fritos</b> – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe / Aioli .....	<b>9,20</b>
<b>Boquerones fritos</b> – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) .....	<b>9,50</b>
<b>Pescaditos fritos</b> – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische .....	<b>8,90</b>
<b>Gambas al ajillo</b> – 5 Garnelen [16/20] / Knoblauchöl .....	<b>12,90</b>
<b>Gambas en salsa de tomate</b> - 5 Gambas 16/20 in pikanter Tomatensoße.....	<b>12,90</b>
<b>Alubias blancas en escabeche</b> – weiße Bohnen / Sherry-Tomatensoße .....	<b>7,20</b>
<b>Champiñones al Jerez</b> – gebr. Champignons / Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud.....	<b>7,20</b>
<b>Queso blanco frito</b> – 2 gebackene Hirtenkäse [Kuhmilch].....	<b>7,90</b>
<b>Papas arrugadas con mojo rojo</b> – Runzelkartoffeln im Salzmantel / Mojo-Rojo .....	<b>7,50</b>
<b>Pimientos de padrón</b> – gebratene grüne Minipaprikas / Olivenöl / Meersalz .....	<b>7,60</b>
<b>Tortilla española con espinacas</b> – Kartoffelomelette / Spinat / Salatbouquette.....	<b>8,50</b>
<b>Croquetas espinacas</b> – hausgemachte Kartoffelkroketten / Spinat.....	<b>8,50</b>
<b>Ciruelas con bacon</b> – 7 Pflaumen im Speckmantel .....	<b>8,50</b>
<b>Dátiles con bacon</b> – 7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel.....	<b>8,50</b>
<b>Chorizo Rosario en vino blanco</b> – Knoblauchwurst in Weißwein (im Ofen gebacken).....	<b>8,50</b>
<b>Alitas de pollo</b> – 5 marinierte, frittierte Hähnchenflügel / milde Chilisoße .....	<b>8,50</b>
<b>Albóndigas en salsa picante</b> – Rinderhackbällchen / pikante Tomatensoße.....	<b>8,50</b>
<b>Pinchos de chistorra</b> – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen.....	<b>7,50</b>
<b>Pincho de pollo</b> – gegrillter Hähnchenspieß maurischer Art / Salatbouquette.....	<b>10,90</b>
<b>Pincho de cerdo</b> – Schweinefiletspieß maurischer Art / Pimientos / Salatbouquette.....	<b>10,90</b>
<b>Pincho de cordero</b> – gegr. Spieß vom Lammrücken / Zwiebeln / Salatbouquette .....	<b>12,90</b>





## TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

**Tapas variadas** ab 2 Personen

**p.P. 27,90**

Bitte wählen Sie gemeinsam aus den folgenden Tapas **9 Schalen** aus:

- **Queso Manchego** – 3 Monate gereifter Manchego Käse
- **Queso de cabra** – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel
- **Queso blanco frito** – gebackener Hirtenkäse [Kuhmilch]
- **Aceitunas mixtas** – Eingelegte lila und grüne Oliven
- **Jamón Serrano** – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken
- **Fuet** – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien
- **Dátiles con bacon** – Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel
- **Ciruelas con bacon** – Pflaumen in Speckmantel
- **Champiñones al Jerez** – gebr. ganze Champignons / Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
- **Pimientos de padrón** – gebratene grüne Minipaprikas / Olivenöl / Meersalz
- **Alubias blancas en escabeche** – weiße Bohnen / Sherry-Tomatensoße
- **Tortilla española con espinacas** – Kartoffelomelette / Spinat / Paprika / Lauch
- **Croquetas espinacas** – hausgemachte Kartoffelkroketten / Spinat
- **Papas arrugadas** – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- **Albóndigas en salsa picante** – Rinderhackbällchen / pikante Tomatensoße
- **Pincho de cerdo** – Schweinefiletspieß maurischer Art / Pimientos / Salatbeilage
- **Pincho de pollo** – Kleiner gegrillter Hähnchenspieß
- **Pincho de chistorras** – Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen
- **Chorizo Rosario en vino blanco** – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken
- **Boquerones fritos** – mehlierte, frittierte ganze Sardellen [ausgenommen]
- **Muslitos de mar con aioli** – Krebscheren im Fischmantel
- **Gambas al ajillo** – Garnelen in Knoblauchöl
- **Crema de atún** – hausgemachte Thunfischcreme
- **Calamares fritos** – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe
- **Pescaditos fritos** – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische
- **Chipirones** – mehlierte, frittierte Baby Sepia

