

COMIDA

TAPAS

- JAMÓN IBÉRICO
handgeschnitten
14,90
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO *a/d*
Cantabrische Anchovis mit
Tomate und Brot
12,90
- BOQUERONES EN VINAGRE *d*
Marinierte Sardellen mit
Olivenöl, Petersilie und
Essig
8,60
- SALMOREJO *a/g*
kalte, dickflüssige
Gemüsecreme aus Córdoba.
Mit San Simón Käse
7,40
- GAZPACHO ANDALUZ
mit verschiedenen Gemüsen
garniert
6,90

BOCADILLOS

- JAMÓN IBÉRICO UND TOMATE *a*
9,90
- CHORIZO UND MANCHEGO *a/g*
9,90
- JAMÓN IBÉRICO, SAN SIMÓN,
ESCALIVADA UND ALIOLI *a/g*
10,90
- MELVA, PAPRIKA UND
ALIOLI *a/d*
9,90
- SARDINEN, MAHÓN KÄSE,
ESCALIVADA UND KETCHUP *a/d/g*
9,90
- MANCHEGO, ESCALIVADA UND
ROMESCO SAUCE *a/g/h*
9,90

TOSTAS

- TOSTA DE SARDINAS *a/d/o*
Sardinen aus Matosinhos
mit Artischoken in
Montillawein gekocht auf
Toastbrot
9,40
- TOSTA DE MELVA *a/d*
Melva Canutera, Salmorejo
und Avocado auf Toastbrot
8,90
- TOSTA DE ANCHOAS *a/d*
Geräucherte kantabrische
Anchovis mit Escalivada
auf Toastbrot
8,60
- TOSTA DE SECRETO *a/g/o*
Secreto Ibérico mit
Mangochutney,
Blauschimmekäse und
Avocado auf Toastbrot
8,90

TABLAS

- TABLA DE QUESOS *g/h*
Käsevariation von
verschiedenen kleinen
Produzenten aus Spanien
11,90
- TABLA DE EMBUTIDO *g*
Variation von Aufschnitt
12,90
- TABLA DE EMBUTIDO Y QUESOS
Variation von Aufschnitt
und Käse *g/h*
12,90
- TABLA DE JAMÓN Y QUESOS *g/h*
Jamón Ibérico
handgeschnitten und Käse
13,90

EINTÖPFE

- FABADA ASTURIANA *o*
"Faba" Bohnen mit
Blutwurst, Bauchspeck,
Chorizo und Olivenöl
9,90
- ALUBIAS Y ALMEJAS *o/r*
Bohneneintopf mit Muschel,
Pilzen, Gemüse und Olivenöl
8,90
- COCIDO DE GARBANZOS *o*
Kichererbseneintopf mit
Jamón, Schweinerippen,
Bauchspeck, Chorizo und
Olivenöl
8,90
- ESTOFADO DE LENTEJAS *g*
Linseneintopf mit Chorizo,
Kartoffel und Olivenöl
8,90

TORTILLAS

- CLÁSICA *c*
8,90
- MIT BLUTWURST *c*
8,90
- MIT ZIEGENKÄSE *c/g*
8,90

SALAT

- ENSALADA DE LENTEJAS *d*
Linsen Salat mit Anchovis,
Tomate, Avocado,
Zitronen-Koriander
Vinaigrette und premium
Olivenöl
9,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

a: glutenhaltiges Getreide b: Krebstiere c: Ei d: Fisch e: Erdnuss f: Soja g: Milch oder Laktose
h: Schalenföchte l: Sellerie m: Senf n: Sesam o: Sulfit p: Lupinen r: Weichtiere

BEBIDAS

Illy Café wird nur eine Spur länger als im Süden geröstet, Spezial Tees aus Kodama Paris, Schokolade gemahlen am Agramunt Stein, Limonade mit Früchten und einem Hauch von Linda Limón.

