



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.*

HORARIOS DE APERTURA ÖFFNUNGSZEITEN

À la carte // MO - SA 15.00 - 22.00 Uhr / SO 17.00 - 22.00 Uhr

Mittagstisch // MO - SA 12.00 - 15.00 Uhr

>> An Fest- & Feiertagen ggf. geänderte Öffnungszeiten <<

Getränke

BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Agua de El Toro / *natural / con gas*

Flasche	0,375l	3,10
Flasche	0,75l	5,90

Fuze Tea

*Schwarzer Tee Pfirsich /
Schwarzer Tee Zitrone*

Flasche	0,3l	3,50
---------	------	------

Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

Flasche	0,33l	4,60
---------	-------	------

Niehoofs Vaihinger Säfte

*Naturtrüber Apfel / Orange / Cranberry /
Maracuja / Rhabarber / Kirsche / Banane /
Johannisbeere*

Glas	0,2l	3,50
Glas	0,4l	5,50

als Schorle

Glas	0,2l	3,20
Glas	0,4l	5,20

BAD Drinks by Bad Pyrmonter

*Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer /
Bitter Lemon / Wild Berry*

Glas	0,2l	3,50
Glas	0,4l	5,50

CERVEZA DEL BARRIL – VOM FASS

Veltins Pils

Frisch, feinherb und spritzig – ein klassisches Pils
alc. 4,8 %

0,3l	4,10
0,5l	5,90

Grevensteiner Original

naturtrübes süffiges Landbier, mild und malzig
alc. 5,2 %

0,3l	4,10
0,5l	5,90

San Miguel Especial

goldfarbenes Lager mit Zitrusaroma
alc. 5%

0,3l	4,10
0,4l	5,50

Aktien Landbier

naturbelassenes Dunkelbier mit karamelliger Note
alc. 5,3 %

0,3l	4,10
0,5l	5,90

EMBOTELLADA – IN FLASCHEN

Maisel's Weisse Original

klassisches Hefeweize, fruchtig und würzig
alc. 5,0%

0,5l	5,90
------	------

Maisel's alkoholfrei

0,5l	5,90
------	------

Veltins alkoholfrei

0,33l	4,30
-------	------

Veltins Radler alkoholfrei

0,33l	4,30
-------	------





CAVA – SCHAUMWEINE

Bodegas Pinord, Penedès –

Dibon Cava Brut Reserve

Goldgelbe Farbe mit feiner Perlung; Aromen von Äpfeln und Pfirsichen; frisch und leicht, ausbalancierte Säure

	0,1l	6,10
Fl.	0,75l	39,50

Bodegas Pinord, Penedès –

Dibon Cava Brut Rosé

Noten von reifen Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen; harmonische Säure

	0,1l	6,10
Fl.	0,75l	39,50

PORT & SHERRY

Presidential – Porto White

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

0,04l	5,90
-------	------

Gonzalez Byass – Tio Pepe Palomino Fino

*100 % Palomino / 15 % alc / klassisch frisch und frisch /
reife Äpfel / salzige Nussnuancen*

0,05l	4,40
-------	------

Gonzales Byass – Cristina medium

*87% Pedro Ximenez / 13% Palomino / 17,5 % alc
leichter Anklang von Rosinen / leicht süßlich /
langes Finish*

0,05l	4,70
-------	------

APERITIVO – APERTIF

0,2l	7,50
------	------

Aperol Spritz

Aperol / Wasser / Cava / Orange

Hugo

*Holunderblütensirup / Limette /
Wasser / Cava / Minze*

Lillet Wild Berry

Wild Berry / Beeren der Saison

Fiero Tonic

Martini Fiero / Tonic Water / Orange

White Port Tonic

*Presidential Weißer Portwein / Limette /
Tonic Water / Minze*

Agua de Valencia

*Tanqueray Gin / 42 Below / Cava /
Orangensaft / Orange*

Sangria El Toro

nach unserem Geheimrezept

alkoholfrei

0,2l	7,20
------	------

Floreale Spritz

Martini Floreale / Ginger Beer / Limette

Vibrante Spritz

Martini Vibrante / Tonic Water / Orange

Martini Virgin Berry Spritz

Martini Floreale / Wild Berry / Beeren

Getränke



Speisen

SOPAS – SUPPEN

Zarzuela – Fischsuppe / Safran / Gemüse aus Katalonien / Gamelen	9,90
Fabada Asturiana – Tomatisierte Weiße-Bohnensuppe / Chorizo	8,50
Sopa de tomate – Tomaten-Cremesuppe / frisches Basilikum	6,90
Crema de marisco – kräftige Suppe mit Meeresfrüchten	12,90