Speisen

## TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

.....  
*Alle Tapas-Variationen werden mit Brot, Aioli, Mojo rojo und Mojo verde serviert.*  
.....

**Plato de tapas variadas** ..... **19,90**

*Tapas-Variationen nach Laune des Kochs*

**Plato de tapas variadas vegetarianas** ..... **19,90**

*Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs*

➤ *Sie können geme ein Element in den folgenden, von uns zusammengestellten Tapas Variationen austauschen*

**Plato de tapas variadas „Barcelona“** ..... **19,90**

*Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl und Meersalz / hausgemachte Thunfischcreme / hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat*

**Plato de tapas variadas „Malaga“** ..... **21,90**

*Tortilla española - Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch / 1 gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch) / 2 marinierte, frittierte Hähnchenflügel / 2 Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensoße / Chorizo Rosario - spanische Knoblauchwurst / frittierte Tintenfischringe*



**Sie mögen unsere Tapas ? Sie haben Lust auf mehr?**

*Jeden ersten Donnerstag im Monat präsentieren wir unseren spanischen Abend mit Live-Musik und Tapas zum satt essen.*

*18.00 – 22.00 Uhr*



*Spanischer  
Abend*



**Jeden  
ersten  
Donnerstag  
im Monat**



## TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

**Plato de tapas variadas „San Sebastian“ ..... 23,90**

*2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel / mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische / 2 Gambas [16/20] in Knoblauchöl / marinierte grüne und lila Oliven / 14 Monate gereifter Serrano-Schinken / kanarische Runzelkartoffeln*

**Plato de tapas variadas „Valencia“ ..... 24,90**

*2 Krebscheren im Fischmantel / 2 Gambas [16/20] in Knoblauchöl / mehlierte, frittierte Baby Sepia / Manchego Käse [3 Monate gereift] / 2 Pflaumen im Speckmantel / Fuet [luftgetrocknete katalanische Wurst]*

**Plato de tapas variadas „El Toro“ ..... 23,90**

*14 Monate gereifter Serrano-Schinken / marinierte grüne und lila Oliven / mehlierte, frittierte Baby Sepia / Fuet [dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst] / Manchego Käse [3 Monate gereift], Pincho de chistorras – Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen*

**Plato de tapas mariscos ..... 26,90**

*Mehlierte, frittierte Baby Sepia / mehlierte, frittierte ganze Sardellen [ausgenommen] / 2 Krebscheren im Fischmantel / Garnele in Knoblauchöl / mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische / hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe*

**Spanische  
Live Musik**  
„Cocktail Tropical“  
aus  
Delmenhorst



Spanischer  
Abend

Jetzt reservieren!

**All you  
can eat  
Tapas  
Menü**

**37,90**  
P.P.



Speisen

## PESCADO Y MARISCOS – FISCH & KRUSTENTIERE

---

**Calamares fritos** – Frittierte, melierte Tintenfischringe / Salatbouquette / Aioli ..... **16,90**

**Gambas al ajillo** – 8 gebratene Garnelen [16/20] ..... **19,90**  
*Knoblauchöl / Aioli / Brot / Salatbouquette*

**Gambas en salsa de tomate** – 8 gebratene Garnelen [16/20] ..... **19,90**  
*pikante Tomatensoße / Aioli / Brot / Salatbouquette*