TEE KREATIONEN

Rehab Bio: Grüner Tee,
Zitronengras, Ingwer,
Zitronenschale
3,90

Des Lendemains: Grüner
Apfel, Pfefferminze,
Zitronenschale
3,90

London 7am: Earl Grey,
Vanille-Chips
3,90

Des Anges: Weißer Tee,
Mandeln, Puffmais
4,20

AGUA

Mineral Wasser 75cl
prickelnd/ still
3,80

Soda 50cl
1,80

Soda Zitron
(Jugendgetränk) 50cl
2,90

CAFÉ

Solo (doppelter Espresso)
3,40

Corto (Espresso)
2,20

Largo (Amerikanischer
Kaffee)
2,20

con leche (Melange)
2,80

Cortado (großer Brauner)
3,40

Manchado (Macchiato)
€3,40

LIMONADAS

Zitrone, Ingwer und Stevia
4,40

Birne und Sichuan Pfeffer
4,40

Clementine und Rosmarin
4,40

Tomate und Wasabi
4,40

CHOCOLATE CON CHURROS

Heiße Schokolade aus
handgerösteten
Kakaobohnen mit Vanille
und Gewürzen
3,50

Hausgemachte Churros
3,50

Chocolate & Churros
5,90

VINO, CERVEZA Y APERITIVO

Wein, Bier und Aperitivo

JEREZ & PORTO 1/16

Manzanilla "Viva La Pepa".
D.O.Jerez
2,90
Amontillado Non Plus
Ultra. D.O.Jerez
3,50
Palo Cortao Regente.
D.O.Jerez
4,20
Porto Branco Barbeito.
D.O.Porto
5,90
Porto Ruby Barbeito.
D.O.Porto
5,90

TINTOS 1/8

Tempranillo Cillar de
Silos. D.O.Ribera del
Duero
3,90
Monastrell Casa Castillo.
D.O.Jumilla
4,30
Contraste Tinto.
D.O.Douro
4,10
Touriga Nacional Blend.
Quinta da Falorca. D.O.Dão
4,30
Tempranillo Crianza
Ostatu. D.O.Rioja
4,30

BLANCOS 1/8

Verdejo Javier Sanz.
D.O.Rueda
3,90
Ostatu Blanco Viura
& Malvasia. Ostatu.
D.O.Rioja
3,90
Contraste Branco.
D.O.Douro
4,10
Godello Almalarga.
D.O. Ribeira Sacra
4,30

APERITIVOS

Cava Brut Nature Rimarts.
D.O.Cava. 1/10
4,90
Rosado Touriga Nacional.
Quinta da Falorca. D.O.Dão
4,40
Dulce de Invierno.
D.O.Rueda. 1/16
4,10
Iberia Cream.
D.O.Jerez. 1/16
3,50
Vermú Tinto Golfo.
D.O.Ribera del Duero. 1/8
5,40

CERVEZA

Alhambra Reserva 1925 33cl
3,80
Trumer Pils 33cl
3,40
Trumer Hopfenspiel 33cl
3,40

SANGRÍA UND SPIRITUOSEN

Sangría 1/4 l
5,90
Gin Tonic Mare
9,80
Brandy Carlos I Solera
Reserva aus Jerez 4cl
6,90
Pacharán 4cl
4,10
Orujo de Hierbas 2cl
3,90

VINOS

Weine

CAVA

CAVA BRUT RESERVA
Cava Rimarts. D.O.Cava.
Crianza: 18 Monate.
Xarel.lo, Macabeu und
Parellada Trauben.
Passt gut als Aperitif, zu
Tapas und Desserts
Fl. 24,30

CAVA BRUT GRAN RESERVA
Cava Rimarts. D.O.Cava.
Crianza: 40 Monate
Xarel.lo, Macabeu,
Parellada und Chardonnay.
Passt zu allen Gerichten,
Aperitif, Fleisch,
Eintöpfen
Fl. 28,30

CAVA RESERVA CHARDONNAY
Cava Rimarts. D.O.Cava.
Crianza: 50 Monate
Xarel.lo, Macabeu,
Parellada und Chardonnay.
Passt zu allen Gerichten,
besonderes gut mit Käse,
Fisch oder Meeresfrüchten
Fl. 35,30

JEREZ

MANZANILLA VIVA LA PEPA!
Romate. D.O. Jerez.
Manzanilla ist ein
trockener, weißer Wein aus
Trauben der Palomino-Rebe.
Während des Ausbaus
schützt ihn eine

Hefeschicht, der
sogenannte Flor, vor der
Oxidation.