ENSALADAS – SALATE

Alle Salate werde mit frischem Ciabatta serviert

Ensalada pequeña – Kleiner Beilagensalat	6,50
Ensalada mixta – Gemischter Salat	12,90
+ con queso de vaca horneado – mit gebackenem Hirtenkäse	15,90
+ Jamón serrano y queso de cabra – mit Serrano-Schinken / Ziegenkäse	18,90
+ con pechuga de pollo a la plancha – mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	18,90
+ de Burrata – mit Burrata / Balsamico-Crema	20,90
+ con gambas a la plancha – mit 5 gegrillten Gamelen [16/20]	21,90

ENTRANTES – VORSPEISEN

Homo de Queso de Pastor	12,90
<i>Hirtenkäse aus dem Ofen / Oliven / Cherrytomaten / Pepperoni / Rosmarin / Olivenöl / gerösteter Panko</i>	
Bruscheta con crema de atún	11,90
<i>Knusprig geröstetes Ciabatta / hausgemachte Thunfischcreme / rote Zwiebeln / Gewürze / gegrillte Cherrytomaten / Frühlingslauch</i>	
Verduras a la parrilla – gegrillte Gemüse-Antipasti	13,90
<i>in Kräutern marinierte Zucchini / Paprika / Aubergine / Champions / Pinienkerne</i>	



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.....	7,20
Crema de atún – hausgemachte Thunfischcreme auf Mayonnaisebasis	7,20
Kartoffeln / Ananas / rote Zwiebel	

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

Muslitos de mar con aioli – 4 Krebscheren im Fischmantel / Aioli	7,10
Chipirones – mehlierte, frittierte Baby Sepia	9,80
Calamares fritos – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe / Aioli	9,50
Boquerones fritos – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)	9,50
Gambas al ajillo – 5 Garnelen (16/20) / Knoblauchöl	12,90
Gambas en salsa de tomate - 5 Gambas 16/20 in pikanter Tomatensoße	12,90
Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen / Sherry-Tomatensoße	7,20
Champiñones al Jerez – gebr. Champignons / Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud ..	7,20
Queso blanco frito – 2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch)	7,90
Papas arrugadas con mojo rojo – Runzelkartoffeln im Salzmantel / Mojo-Rojo	7,50
Pimientos de padrón – gebratene grüne Minipaprikas / Olivenöl / Meersalz	8,50
Tortilla española con espinacas – Kartoffelomelette / Spinat / Salatbouquette	8,50
Croquetas espinacas – hausgemachte Kartoffelkroketten / Spinat.....	8,50
Ciruelas con bacon – 7 Pflaumen im Speckmantel	8,50
Dátiles con bacon – 7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel.....	8,90
Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein (im Ofen gebacken)...	8,50
Alitas de pollo – 5 marinierte, frittierte Hähnchenflügel / milde Chilisoße.....	8,50
Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen / pikante Tomatensoße	8,90
Pinchos de chistorra – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen.....	8,90
Pincho de pollo – gegrillter Hähnchenspieß maurischer Art / Salatbouquette	11,90
Pincho de cerdo – Schweinefiletspeiß maurischer Art / Pimientos / Salatbouquette ...	11,90
Pincho de cordero – gegr. Speiß vom Lammrücken / Zwiebeln / Salatbouquette	14,90

Speisen

TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

Tapas variadas ab 2 Personen p.P. 27,90

Bitte wählen Sie gemeinsam aus den folgenden Tapas 9 Schalen aus:
Einen Auswahl-Zettel zum Ankreuzen erhalten Sie auf Wunsch beim Service!

1. Queso Manchego – 3 Monate gereifter Manchego Käse
2. Queso de cabra – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel
3. Queso blanco frito – gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch)
4. Aceitunas mixtas – Eingelegte lila und grüne Oliven
5. Jamón Serrano – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken
6. Fuet – dünne, luftgetrocknete, Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien
7. Dátiles con bacon – Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel
8. Ciruelas con bacon – Pflaumen in Speckmantel
9. Champiñones al Jerez – gebr. Champignons / Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
10. Pimientos de padrón – gebratene grüne Minipaprikas / Olivenöl / Meersalz
11. Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen / Sherry-Tomatensoße
12. Tortilla española con espinacas – Kartoffelomelette / Spinat / Paprika / Lauch
13. Croquetas espinacas – hausgemachte Kartoffelkroketten / Spinat
14. Papas arrugadas – Runzelkartoffeln im Salzmantel
15. Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen / pikante Tomatensoße
16. Pincho de cerdo – Schweinefiletspeiß maurischer Art / Pimientos / Salatbeilage
17. Pincho de pollo – Kleiner gegrillter Hähnchenspeiß
18. Pincho de chistorras – Speiß mit gebratenen spanischen Würstchen
19. Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein - aus dem Ofen
20. Boquerones fritos – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)
21. Muslitos de mar con aioli – Krebsscheren im Fischmantel
22. Gambas al ajillo – Garnelen in Knoblauchöl
23. Crema de atún – hausgemachte Thunfischcreme
24. Calamares fritos – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe
25. Chipirones – mehlierte, frittierte Baby Sepia





TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

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

Plato de tapas variadas 23,90
Tapas-Variationen nach Laune des Kochs

Plato de tapas variadas vegetarianas 23,90
Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs

➤ Sie können gerne ein Element in den folgenden Tapas Variationen austauschen

Plato de tapas variadas „Barcelona“ 23,90
Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl und Meersalz / hausgem. Thunfischcreme / hausgem. Kartoffelkroketten mit Spinat

Plato de tapas variadas „Malaga“ 25,90
Tortilla española - Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch / 1 gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch) / 2 marinierte, frittierte Hähnchenflügel / 2 Rinderhackbällchen in Tomatensoße / Chorizo Rosario - spanische Knoblauchwurst / frittierte Tintenfischringe

Plato de tapas variadas „San Sebastian“ 26,90
2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel / mehlierte, frittierte ganze Sardellen / 2 Gambas (16/20) in Knoblauchöl / marinierte grüne und lila Oliven / 14 Monate gereifter Serrano-Schinken / kanarische Runzelkartoffeln

Plato de tapas variadas „Valencia“ 26,90
2 Krebsscheren 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“ 24,90
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..... 29,90
Mehlierte, frittierte Baby Sepia / mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) / 2 Krebsscheren im Fischmantel / Garnele in Knoblauchöl / hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe, hausgemachte Thunfischcreme

Speisen

PESCADO Y MARISCOS – FISCH & KRUSTENTIERE

Calamares fritos – <i>Frittierte, melierte Tintenfischringe</i> / <i>Salatbouquette / Aioli</i>	18,90
Calamares a la Plancha es Salsa de Tomate Picante <i>Gegrillte Calamares / pikante Tomatensoße / tomatisierter Reis</i>	23,90
Gambas al ajillo – <i>8 gebratene Garnelen (16/20)</i> <i>Knoblauchöl / Aioli / Brot / Salatbouquette</i>	23,90
Gambas en salsa de tomate – <i>8 gebratene Garnelen (16/20)</i> <i>pikante Tomatensoße / Aioli / Brot / Salatbouquette</i>	23,90
Filete de salmón – <i>gegrilltes Lachsfilet</i> <i>Pfannengemüse / Weißwein-Dillsoße / Papas arrugadas</i>	28,90
Lomo de bacalao – <i>Kabeljaufilet</i> <i>Senfsoße / Papas arrugadas / Pfannengemüse</i>	26,90
Filete dueto – <i>Lachsfilet / Kabeljaufilet</i> <i>tomatisierter Reis / Pfannengemüse / Aioli</i>	29,90
Guiso de pescado andaluz – <i>Andalusischer Fischeintopf (pikant)</i> <i>Frischfisch / Gemüse / Tomaten / Weißwein / Kartoffeln</i>	24,90
Plato de pescado mixto – <i>Gemischter Fischteller</i> <i>3 Sorten Fisch / Garnelen / Vinaigrette / Papas arrugadas / Aioli</i>	32,90