**Filete de salmón con espinaca** – gegrilltes Lachsfilet ..... **23,90**  
*Pfannengemüse / Weißwein-Dillsoße / Papas arrugadas*

**Lomo de bacalao** – Kabeljaufilet..... **24,90**  
*Senfsoße / Papas arrugadas / Pfannengemüse*

**Filete dueto** – Lachsfilet / Kabeljaufilet..... **23,90**  
*tomatiesierter Reis / Pfannengemüse / Aioli*

**Guiso de pescado andaluz** – Andalusischer Fischeintopf [pikant]..... **24,90**  
*Frischfisch / Gemüse / Tomaten / Weißwein / Kartoffeln*

**Zander a la Vasca** – Zanderfilet nach baskischer Art..... **24,90**  
*aus dem Ofen / Tomaten-Paprikasoße mit Chorizio / Reis*

**Plato de pescado mixto** – Gemischter Fischsteller..... **26,90**  
*3 Sorten Fisch / Garnelen / Vinaigrette / Papas arrugadas / Aioli*

## CARNES – FLEISCHGERICHTE

<b>Pinchos de pollo</b> – 3 gegrillte Hähnchenspieße .....	<b>19,90</b>
<i>Paprika / Patatas bravas / Salatbouquette / Mojo-Rojo / Mojo-Verde</i>	
<b>Pinchos de cerdo</b> – 3 gegrillte Schweinefiletspieße .....	<b>19,90</b>
<i>Pimientos / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Rojo</i>	
<b>Pinchos de cordero</b> – 3 gegrillte Lammspieße maurischer Art.....	<b>22,90</b>
<i>Zwiebeln / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Verde / Mojo-Rojo</i>	
<b>Pinchos variados</b> – gegrillte Spieße maurischer Art .....	<b>24,90</b>
<i>2 x Schwein / 1 x Hähnchenbrust / 1 x Lammrücken / Patatas bravas / Salatbouquette</i>	
<b>Pollo con salsa de mango</b> – Hähnchenbrustfilet an Mangosoße.....	<b>21,90</b>
<i>Patatas bravas / Pfannengemüse</i>	
<b>Lomo de cerdo</b> – 3 Schweinefilet-Medaillons .....	<b>22,90</b>
<i>Pfefferrahmsoße / Patatas bravas / Salatbouquette</i>	
<b>Filete de cadera a la plancha</b> – gegrilltes Rumpsteak [220g].....	<b>26,90</b>
<i>Pfannengemüse / Steakhouse Pommes / Kräuterbutter</i>	
<b>Filete de cadera trinchado</b> – aufgeschnittenes Rumpsteak .....	<b>27,90</b>
<i>Tempranillo Reduktion / Rucola / Sherry-Tomaten / Pinienkerne / Manchego / Patatas bravas</i>	
<b>Costillas de cordero</b> – gegrillter Lammrücken.....	<b>27,90</b>
<i>Rotwein-Kräuter-Knoblauch Reduktion / Papas arrugadas / Salatbouquette</i>	
<b>Surf and Turf</b> – Rumpsteak vom Grill [ca. 220g] ohne Fettrand .....	<b>29,90</b>
<i>2 gegrillte Garnelen / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Verde</i>	

## PIZZA – PIZZA

.....  
*Spanische Variante der italienischen Steinofenpizza mit Tomatensoße und geriebenem Manchego Käse*  
.....

**Pizza Margherita** ..... **11,90**

*Tomatensoße / geriebener Manchego Käse*

**Pizza al ajillo** ..... **11,90**

*frischer Knoblauch / rote Zwiebeln / Paprika*

**Pizza con atún** ..... **13,90**

*Thunfisch / Zwiebeln / Peperoni*

**Pizza con espinacas** ..... **13,90**

*Spinat / Hirtenkäse / Zwiebeln*

**Pizza con jamón serrano** ..... **14,90**

*Serrano-Schinken / Rucola / Olivenöl*

**Pizza con chorizo** ..... **15,90**

*spanische Knoblauchwurst / Rucola*

**Pizza con Burrata** ..... **15,90**

*Burrata / Cherrytomaten / Rucola / Basilikumpesto*

## PASTA FRESCA – FRISCHE PASTA

---

**Pasta a la abuela** ..... 15,90

*Frische Bandnudeln / Knoblauch / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln / Olivenöl / Tomaten / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse*