Lässt sich perfekt mit
Fisch und Meeresfrüchten
kombinieren. Passt auch
sehr gut zu leicht
salzigen Speisen wie
Wurstwaren und Jamón
Fl. 19,30 1/162,90

AMONTILLADO NPU
Romate. D.O. Jerez.
Palomino Traube.
Die Einzigartigkeit des
Amontillado beruht auf
seinem mehrstufigen
Ausbauprozess. Anfänglich
lagert er unter der für
Fino und Manzanilla
typischen Hefebülte, dem
Flor. Im zweiten Schritt
wird der Wein der
Oxidation ausgesetzt.
Der trockene und zugleich
intensive Geschmack eignet
sich auch für schwierige
und experimentelle
Kombinationen. Zu Suppen,
weißem Fleisch, Spargel
und Artischocken
Fl. 28,60 1/163,50

IBERIA CREAM
Romate. D.O. Jerez.
Palomino und Pedro
Ximénez.
Halbsüßer Wein. Er basiert
ausschließlich auf
Likörweinen aus oxidativem
Ausbau, vor allem Oloroso.

In einem speziellen
Verfahren wird er mit
einer gewissen Menge Pedro
Ximénez verschnitten.
Köstlich mit Gebäck und
Früchten, doch ebenso
passend zu Leberpastete
Fl. 28,60 1/163,50

PALO CORTADO REGENTE
Romate. D.O. Jerez.
Wein von großer
Komplexität, der die zarte
Aromatik des Amontillado
mit dem körperreichen
Gaumen des Oloroso
verbindet.
"Meditationswein", ideal
um ihn langsam zu genießen
und sich in die
verschiedenen Noten und
Harmonien zu vertiefen,
die uns dieser
einzigartige Wein bietet
Fl. 31,30 1/164,20

PORTO

CONCEITO WHITE PORT
Conceito Vinhos D.O.Porto
Verschiedene Trauben:
Arinto, Cerceal, Códéga,
Códéga do Larinho und
mehr. 9 Monate in
Edelstahltanks,
Traditionelle Portwein
Herstellung. Passt perfekt
zu Desserts oder
Trockenfrüchten
Fl. 33,30 1/165,90

VINOS

Weine

CONCEITO RUBY PORT

Conceito Vinhos. D.O.Porto
Verschiedene Trauben:
Rufete, Tinta Barroca,
Tinta Cao, Tinta Roriz,
Touriga Franca, Touriga
Nacional und mehr.
18 Mon. in großen
Holzfässern, Traditionelle
Portwein Herstellung.
Passt perfekt zu Hartkäse,
Desserts oder Schokolade
Fl. **33,30** 1/165,90

ROSE

SOBRECASA CLARETE

Alfredo Maestro. D.O.Vinos
de la tierra de Castilla.
Tempranillo, Garnacha und
Moscatel Trauben. Sehr
frisch und ausgewogen,
leicht fettig und Körper.
Passt zu Meeresfrüchten,
Salat, gegrilltem Gemüse
oder Weichkäse
Fl. **23,30**

TOURIGA NACIONAL ROSE

Quinta da Falorca.
D.O.Dão.
Touriga Nacional 100%.
Besitzt eine knackige,
frische Säure und erinnert
an Erdbeeren und Himbeeren
Passt gut zu gegrilltem
Fleisch, Pasta und als
Aperitif
Fl. **23,80** 1/84,40

BLANCO.