CARNES – FLEISCHGERICHTE

Burger El Toro	17,90
<i>200g argentinisches Angus-Rinderhack / Tomate / Zwiebeln / Salat / Joppi Soße / im Chiabatta oder Brioche / dazu Chipspommes & Salatbeilage</i>	
<i>Süßkartoffelpommes [statt Chipspommes]</i>	<i>+ 2,00</i>
<i>Bacon</i>	<i>+ 1,50</i>
<i>Cheddar</i>	<i>+ 1,50</i>
<i>Alternativ auch mit vegetarischem Patty erhältlich!</i>	
Pinchos de pollo – 3 gegrillte Hähnchenspieße	23,90
<i>Paprika / Patatas bravas / Salatbouquette / Mojo-Rojo / Mojo-Verde</i>	
Pinchos de cerdo – 3 gegrillte Schweinefiletspieße	23,90
<i>Pimientos / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Rojo</i>	
Pinchos de cordero – 3 gegrillte Lammspieße maurischer Art.....	29,90
<i>Zwiebeln / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Verde / Mojo-Rojo</i>	
Pinchos variados – gegrillte Spieße maurischer Art	31,90
<i>2 x Schwein / 1 x Hähnchenbrust / 1 x Lammrücken / Patatas bravas / Salatbouquette</i>	
Piccata de pechuga de pollo – Piccata von der Hähnchenbrust	25,90
<i>in Eihülle mit Manchego Käse / pikante Tomatensoße / Kartoffelgratin</i>	
Lomo de cerdo – 3 Schweinefilet-Medaillons	25,90
<i>Pfefferrahmsoße / Patatas bravas / Salatbouquette</i>	
Filete de cadera a la plancha – gegrilltes Rumpsteak [250g].....	32,90
<i>Pfannengemüse / Chipspommes / Kräuterbutter</i>	
Filete de cadera trinchado – aufgeschnittenes Rumpsteak [250g].....	32,90
<i>Tempranillo Reduktion / Rucola / Sherry-Tomaten / Pinienkerne / Manchego / Patatas bravas</i>	
Costillas de cordero – gegrillter Lammrücken	32,90
<i>Rotwein-Kräuter-Knoblauch Reduktion / Kartoffelgratin / Salatbouquette</i>	
Surf and Turf – Rumpsteak vom Grill [ca. 250g] ohne Fettrand	35,90
<i>3 gegrillte Garnelen / Papas arrugadas / Salatbouquette / Mojo-Verde</i>	

Speisen

PIZZA – PIZZA

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

Pizza Margherita – Tomatensoße / geriebener Manchego Käse	14,90
Pizza al ajillo – frischer Knoblauch / rote Zwiebeln / Paprika	15,90
Pizza con atún – Thunfisch / Zwiebeln / Peperoni	15,90
Pizza con espinacas Spinat / Hirtenkäse / Zwiebeln	15,90
Pizza con jamón serrano Serrano-Schinken / Rucola / Olivenöl	17,90
Pizza con chorizo spanische Knoblauchwurst / Rucola	17,90
Pizza con Burrata Burrata / Cherrytomaten / Rucola / Basilikumpesto	18,90

ARROZ – REISPFANNEN *dazu ein Beilagensalt*

Arroz con verdura	19,90
<i>Bratreis / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomatensoße</i>	
Arroz con pollo	21,90
<i>Bratreis / Hähnchenbrust / Ingwer / Rosinen / Mandeln / Karotten / Safransoße</i>	
Arroz con cerdo	22,90
<i>Bratreis / Schweinefilet / Gemüse / Knoblauch / rote Zwiebeln / Rotweinssoße</i>	
Arroz con cadera	23,90
<i>Bratreis / Rumpsteakstreifen / Gemüse / leicht pikante Tomatensoße</i>	
Arroz con marisco	26,90
<i>Bratreis / Frischfisch / Gambas / Meeresfrüchte / Karotten / Erbsen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomatensoße</i>	

PASTA FRESCA – FRISCHE PASTA

Pasta a la abuela	17,90
<i>Frische Bandnudeln / Knoblauch / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln / Olivenöl / Tomaten / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse</i>	
Pasta Café de Paris	22,90
<i>Frische Bandnudeln / Hähnchenstreifen / frisches Gemüse in Café de Paris Soße / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse</i>	
Pasta con carne y setas del bosque	23,90
<i>Frische Bandnudeln / gegrillte Rumpsteakstreifen / pikante Tomatensoße / Waldpilze / Cherrytomaten / frischer Rucola / geriebener Manchego Käse</i>	
Pasta picante	25,90
<i>Frische Bandnudeln / 6 geschälte Garnelen / Cherrytomaten / getrocknete Tomaten / Chili / Knoblauchöl / leichte Tomatensoße / Rucola / geriebener Manchego Käse</i>	



Speisen

POSTRES – NACHTISCH

Churros	8,90
<i>Hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck / Puderzucker / Schokoladensoße</i>	
Crema catalana	8,90
<i>Hausgemachte Milchcreme / Zuckerkruste</i>	
Suflé de chocolate	9,90
<i>Schokoladensoufflé / Vanilleeis</i>	
San Sebastian Cheesecake	9,90
<i>mit flüssigem Kern / Vanilleeis / karamellisierte Walnüsse / Schokoladensplitter</i>	

Getränke

BEBIDAS CALIENTES – HEISSE GETRÄNKE

Café Solo – Espresso	3,20
Café Doble – doppelter Espresso	4,50
Café Americano – Espresso mit Wasser	3,20
Café Americano gr. Becher	4,20
Café Cortado – Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,50
Café con leche	4,50
Café Bombón – Café Cortado / süßer Kondensmilch	4,90
Carajillo – Espresso mit Brandy	5,50
Barraquito – Espresso / Licor 43 / aufgeschäumte Milch	5,50

Keo Tee im Glas 3,50

*Fragen Sie bitte unseren
Service nach der Teekarte*

Frischer Minztee –

Aufguss aus frischen Kräutern 3,90

Frischer Ingwertee –

Aufguss aus frischem Ingwer 3,90



Ahne?
Alle
Kaffeegetränke
sind auch
koffeinfrei
möglich!