**Pasta con nueces** ..... 16,90

*Frische Tagliatelle / karamellisierte Walnüsse / Cherrytomaten / Gorgonzolasoße*

**Pasta Café de Paris** ..... 17,90

*Frische Bandnudeln / Hähnchenstreifen / frisches Gemüse in Café de Paris Soße / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse*

**Pasta con carne y setas del bosque** ..... 19,90

*Frische Bandnudeln / gegrillte Rumpsteakstreifen / pikante Tomatensoße / Waldpilze / Cherrytomaten / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse*

**Pasta picante** ..... 21,90

*Frische Bandnudeln / 5 geschälte Gamelen / Cherrytomaten / getrocknete Tomaten / Chili / Knoblauchöl / leichte Tomatensoße / Rucola / geriebener Manchego Käse*

## ARROZ – REISPFANNEN

.....  
*Alle Reispfannen werden mit einem Beilagensalat serviert*  
.....

**Arroz con verdura** ..... **16,90**

*Bratreis / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomatensoße*

**Arroz con pollo** ..... **18,90**

*Bratreis / Hähnchenbrust / Ingwer / Rosinen / Mandeln / Karotten / Safransoße*

**Arroz con cerdo** ..... **19,90**

*Bratreis / Schweinefilet / Gemüse / Knoblauch / rote Zwiebeln / Rotweinssoße*

**Arroz con cadera** ..... **20,90**

*Bratreis / Rumpsteakstreifen / Gemüse / leicht pikante Tomatensoße*

**Arroz con marisco** ..... **22,90**

*Bratreis / Frischfisch / Gambas / Meeresfrüchte / Karotten / Erbsen /  
Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomatensoße*

## EXTRAS – EXTRAS

.....  
**Ciabatta** (5 Scheiben), dazu wahlweise Mojo Rojo / Mojo Verde oder Aioli ..... **5,20**

**Extra Soßen** Mojo Rojo / Mojo Verde / Aioli ..... **2,50**

**Pfannengemüse** ..... **4,50**



## MENÚ PARA NIÑOS – KINDERKARTE

<b>Pommes</b> / Ketchup / Mayo .....	<b>4,50</b>
<b>Pizza Margarita</b> .....	<b>6,90</b>
<b>Pizza Salami</b> .....	<b>6,90</b>
<b>Nudeln</b> / Hackfleischbällchen / Tomatensoße .....	<b>6,90</b>
<b>Paniertes Fischfilet</b> / Pommes / Ketchup / Mayo .....	<b>6,90</b>
<b>6 Chicken Nuggets</b> / Pommes / Ketchup / Mayo .....	<b>6,90</b>

## POSTRES – NACHTISCH

<b>Sorbete de limón</b> – Zitronensorbet mit Wodka und Cava .....	<b>7,90</b>
<b>Flan</b> – spanischer Vanille Pudding .....	<b>7,90</b>
<i>Karamellsoße / Obst Garnitur</i>	
<b>Churros</b> – hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck .....	<b>8,90</b>
<i>Puderezucker / Schokoladensoße</i>	
<b>Crema catalana</b> – hausgemachte Milchcreme / Zuckerkruste.....	<b>8,90</b>
<b>Suflé de chocolate</b> – Schokoladensoufflé / Vanilleeis .....	<b>9,90</b>

## VINOS – WEINE.....

0,2l. .... 0,5l. .... 0,75l. ....