OSTATU BLANCO

Bodegas Ostatu. D.O.Rioja.
Viura und Malvasia.
Aromen von frischem Obst
(Äpfel) und frisch
geschnittenem Gras, ein
sehr feiner und eleganter
Ausdruck. Sehr gut mit
Aperitifs, Meeresfrüchten
und Fisch
Fl. **21,30** 1/83,90

VERDEJO JAVIER SANZ

Javier Sanz. D.O.Rueda.
Verdejo 100%.
Aromen von Fenchel, Anis
und dazu gelbe Früchte und
eine reife Ananas. Am
Gaumen trocken, sehr
leicht, sehr
erfrischend. Ein
fantastischer Aperitif-Wein,
und ein idealer Begleiter
zu zartem Fisch wie
Seezunge und Wolfsbarsch
Fl. **21,30** 1/83,90

LOVAMOR NATURWEIN

Alfredo Maestro. D.O.Vino
de la Tierra de Castilla y
León.
Albillo 100%.
Ein atypischer und sehr
persönlicher Wein. Auf den
ersten Blick wirkt er
leicht trüb, was darauf
zurückzuführen ist, dass
er nicht gefiltert und auf
natürliche Art und Weise

stabilisiert wurde. Am
Gaumen verführt er mit
seinem fettigen Takt, der
mit einer einzigartigen
Frische und einer
eleganten Salznote
kombiniert wird.
Fl. **23,30**

MALCORTA JAVIER SANZ

Javier Sanz. D.O.Rueda.
Verdejo Malcorta 100%.
Wilde Kräuter, Fenchel und
helle Früchte. Die Aromen
von weißem Pfirsich und
Aprikose kommen schön zur
Geltung. Passt perfekt zu
Fisch, zu einer eleganten
Gemüseküche und zu hellem
Fleisch
Fl. **26,30** 1/85,40 1/163,20

CONTRASTE BRANCO

Conceito Vinhos.
D.O.Douro.
Rabigato, Códaga, Códaga
do Larinho und Arinto.
6 Monate in Barrique.
Passt perfekt zu Fisch,
Fischkonserven und
Aperitifs
Fl. **21,30** 1/84,10

ALMALARGA GODELLO

Alma das Donas.
D.O.Ribeira Sacra.
Godello 100%
Ein geschmeidiger,
frischer und angenehmer
Wein. Hervorragende Noten
von weißem Steinobst auf
einem sehr eleganten
mineralischen Hintergrund.
Ziegenkäse, Reisgerichte,
gekochte Meeresfrüchte,

VINOS

Weine

Aperitif, Magerfische im Ofen

Fl. 26,30 1/84,30

CONCEITO BRANCO

Conceito Vinhos.

D.O.Douro.

Rabigato, Códega do Larinho, Códega, Gouveio, Donzelinho Branco, Folgazão und Arinto.

10 Monate in französischen Barriques.

Mineralische Aromatik von Feuerstein, Zitrusfrüchten und Haselnuss. Am Gaumen tief und vielschichtig. Fruchtnoten von Pflirsich und Aprikose vor einem mineralischen Hintergrund
Fl. 38,60 1/87,80 1/164,60

TINTO

CILLAR JOVEN

Cillar de Silos.

D.O.Ribera del Duero.

Tinta del País 100%.

Junger Wein. Elegante Aromen von roten und reifen Waldfrüchten, mit mineralischen und violetten floralen Tönen. Am Gaumen ist er fruchtig, fleischig und seidig mit angenehmen Tanninen.

Passt perfekt zu Tapas, Aufschnitten oder gegrilltem Fisch
Fl. 22,30 1/83,90

CONTRASTE TINTO

Conceito Vinhos.

D.O.Douro.

Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz.

18 Monate in gebrauchten französischen

Eichenfässern. Am Gaumen kraftvoll, komplex mit viel Druck. Brombeere, Blaubeere, Waldboden und Nuancen von Tabak geleiten die weichen Tannine zu einem langen Finish
Fl. 21,30 1/84,10

MONASTRELL CASA CASTILLO

Casa Castillo. D.O.

Jumilla.

Monastrell 100%.

6 Monate in Barrique. Dunkle reife Fruchtaromen von Schwarzkirschen, Brombeeren und

Heidelbeeren sowie eine sanfte Schokoladennote erfreuen den Gaumen. Das sanfte Tannin ist perfekt eingebaut. Passt gut zu Pilzen, würzigen Eintöpfen mit Fisch, Aufschnitten, Geschmortem, Gebratenem, Hülsenfrüchte
Fl. 22,30 1/84,30

QUINTA DE FALORCA BLEND

Quinta da Falorca.

D.O.Dão.

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz und Jaen.