Getränke

VINOS – WEINE

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

BLANCOS / WEISS

.....

Vitivinícola del Ribeiro – Pazo Ribeiro	6,90	16,20	23,90
Palomino / Torrontés / Treixadura / Ribeiro DOP / Gallizien			
<i>leichter Character / sehr erfrischend / sehr gut ausbalanciert</i>			

Bodegas Iniesta – Corazón Loco Blanco	7,90	18,90	28,70
60% Verdejo / 25% Sauvignon Blanc / 15 % Mucadet d’Alexandrie			
<i>Ananas / Litschi / Grapefruit / ausgewogene Säure</i>			

Viura & Verdejo DOCa trocken	7,90	18,90	28,70
Conde Valdemar / Rioja			
<i>Cuvée aus Viura und Verdejo / leichte, aromatische Frische</i>			

Weingut Diehl – Grauburgunder „eins zu eins“	7,90	18,90	28,70
100% Grauburgunder / Pfalz			
<i>Schmelzig / wunderbar fruchtig / dichte Substanz / reife Bime / Paranuss</i>			

ROSADOS / ROSE

.....

Weingut Diehl – Blanc de Noir „Eins zu Eins“	7,90	19,50	28,90
100% Merlot / 13% alc / Pfalz			
<i>Weiß und rote Johannisbeeren / leicht prickelnd / feiner Schmelz</i>			

Conde Valdemar Rosado DOCa trocken	7,90	19,50	28,90
Conde Valdemar / Rioja			
<i>Tief rosa / sehr fruchtintensives Aroma / frischer, fruchtiger, weich</i>			

TINTOS / ROT

.....

Bodegas Iniesta – Corazón Loco	7,90	18,90	28,70
90% Tempranillo / 10% Syrah / La Mancha / D.O. Manchuela			
<i>Jung / dynamisch / Noten von Himbeeren und Kirschen</i>			

Bodegas Olarra – Anares Crianza	8,90	21,90	31,50
Tempranillo / Garnacha / Manzuelo / Grasciano / Rioja DOCa			
<i>Schwarzkirsche / Holunderbeeren / angenehme reife Tannine / dezente Vanille</i>			

EGO Bodegas – El Goru Barrel Aged	8,90	21,90	31,50
Monastrell / Syrah / Petit Verdot / Jumilla / Murcia			
<i>Intensive reife rote Früchte / dezente Röstaromen / sanfte Tanine / Vanille und Zimt</i>			



ALCOHÓLICAS – SPIRITUOSEN

.....

VODKA	4cl	
42 Below / Neuseeland		4,50
RUM	4cl	
Bacardi Añejo Cuatro / Puerto Rico		5,50
Ron Vacilón Acquadiente / Kuba		5,00
GIN	4cl	
Cabraboq Gin Mallorca / Spanien		7,50
Bombay Sapphire / England		4,50
WHISK(E)Y	4cl	
Nomad Outland Whisky / Spanien		7,00
Jack Daniel's / USA		5,50
BRANDY	4cl.	
Carlos I		7,00
Cardenal Mendoza		7,50
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 / Haselnuss / Marille		5,50
LIKÖRE	2cl	
Túnel secas / medio / dulces		2,90
Molinari Sambuca		2,90
	4cl	
Crema Catalana		4,90
Ron Miel		4,90
Licor 43		4,90

Getränke





*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen oder spezielle Wünsche
aufgrund einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?*

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

*Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten ausrichten?
Oder Sie suchen ein individuelles Catering?
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

Aktuell!

*Teilen Sie Ihren
EL TORO MOMENT mit uns!*



EL-TORO-DELMENHORST



EL_TORO_DELMENHORST

#eltorodelmenhorst

**HAT ES IHNEN
BEI UNS GEFALLEN?**

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



Tripadvisor



**EL TORO RESTAURANT & TAPAS BAR | INHABERIN | FRAU RHASITHA SIVA
AM FRIESEN PARK 28D | 27751 DELMENHORST | TEL | 04221. 68 57 800
INFO@ELTORO-DELMENHORST.DE | WWW.ELTORO-DELMENHORST.DE**

Alle Preise in € / inklusive Mehrwertsteuer und Service.