### BLANCOS / WEISS – ESPAÑA / SPANIEN

#### **Vitivinícola del Ribeiro – Pazo Ribeiro**

**6,20 15,50 21,50**

**Palomino / Torrontés / Treixadura / 11% alc / Region: Ribeiro DOP, Gallizien**

*Atlantische Frische / Duft von Grapefruit und Limette / danach leicht blumig /  
leichter Character / sehr erfrischend / sehr gut ausbalanciert*

#### **Bodegas Iniesta – Corazón Loco Blanco**

**6,70 16,90 22,90**

**60% Verdejo / 25% Sauvignon Blanc / 15 % Mucadet d’Alexandrie / 12,5% alc**

**Region: D.O. Manchuela**

*Ananas / Litschi / Grapefruit / ausgewogene Säure /  
strohgelb mit grünlichen Reflexen*

#### **Sauvignon Blanc**

**7,20 17,50 24,90**

**Pago del Rey // Rueda, Spanien**

*Auftakt an exotischen Früchten wie Mango, Papaya und Pfirsichen; sehr  
lebendig, animierende Säure; im Abgang harmonische Zitrusfrüchte*

#### **Viura & Verdejo DOCa trocken**

**7,20 17,50 24,90**

**Conde Valdemar // Rioja**

*Cuvée aus Viura und Verdejo, mit wunderbar leichter und aromatischer  
Frische. Seine Duft- und Geschmacksnoten : Grüner Apfel, florale Noten und  
ein Hauch exotische Früchte. Und bei aller Präsenz dieses Tropfens besticht  
seine feine, schlanke Linie.*

#### **Binigrau Vins y Vinyes – Nounat**

**- - 39,90**

**60% Prensal Blanc / 40% frz. Chardonnay / 14% alc / Region: Mallorca**

*Mandel und Walnuss / exotische Früchte / Ananas / Aprikose / Banane /  
üppig auskleidend und unglaublich intensiv*

### BLANCOS / WEISS – PORTUGAL / PORTUGAL

#### **Quinta de Azevedo – Vinho Verde DOC**

**6,70 16,90 22,90**

**Loureiro / Alvarinho / 11 % alc / Region: Alentejo**

*Leicht aber trotzdem rassig / blumig / knackig trocken / Sommerwein*

## VINOS – WEINE.....

0,2l. .... 0,5l. .... 0,75l. ....

### BLANCOS / WEISS – ALEMANIA / DEUTSCHLAND

#### Weingut Diehl – Grauburgunder „eins zu eins“

100% Grauburgunder / 12,5% alc / Region: Pfalz

Schmelzig / wunderbar fruchtig / dichte Substanz /

reife Birne / Paranuss / mineralisches Finish

6,70

16,90

22,90

.....

0,2l. .... 0,5l. .... 0,75l. ....

### ROSADOS / ROSE – ALEMANIA / DEUTSCHLAND

#### Weingut Diehl – Blanc de Noir „Eins zu Eins“

100% Merlot / 13% alc / Region: Pfalz, Deutschland

Weißer und rote Johannisbeeren / leicht prickelnd / feiner Schmelz /

animierende Säure / im Abgang leichte Marzipan Noten

7,90

18,90

25,90

### ROSADOS / ROSE – ESPAÑA / SPANIEN

#### Bodegas Bleda – Castillo de Jumilla

100% Monastrell / 13% alc / Region: Murcia; DOP Jumilla

Ansprechendes Himbeerbouquet / leichte Erdbeeraromen / verspielt

und erfrischend / gänzlich ohne Gerbstoffe

7,20

17,90

24,90

#### Conde Valdemar Rosado DOCa trocken

Conde Valdemar // Rioja

Der Rosado besitzt eine tief rosa und saubere Farbe. Das Aroma ist sehr fruchtintensiv mit Noten von Veilchen und frischen Blumen. Ein sehr frischer, fruchtiger aber auch weicher Wein. Sehr strukturiert und füllig.

7,20

17,90

24,90



Getränke

## VINOS – WEINE.....

0,2l. .... 0,5l. .... 0,75l. ....