Ein konzentrierter und kraftvoller Rotwein mit klarer und präziser Handschrift vinifiziert. Rubinrote Farbe. Verführerischer Duft und unwiderstehlich gut am Gaumen. Passt gut zu Fleisch und Aufschnitten
Fl. 22,30 1/84,30

OSTATU CRIANZA

Bodegas Ostatu. D.O.Rioja. Tempranillo und Graciano.

12 Monate in Barrique. Sauber und fruchtig, mit frischen, balsamischen Noten und Erinnerungen an edle Hölzer. Ein langer, eleganter Abgang. Tapas, Aufschnitte und Pastagerichte
Fl. 23,30 1/84,30

EL MARCIANO

Alfredo Maestro. Vino de la Tierra de Castilla y León.

Garnacha de Gredos 100%. Hergestellt aus 70 Jahre alten Garnacha Traube, auf Granitböden in 1.150 Metern Höhe. Fruchtige Aromen, reife rote Frucht mit mineralische Noten. Passt perfekt zu Jamón Ibérico, Aufschnitt, rotem Fleisch vom Grill und Lamm.
Fl. 23,30

VINOS

Weine

EL REY DEL GLAM
MACERACIÓN CARBÓNICA
Alfredo Maestro.
Vino de la Tierra de
Castilla y León.
Garnacha de Gredos 100%.
Hergestellt aus 70 Jahre
alten Garnacha Traube, auf
Granitböden in 1.150
Metern Höhe. Komplex,
fruchtige Aromen, frische
Frucht und blumige Aromen.
Fein und lebendig am
Gaumen. Passt gut zu
Fleisch und Tapas.
Fl. **23,30**

CILLAR DE SILOS CRIANZA
Cillar de Silos.
D.O.Ribera del Duero.
Tinta del País 100%.
12 Monate in Barrique.
Milchsokolade,
Nuss-Nougat und
Kräuternoten. Cremiger,
runder Auftakt, mürbes
Tannin, das im
Gaumenverlauf kräftiger
körnig wird und
schließlich festen Druck
ausübt. Passt perfekt zu
Jamón Ibérico, Aufschnitt,
rotem Fleisch vom Grill
und Lamm
Fl. **30,30** 1/85,90 1/163,50

T-NAC BY FALORCA
Quinta da Falorca.
D.O.Dão.
Touriga Nacional 100%.
Trotz der traditionellen

Reben, ist dies ein
moderner, intensiver und
eleganter Wein voller
Komplexität mit einem
langen Abgang. Dunkelrote,
man möchte fast sagen lila
Farbe und die intensiven
Aromen der Touriga
Nacional Traube gepaart
mit einem blumigen
Bouquet. Passt gut zu
Fleisch und Aufschnitten
Fl. **27,30** 1/85,60 1/163,40

VALTOSCA SYRAH
Casa Castillo.
D.O.Jumilla.
Syrah 100%.
12 Monate in Barrique.
Mit unbändiger Kraft und
wilder Leidenschaft
verbinden sich komplexe
Frucht- und Gewürzaromen
von frisch gemahlenem
roten Pfeffer mit dem
zarten Geschmack
geschmolzener Schokolade.
Rotes Fleisch vom Grill,
Rindfleisch, Gebratenes
Fl. **31,30** 1/86,00 1/163,60

OSTATU RESERVA
Bodegas Ostatu. D.O.Rioja.
Tempranillo 100%.
16 Monate in Barrique.
Saubere und intensiv,
hauptsächlich nach
Brombeer Früchten und
Lakritz. Am Gaumen hat der
Wein eine gute Struktur,
ist sehr aromatisch und

langanhaltend im
Geschmack. Passt zu
Wildfleisch, Eintöpfen,
Ibérico Aufschnitt und
Hartkäse
Fl. **31,30** 1/86,00 1/163,60

EL MOLAR GARNACHA
Casa Castillo.
D.O.Jumilla. Garnacha
100%. 12 Monate in
Barrique. Intensives
Kirschrot mit violetten
Nuancen. Sehr frisch.
Schmackhaft und mit einer
guten Säure. Dem Gaumen
zeigt er sich gewandt und
sehr interessant. Passt zu
Hartkäse, Reis und Fleisch
Fl. **27,30** 1/85,60 1/163,40

