



CENTRO ESPAÑOL Restaurante y Bodega

Liebe Gäste...

Geschichte

Das Restaurant, das Sie heute besuchen, ist das älteste spanische Spezialitätenrestaurant in München. Es entstand in den siebziger Jahren als Begegnungsstätte zwischen spanischer und deutscher Kultur und ist seitdem der Anlaufpunkt schlechthin, um die spanische Küche in ihrer ureigensten Art zu erleben.

Vergangenheit

Das Lokal wurde vor 50 Jahren als Vereinstreff spanischer Gastarbeiter gegründet und hat sich schon längst als öffentliches Lokal etabliert. Hier saßen Exil-Spanier und Franco-Gegner bei Wein und Bier zusammen. Und da Heimweh hungrig macht, wurde das Essen im Laufe der Zeit immer wichtiger als die Politik. So entwickelte sich das „**CENTRO**“ zu einer heiß gehandelten Adresse für solide spanische Hausmannskost. Der Betreiber war damals ein spanischer Arbeiterverein mit im Turnus wechselnden Wirten.

Gegenwart

Im Oktober 1999 wurde das Restaurant im denkmalgeschützten Haus aus der Zeit der Jahrhundertwende in liebevoller Kleinarbeit vollständig renoviert. Heute präsentiert sich das „**CENTRO**“ im typisch andalusischen Finca-Stil mit freigelegten Ziegelmauern und großen rustikalen Holztischen, die an die traditionellen Bodegas im Süden Spaniens erinnern.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden viel Spaß und

Buen provecho!



CENTRO ESPAÑOL
Restaurante y Bodega

Tapas und Catering Service

Für Ihre Firmenfeier oder Privatparty liefern wir Ihnen original spanische Tapas, Paella und vieles mehr und kochen auf Wunsch auch für Sie vor Ort. Schicken Sie uns einfach eine Email und wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

*Unsere **Weine** sind selbst importiert und werden in spanischen Bodegas vor Ort für Sie ausgewählt. Dabei sind wir besonders daran interessiert, Ihnen qualitativ hochwertige Weine zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten - Weine, die Sie nicht in jedem Supermarkt finden. Die Weine können Sie zu den normalen Handelspreisen hier im Lokal mitnehmen oder über **www.marcoselection.de** bestellen.*

*Reservierungen: 089 / 76 36 53
oder online über unsere WebSite*

Email: info@centroespanol.de

*Besuchen Sie unsere Homepage unter:
www.centroespanol.de*

Tapas frías

Kalte Tapas

Para empezar	9,80
<i>Alioli, Brot und Oliven</i>	
Aceitunas rellenas de anchoa	5,90
<i>Grüne Manzanilla-Oliven mit Sardellenfüllung</i>	
Aceitunas verdes	5,90
<i>Grüne Manzanilla-Oliven</i>	
Boquerones en vinagre	9,50
<i>Hausgemachte sauer marinierte Sardellenfilets</i>	
Ensaladilla rusa	6,80
<i>Hausgemachter Kartoffel-Thunfisch Salat</i>	
Pincho de tortilla Española con boniato y alioli	6,20
<i>Süßkartoffel-Ei Omelette mit Alioli</i>	
Queso Manchego curado	10,50
<i>Gereifter Manchegokäse mit Oliven (60g)</i>	
Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura	22,50
<i>Vom Bein handgeschnittener Ibericoschinken mit Salzmandeln (100g)</i>	
Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura y queso Manchego curado	29,00
<i>Vom Bein handgeschnittener Ibericoschinken und Manchegokäse (160g)</i>	

Extras

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	4,50
<i>Portion Aioli</i>	3,50
<i>Portion Salsa Romescu</i>	3,50
<i>Portion Salsa Brava</i>	3,50
<i>Portion Guacamole</i>	3,50
<i>Knoblauchbrot</i>	2,50
<i>Gratiniertes Aliolibaguette</i>	3,50
<i>Weißbrot</i>	1,00