### TINTOS / ROT – ESPAÑA / SPANIEN

#### **Bodega Iniesta – Corazón Loco**

**7,20      17,90      24,90**

**90% Tempranillo / 10% Syrah / 13,5% alc / Region: La Mancha, D.O. Manchuela**

*Jung / dynamisch / leichte Noten von Blumen, Lakritze und Kakao / primär erinnert der Wein an Himbeeren und Kirschen*

#### **Bodegas Olarra – Anares Crianza**

**7,60      18,90      26,50**

**Tempranillo / Garnacha / Manzuelo / Grasciano / 13,5% alc /**

**Region: Rioja DOCa**

*Erinnert an Schwarzkirsche / leichte Holunderbeeren / angenehme reife Tannine mit balsamischen Noten / Harmonie durch dezente Vanille Noten*

#### **EGO Bodegas – El Goru Barrel Aged**

**7,80      19,50      26,90**

**Monastrell / Syrah / Petit Verdot / 13% alc / Region: Jumilla; Murcia**

*Intensive reife rote Früchte / dezente Röstaromen / hervorragend ausbalanciert / sanfte Tannine / abgerundet von leichten Vanille und Zimtnoten*

#### **Bodega Seniorio de Barahonda – Tinto Barrica**

**8,90      22,30      31,50**

**75% Monastrell / 25% Syrah / 14,5% alc / Region: Yecla Do; Murcia**

*Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren / kraftvoll und konzentriert / hat einen Hauch von Minze und Karamell / sensationell*

#### **Binigrau Vins y Vinyes – Obac**

**–      –      54,90**

**Manto Negro / Callet / Merlot / Cabernet Sauvignon / Syrah / 14% alc /**

**Region: Vi de la Terra Mallorca**

*In der Nase Schattenmorellen und blaue Pflaumen / geschmacklich durch die reifen Tannine Süßholz mit Anklängen von Nuss und Mandeln / im Nachklang reißt die Konzentration und Komplexität nicht ab*

### TINTOS / ROT – ITALIA / ITALIEN

#### **Terre di Montelusa – Altopiano Nero di Troia**

**7,90      19,20      28,50**

**100% Nero d'Avola / 14,5% alc / Region: Apulien IGT**

*Reife Früchte / gewisse Würze / sanfte Tannine / vielschichtiges Aroma*



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS – SPIRITUOSEN .....

VODKA.....	4cl
<b>42 Below</b> / Neuseeland	<b>4,50</b>
<b>Grey Goose</b> / Frankreich	<b>8,00</b>

RUM.....	4cl
<b>Bacardi Añejo Cuatro</b> / Puerto Rico	<b>5,50</b>
<b>Ron Vacilón</b> Acquadiente / Kuba	<b>5,00</b>
<b>Ron Vacilón</b> 18 años / Kuba	<b>18,90</b>
<b>Ron Botucal</b> Reserva Exclusiva / Venezuela	<b>8,00</b>
<b>St. Lucia Chaimain's Reserve</b>	
<b>Forgotten Cask's</b> St. Lucia (Karibik)	<b>8,80</b>

GIN.....	4cl
<b>Cabraboq Gin</b> Mallorca / Spanien	<b>7,50</b>
<b>Mahon Gin</b> Menorca / Spanien	<b>5,50</b>
<b>Tanqueray</b> Cameronbridge / Schottland	<b>5,00</b>
<b>Tanqueray</b> No. Ten / Cameronbridge	<b>6,50</b>
<b>Bombay Sapphire</b> / England	<b>4,50</b>

WHISK(E)Y.....	4cl
<b>Nomad Outland Whisky</b> / Spanien	<b>7,00</b>
<b>Jack Daniel's</b> / USA	<b>5,50</b>
<b>Woodford Reserve Bourbon</b> / USA	<b>7,50</b>

Getränke

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS – SPIRITUOSEN

BRANDY ..... 4cl.  
**Carlos I** 7,00  
**Cardenal Mendoza** 7,50  
**Brandy Montmartre X.O. Imperial** 9,90

