

!!!! Wir haben auch eine extra Allergene- und Zusatzstoffekarte für sie !!!!

## Tapas :

Die Tapas Nr. 1 bis Nr. 13 können auch als Vorspeise bestellt werden.

<b>1a. Aioli con pan</b>	<b>3,50 €</b>
Knoblauchmayonnaise mit Brot	
<b>1b. Aioli original</b>	<b>3,50 €</b>
Selbstgemacht aus SB- und Olivenöl ,Ei und Knoblauch mit Brot	
<b>2. Aioli con pan tres variaciones</b>	<b>7,90 €</b>
Drei Sorten Knoblauchmayonnaisse mit Brot	
<b>3. Pan</b>	<b>1,- €</b>
Zusätzliche Portion Brot	
<b>4a. Aioli</b>	<b>2,50 €</b>
<b>4b. Aioli original</b>	<b>2,50 €</b>
<b>5. Guindillas</b>	<b>2,90 €</b>
Spanische Peperoni , pikant	
<b>6. Tomates secos</b>	<b>2,90 €</b>
Getrocknete Tomaten, eingelegt in einer Kräutermarinade	
<b>7. Aceitunas del casa</b>	<b>3,50 €</b>
Verschiedene schwarze und grüne Oliven, eingelegt nach Hausrezept	
<b>8. Entramésas</b>	<b>5,90 €</b>
Spanische Wurst/Schinkenplatte (Salchichon , chorizo , serrano )	
<b>9. Jamon Serrano</b>	<b>Tapa 3,90 € , Medium 7,90 € , Grande 11,90 €</b>
Serrano Schinken	
<b>10. Plato de queso</b>	<b>8,50 €</b>
Spanische Käseplatte mit Weintrauben und Brot	

<b>11. Pimientos de padrón</b>	<b>4,90 €</b>
Gebackene kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz	
<b>12. Delicias ( 8 Stk )</b>	<b>6,90 €</b>
Datteln im Speckmantel	
<b>13. Delicias especial</b>	<b>6,00 €</b>
Datteln im Speckmantel ( 6 Stk ) mit Mandeln gefüllt	
<b>14. Boquerones</b>	<b>7,90 €</b>
Frittierte Sardellen mit Zitronen	
<b>15. Boquerones en vinagre</b>	<b>5,50 €</b>
Marinierte Sardellenfilets mit Brot	
<b>16. Queso fresco a la sartén</b>	<b>4,90 €</b>
Pfännchen mit frischem Schafskäse, Oliven und Rosmarin	
<b>17. a/b/c Piquillo con queso fresco</b>	<b>4,90 €</b>
Mit Schafskäse gefüllte spanische Spitzpaprika (Piquillo)	
a) auf Rucola mit Honig/Senf vinaigrette	
b) auf Rucola mit klassischer Paprika/Zwiebel vinaigrette	
<b>18. Calamares fritos</b>	<b>7,90 €</b>
Gebackene frische Tintenfischringe	
<b>19. Pollo al chilindron</b>	<b>6,90 €</b>
Pikante Hähnchenbrustfiletstücke nach spanischer Art in Tomatenserranosauce	

<b>21. Pollo al curry rojo</b>	<b>6,90 €</b>
Hähnchenbrustfiletstücke in roter Curry-Kokos-Sauce, Honig und Mango	
<b>22. Champignons fritos</b>	<b>5,90 €</b>
In El-Panade frittierte Champignons	
<b>23. Patatas bravas</b>	<b>3,90 €</b>
Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce oder Aioli ( separat )	
<b>24. Papas arrugadas con mojo picon/verde</b>	<b>3,90 €</b>
Kleine Kartoffeln nach kanarischer Art mit leichter Salzkruste, dazu selbstgemachte scharfe mojo picon und süße mojo verde oder wahlweise Aioli ( separat )	
<b>25. Tortilla de patatas</b>	<b>4,50 €</b>
Spanisches Kartoffelomelett (a la minute frisch zubereitet)	
<b>28. Tortilla de Verduras</b>	<b>4,90 €</b>
Tortilla mit Gemüse	
<b>30. Pincho de pollo</b>	<b>5,90 €</b>
Gegrillter Hähnchenspieß mit Romesco-Sauce	
<b>31. Chorizo en vino tinto</b>	<b>6,50 €</b>
Gebratene Paprikawurst in hausgemachter Rotweinsauce	
<b>32. Chorizo gratinado</b>	<b>7,50 €</b>
Gebratene Paprikawurst in pikanter Tomatensauce, mit Manchego-Käse gratiniert	
<b>33. Chorizo al grill</b>	<b>5,90 €</b>
Gegrillte spanische Paprikawurst ( 2 Stück )	

