

# **TAPAS TO GO**

## **1a. Aioli con pan**

**Knoblauchmayonnaise mit Brot**

**3,50 €**

## **1b. Aioli original hausgemacht Aioli**

**Selbstgemacht aus SB-und Olivenöl ,Ei und Knoblauch mit Brot**

**3,50 €**

## **2. Aioli con pan tres variaciones**

**Drei Sorten Knoblauchmayonnaisse mit Brot**

**7,90 €**

## **3. Pan**

**Zusätzliche Portion Brot**

**1,00 €**

## **5. Guindillas**

**Spanische Peperoni , pikant**

**2,90 €**

## **6. Tomates secos**

**Getrocknete Tomaten, eingelegt in einer Kräutermarinade**

**2,90 €**

## **7. Aceitunas del casa**

**Verschiedene schwarze und grüne Oliven, eingelegt nach Hausrezept**

**3,50 €**

## **8. Entremesas**

**Spanische Wurst/Schinkenplatte (Salchichon , chorizo , serrano )**

**5,90 €**



# **TAPAS**

## **11. Pimientos de padrón**

Gebackene kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz  
4,90 €

## **12. Delicias**

Datteln im Speckmantel ( 8 Stück )  
6,90 €

## **13. Delicias especial**

Datteln im Speckmantel ( 6 Stk ) mit Mandeln gefüllt  
6,00 €

## **14. Boquerones**

Frittierte Sardellen mit Zitrone  
7,90 €

## **15. Boquerones en vinagre**

Marinierte Sardellenfilets mit Brot  
5,50 €

## **16. Queso fresco a la sarten**

Pfännchen mit frischem Schafskäse, Oliven und  
Rosmarin  
4,90 €

## **17. Piquillo con queso fresco**

Mit Schafskäse gefüllte spanische Spitzparika (Piquillo)  
a) auf Rucola mit Honig/Senf vinaigrette  
b) auf Rucola mit klassischer Paprika/Zwiebel vinaigrette  
4,90 €



### **18. Calamares fritos**

Gebackene frische Tintenfischringe  
7,90 €

### **21. Pollo al curry rojo**

Hähnchenbrustfiletstücke in roter Curry-Kokos-Sauce,  
Honig und Mango mit Brot  
6,90 €

### **23. Patatas bravas**

Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce oder Aioli ( separat )  
3,90 €

### **24. Papas arrugadas con mojo picon/verde**

Kleine Kartoffeln nach kanarischer Art mit leichter Salzkruste,  
dazu selbstgemachte scharfe mojo picon  
und süße mojo verde oder wahlweise Aioli ( separat )  
3,90 €

### **30. Pincho de pollo**

Gegrillter Hähnchenspieß mit Romescusauce  
5,90 €

### **31. Chorizo en vino tinto**

Gebratene Paprikawurst in hausgemachter Rotweinsauce  
6,50 €

### **32. Chorizo gratinado**

Gebratene Paprikawurst in pikanter Tomatensauce,  
mit Manchegokäse gratiniert  
7,50 €

### **33. Chorizo al grill**

Gegrillte spanische Paprikawurst ( 2 Stück )

5,90 €

### **34. Chorizo al infierno**

Flambierte gegrillte Chorizowurst in Piri-Piri-Sauce (scharf !! )

6,50 €

### **35. Albondigas con pisto manchego**

Fleischbällchen in Tomatengemüsesauce

5,90 €

### **38. Lomo**

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit Paprikatomatensauce

oder Gorgonzolakäsesauce

oder Steinpilzsauce

6,90 €

### **42a. Gambas a la ajillo**

Gambas in heißem Knoblauchöl mit frischem Thaichili

10,90 €

### **42c. Gambas Citro**

Gambas in heißem Knoblauchzitroneöl mit Rosa Pfeffer

10,90 €



**53. Champignones a la ajillo**

**Champignons in Knoblauchöl mit Chili**

**5,90 €**

**54. Verduras variadas a la sarten**

**Gemischte Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln,  
grüne Bohnen, Porree und Pilze)**

**5,90 €**

**55. Spanische Nudelpfanne**

**Nudeln (Penne) mit Hähnchenbrustfiletstücken, Chorizo,  
Paprika, rote Zwiebel, Zucchini, Porree, Champignons  
und Knoblauchöl**