TEQUILA ..... 2cl  
**El Jimador Blanco** 3,50  
**El Jimador Reposado** 3,50

GRAPPA ..... 2cl  
**Andrea da Ponte** *di Prosecco* 4,50  
**Andrea da Ponte** *di Chardonnay* 4,90

OBSTBRÄNDE ..... 2cl  
**Williams Birne** 5,90  
**Alte Zwetschge** 5,50  
**Alte Haselnuss** 5,50  
**Alte Marille** 5,90

LIKÖRE ..... 2cl  
**Túnel** *secas / medio / dulces* 2,90  
**Molinari Sambuca** 2,90  
**Mescladis De Matances** 2,90  
4cl  
**Ron Miel** 4,90  
**Licor 43** 4,90



## BEBIDAS CALIENTES – HEISSE GETRÄNKE

Heißgetränke  
mit  
Hafermilch  
[laktosefrei]  
+ € 0,20

ohne?  
Espresso  
auch entkoffiniert  
erhältlich  
-> bedeutet, alle  
Heißgetränke auch  
koffeinfrei  
möglich!



<b>Café Solo</b> – Espresso	2,60
<b>Café Doble</b> – doppelter Espresso	3,90
<b>Café Crema</b> – Kaffee	2,70
<b>Becher Café</b>	3,50
<b>Café Americano</b> – Espresso mit Wasser verlängert	2,70
<b>Café Cortado</b> – Espresso Macchiato	2,80
<b>Cappuccino</b> – Espresso mit aufgeschäumter Milch	2,90
<b>Latte Macchiato</b> – geschichteter Espresso mit Milch	3,90
<b>Café con leche</b> – Kaffee mit aufgeschäumter Milch	3,90
<b>Café con hielo</b> – Espresso im Glas Eiswürfeln	2,40
<b>Café Bombón</b> – Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch	3,60
<b>Carajillo</b> – Espresso mit einem Schuss Brandy	4,30
<b>Barraquito</b> – Espresso mit Licor 43, aufgeschäumter Milch und Limettenzeste	4,60
<b>Keo Tee im Glas</b>	2,90
<b>Friesentee</b> – traditioneller Tee ostfriesischer Art / BIO	
<b>Darjeeling First Flush</b> – zart blumiger, schwarzer Hochlandtee / BIO	
<b>Grüner Tee</b> – herb frischer grüner Tee aus China / BIO	
<b>Pfefferminztee</b> – wohltuender, frischer Kräutertee	
<b>Kräuterharmonie</b> – Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote / BIO	
<b>Insel der Sinne</b> – Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
<b>Waldbeere</b> – aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack / BIO	
<b>Rooibos Vanille</b> – aromatisierter Rooibostee mit echten Vanillestücken / BIO	
<b>Frischer Minztee</b> – Aufguss aus frischen Kräutern	3,50
<b>Frischer Ingwertee</b> – Aufguss aus frischem Ingwer	3,50

Getränke

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?*

*Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen oder spezielle Wünsche aufgrund einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?*

*Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten ausrichten?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen!  
Wir beantworten gerne Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

Ihr Team vom



**HAT ES IHNEN  
BEI UNS GEFALLEN?**

*Dann würden wir uns sehr  
über eine positive Bewertung  
bei  freuen!*

**Tripadvisor**



---

EL TORO RESTAURANT & TAPAS BAR | INHABERIN | THULASIGA KANDAKODDATHANNAL  
AM FRIESENPAK 28D | 27751 DELMENHORST | **TEL** | 04221. 68 57 800  
INFO@ELTORO-DELMENHORST.DE | WWW.ELTORO-DELMENHORST.DE  
**FACEBOOK.COM** | **EL-TORO-DELMENHORST** | **INSTAGRAM.COM** | **EL\_TORO\_DELMENHORST**

*Alle Preise in € / inklusive Mehrwertsteuer und Service.*