<b>34. Chorizo al infierno</b>	<b>6,50€</b>
Flambierte gegrillte Chorizowurst in Piri-Piri-Sauce (scharf !!)	
<b>35. Albondigas con pisto manchego</b>	<b>5,90 €</b>
Fleischbällchen in Tomatengemüsesauce	
<b>36. Lomo de cerdo</b>	<b>6,90 €</b>
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Paprikatomatensauce	
<b>37. Lomo de cerdo al cabrales</b>	<b>6,90€</b>
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Gorgonzolakäsauce	
<b>38. Lomo ibérico</b>	<b>9,90 €</b>
Gegrilltes Iberico-Schweinerückensteak mit Steinpilzsauce	
<b>42a. Gambas a la ajillo</b>	<b>10,90 €</b>
Gambas in heißem Knoblauchöl mit frischem Thaichili	
<b>42b. Gambas a la crema</b>	<b>10,90 €</b>
Gambas in Knoblauchbuttersauce mit Chili und einem Schuss Brandy	
<b>Beide Gerichte auch ohne Chili erhältlich</b>	
<b>42c. Gambas Citro</b>	<b>10,90 €</b>
Gambas in heißem Knoblauchzitronenöl mit Rosa Pfeffer	
<b>43. Gambas en tempura</b>	<b>9,90 €</b>
Im Tempuratzigmantel frittierte Gambas	
<b>44. Pincho de gamba</b>	<b>8,90 €</b>
Gambaspiß	
<b>45. Pincho de gamba y salmon</b>	<b>8,90 €</b>
Spieß von Gambas und Lachs an Gambasauce	
<b>46. Salmon en tempura</b>	<b>7,90 €</b>
Im Tempuratzigmantel frittierter Lachs	

- 48. Mqjillonges gratinados** **9,90 €**  
 Spanische Miqsmuscheln in pikanter Tomatensauce,  
 mit Manchegokäse gratiniert
- 49. Queso de cabra con bacon** **4,90 €**  
 Ziegenkäsetaler im Speckmantel (3 Stück)
- 51. Chupa Chup de queso de cabra** **5,90 €**  
 Frittierte Ziegenkäsebällchen mit selbstgemachter Apfel-,  
 Tomatenmarmelade und karamellisierte Schalottenmarmelade
- 52. Queso de cabra con tomate seco** **4,90 €**  
 Gebratener, geräucherter Ziegenkäse  
 mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
- 53. Champignonos a la ajillo** **4,90 €**  
 Champignons in Knoblauchöl mit Chili
- 54. Verduras variadas a la sartén** **5,90 €**  
 Gemischte Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln,  
 grüne Bohnen, Porree und Pilze)
- 55. Spanische Nudelpfanne** **6,90 €**  
 Nudeln (Penne) mit Hähnchenbrustfiletstücken, Chorizo,  
 Paprika, rote Zwiebel, Zucchini, Porree, Champignons  
 und Knoblauchöl
- 56. Ibericohamburger** **8,90 €**  
 Burger aus selbstgewolfem Ibericoschweinefleisch  
 mit Schmorzwiebeln, Ziegenkäse, Gurken, Tomate und Salat
- 57. Chorizoburger** **9,90 €**  
 Burger aus selbstgewolfem Ibericoschweinefleisch  
 mit Chorizo, Bacon, Schmorzwiebeln, Gurken, Tomate und Salat

- 58. LTG spezial** **11,90 €**
- Doubleburger aus selbstgewolftem Rindfleisch mit Schmelzkäsekern, Speck, Schmorzwiebeln, Jalapenos, Tomate und Salat
- 61. La Surf & Co Turf** **8,90 €**
- Burger aus selbstgewolftem Rindfleisch mit frittierten Calamars, Lollo Rosso & Lollo Bionda Salat & Käse
- 63. Federvieh** **6,90 €**
- Burger mit spanisch mariniertes Hähnchenbrust, Romanasalat, Tomate, Zwiebel & selbstgemachtem Casardressing
- 59. Trampo-Mallorquina** **4,90 €**
- Der traditionelle frische Sommersalat aus Mallorca Kleingewürfelte Tomaten, Zwiebeln, rote und grüne Spitzpaprika und Petersilie
- 60. Alitas de pollo piri piri** **7,90 €**
- Frittierte Chicken Wings mit scharfer Piri Piri Chilimarinade
- 62. Pinchao de carne : Unser großer Speiß am Galgen** **10,90 €**
- (Hähnchen , Chorizo , Paprika und Zwiebel am 40 cm Speiß)
- 64. Bombas de la Barceloneta** **Nuevo Ngu Nuevo !!!** **4,90 €**
- ( die populärste Tapa aus Barcelona )
- 2 frittierte Kartoffelbällchen mit Schweinshackfleisch und Käse gefüllt , mit einem Topping aus 2 Saucen ( weiße Aioli- und pikante Bravassaucen )

## Ensaladas (Salate)

<b>70. Ensalada mista tradicional</b>	<b>klein/groß</b>	<b>5,50 / 7,50 €</b>
Gemischter Salat		
<b>71. Ensalada mista con atun</b>	<b>klein/groß</b>	<b>6,90 / 8,50 €</b>
Gemischter Salat mit Thunfisch		
<b>72. Ensalada de gamba</b>	<b>klein/groß</b>	<b>7,90 / 11,90 €</b>
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und gegrillten Gambas		
<b>73. Ensalada de pollo</b>	<b>klein/groß</b>	<b>6,90 / 9,90 €</b>
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust		
<b>74. Ensalada de salmon</b>	<b>klein/groß</b>	<b>7,90 / 11,90 €</b>
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und gegrilltem Lachs		

Wählen Sie bei unseren Salaten das Dressing selbst aus:

Vinaigrette (Essig/Öl)

Joghurtdressing

Himbeervinaigrette

Honig/Senf vinaigrette