**6,90 €**

**59. Trampo-Mallorquine**

**Der traditionelle frische Sommersalat aus Mallorca  
Kleingewürfelte Tomaten, Zwiebeln, rote und grüne Spitzpaprika  
und Petersilie**

**4,90 €**

**60. Alitas de pollo**

**Frittierte Chicken Wings mit Honigchilimarinade**

**7,90 €**

**62. Pinchao de carne**

**(Hähnchen , Chorizo , Paprika und Zwiebel am 40 cm Spieß)  
Unser Dauerrenner für euch in zwei gehauen, damit Ihr Ihn auch  
transportieren könnt**

**10,90 €**



# **SPANIENS BURGER**



## **56. Ibericohamburger**

Burger aus selbstgewolftem Ibericoschweinefleisch  
mit Schmorzwiebeln, Ziegenkäse, Gurken, Tomate und Salat  
8,90 €

## **57. Chorizo Burger**

Schwein/Rind/Chorizo Patty mit Schmorzwiebeln, Zwiebelmarmelade,  
Tomate, Gurke, Salat, Käse, Bacon und Aioli (leicht pikant)  
9,90 €

## **58. LTG spezial**

Doubleburger aus selbstgewolftem Rindfleisch  
mit Schmelzkäsekern, Speck, Schmorzwiebeln, Jalapenos,  
Tomate und Salat  
11,90 €

## **la surf & el turf**

Burger aus selbstgewolftem Rindfleisch & frittierten Calamares  
mit Lollo-Rosso & Lollo-Bionda Salat,  
Käse, Chili-Aioli und Mango-Aioli  
8,90 €

## **Das Federvieh**

Burger mit spanisch marinierter Hähnchenbrust,  
Romanasalat, Tomate, Zwiebel &  
hausgemachtem Caesar Dressing  
6,90 €

## **Serranito**

Das halbe Baguette mit spanisch marinierter Hähnchenbrust,  
spanischem Serrano, Romanasalat & hausgemachter Aioli  
6,90 €



# **HECKE TO GO**

## **70. Ensalada mista tradicional**

**Bunte Hecke mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika  
klein/groß 4,50 / 6,50 €**

## **71. Ensalada mista con atun**

**Bunte Hecke mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika  
und Thunfisch  
klein/groß 4,90 / 7,50 €**

## **72. Ensalada de gamba**

**Bunte Hecke mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika,  
roten Zwiebeln und gegrillten Gambas  
klein/groß 7,50 / 11,50 €**

## **73. Ensalada de pollo**

**Bunte Hecke mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika,  
roten Zwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust  
klein/groß 5,90 / 9,90 €**

## **74. Ensalada de salmon**

**Bunte Hecke mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika,  
roten Zwiebeln und gegrilltem Lachs  
klein/groß 5,90 / 9,90 €**

**Wählen Sie bei unseren Salaten das Dressing selbst aus:  
Vinaigrette ( Essig/Öl )**



**Joghurtdressing  
Himbeervinaigrette  
Honig/Senf vinaigrette**

# **PAELLA**

## **Paella Valenciana**

**Hähnchen- und Schweinefleisch  
14€ pro Person**

## **Paella de marisco**

**Seehecht, Gambas,  
Muscheln,  
Calamares  
18€ pro Person**

## **Paella mixta**

**Hähnchenfleisch, Seehecht,  
Gambas, Muscheln, Calamares  
16€ pro Person**

**Nur mit Vorbestellung**