CONCEITO TINTO
Conceito Vinhos.
D.O.Douro.
Touriga Franca, Touriga
Nacional, Tinta Roriz,
Tinta Amarela und Rufete.
In der Nase dichte
Fruchtaromatik mit Noten
von Tabak und Teer. Am
Gaumen großartig
strukturiert. Dicht und
vielschichtig, dabei
ebenso elegant und
komplex. Ein fruchtiger
Geschmack auf der Zunge.
Fl. **38,60** 1/87,80 1/164,60

FURVUS
Vinyes Domènech.
D.O.Monsant. Garnacha und

VINOS

Weine

Merlot. 12 Monate in Barrique. Kräftig und geschmackvoll. Gut wahrnehmbare Frucht. Reife Tannine und gut integrierte Säure. Angenehmes und anhaltendes Finale. Der Nachgeschmack ist fruchtig und leicht mineralisch. Passt zu Kleinwild, Pilze, Gebratenem, rotem Fleisch und Ziegenkäse
Fl. **31,30 1/86,00 1/163,60**

ALMAMADRE

Alma das Donas.
D.O.Ribeira Sacra.
Mencia 100%.
12 Monate in Barrique.
Angenehmen Säure und leichten Tanninen. Aromen von reifen Früchten mit gerösteter Note.
Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Geflügel mit Soße, Nudeln mit Fleischsaucen, Pilze, Reis und Fleisch, Aufschnitt
37,30 1/87,80 1/164,60

TORRESILO

Cillar de Silos.
D.O.Ribera del Duero.
Tinta del País 100%.
18 Monate in Barrique.
Undurchdringliches Granatrot. Intensive Aromen von dunklen Beeren und Zwetschken, würzige Noten von Muskatnuss und

Mokka. Am Gaumen breit und kraftvoll, mit eleganter Textur, frischer Säure und angenehmer Abgang. Passt perfekt zu Wildgerichten, Geflügel, Lamm, Spanferkel und Fusions-Gerichten
41,30 1/87,90 1/164,80

LAS GRAVAS

Casa Castillo.
D.O.Jumilla. Monastrell und Syrah. 18 Monate in Barrique. Dieser Wein überzeugt mit einem fein konturierten Tanningerüst, einer guten Struktur und einem feinwürzigen Nachschwung. Passt zu Gebratenem, rotem Fleisch, geschmortem Lammfleisch und Hartkäse
37,30 1/87,80 1/164,60

LAGAR QVE

Quinta da Falorca.
D.O.Dão.
Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alfrocheiro Preto. 18 Monate in Barrique. Am Gaumen kraftvoll, saftig und dicht mit beeriger Frucht, erdiger und tabakiger Würze, kräftigem Tannin und Zug im Abgang. Passt perfekt zu Wild- und Lammgerichten
41,30 1/87,90 1/164,70

TOURIGA NACIONAL QVE

Quinta da Falorca.
D.O.Dão.
Touriga Nacional 100%.
18 Monate in Barrique.
Unfassbar geschmacksintensiv. Tolles Volumen. Dabei aber immer hervorragend ausbalanciert, komplex und sehr elegant
41,30 1/87,90 1/164,70

LA VIÑA DE AMALIO

Cillar de Silos.
D.O.Ribera del Duero.
Tinta del País 100%.
18 Monate in Barrique.
Kirschrote Farbe. In der Nase florale Noten und Muskatnuss. Am Gaumen fleischig, mineralisch mit feinen Tanninen und einer seidigen Textur. Ein fruchtiges Finale. Passt perfekt zu Wildfleisch, Lamm und Eintöpfen
53,30 1/88,90 1/166,10

TEIXAR

Vinyes Domènech. D.O Monsant. Garnacha Peluda 100%. 14 Monate in Barrique. In der Nase frisch durch Mentholnoten und einem Hauch Vanille im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert er einen guten Säuregrad, ist lieblich und schmeckt nach reifen Früchten. Passt zu Ragout, rotem Fleisch vom Grill, Wildgeflügel, Großwild und gereiftem Käse
51,30 1/88,70 1/165,80