Tapas calientes

Warme Tapas

Fisch & Meeresfrüchte

	1/2 Ración	Ración
Tortillitas de camarones	7,50	14,00
<i>Garnelenpuffer mit Alioli (4 bzw. 8 Stück)</i>		
Chipirones a la plancha	11,80	21,20
<i>Gegrillte Babycalamares mit Alioli und Zitrone</i>		
Gambas blancas a la plancha	8,90	16,00
<i>Weiße Garnelen gegrillt mit Alioli und Zitrone (6 bzw. 12 Stück)</i>		
Rabas fritas	8,50	15,00
<i>Frittierte Tintenfische mit Aioli und Zitrone</i>		
Navajas a la parrillada	8,90	16,00
<i>Frische Schwertmuscheln vom Grill mit Aioli (6 bzw. 12 Stück)</i>		
Almejas a la marinera	10,50	19,00
<i>Frische Venusmuscheln nach Seemannsart</i>		
Mejillones cocidos en salsa de gambas	7,50	14,00
<i>Miesmuscheln in Garnelensauce</i>		
Cazón frito	9,80	17,50
<i>Marinierter Dornhai frittiert mit Aioli und Zitrone</i>		
Boquerones fritos Andalucía	9,50	17,00
<i>Sardellen mit Zitrone mariniert und frittiert - mit Aioli</i>		
Puntillitas	8,90	16,00
<i>Frittierte Mini-Calamare mit Aioli und Zitrone</i>		
Gambas al ajillo	11,80	21,20
<i>Geschälte Riesenarnelen in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert</i>		
Gambas al ajillo con esparrago verde	14,80	26,50
<i>Geschälte Riesenarnelen mit grünem Spargel und Kirschtomaten in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert</i>		
Pan		1,00
<i>Weißbrot</i>		

Tapas calientes

Warme Tapas

Fleisch

	1/2 Ración	Ración
Dátiles con tocino	8,50	15,00
<i>Datteln im Speckmantel (4 bzw. 8 Stück)</i>		
Albóndigas	8,90	16,00
<i>Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Mandeln in Tomatensalsa</i>		
Chorizo ibérico frito	8,50	15,00
<i>Span. Paprikawurst vom Ibérico-Schwein im Schmortöpfchen</i>		
Surtido de croquetas caseras	8,50	15,00
<i>Hausgemachte Kroketten - Fisch, Fleisch und Vegetarisch (3 bzw. 6 Stück)</i>		
Chicharrones fritos	8,50	15,00
<i>Spezialität aus Cádiz: marinierter Schweinebauchwürfel frittiert</i>		
Champiñones rellenos	8,90	17,50
<i>Gefüllte Champignons mit Garnelen, Serranoschinken und Alioli (2 bzw. 4 Stück)</i>		
Flamenquín cordobés		14,80
<i>Gefüllte Schweinelende mit Ibericoschinken und Manchegokäse</i>		

Vegetarisch

	1/2 Ración	Ración
Patatas bravas	6,50	11,50
<i>Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>		
Champiñones al ajillo	7,80	14,00
<i>Frische Champignons in Knoblauchöl, Weißwein und Chili sautiert</i>		
Espárragos verdes	8,90	16,00
<i>Grüner Spargel gegrillt mit katalanischem Nuss-Paprika-Dip</i>		
Pimientos de Padrón	6,90	12,00
<i>Frische frittierte grüne Mini-Paprika mit Meersalz</i>		
Verdura en tempura	7,90	14,00
<i>Im Teig frittiertes Gemüse mit katalanischem Nuss-Paprika-Dip</i>		
Setas al grill	8,90	16,00
<i>Gegrillte Austernpilze mit pikantem Kräuter-Olivenöl „Extra Virgen“ und frischer Zitrone</i>		
Setas al grill con espárragos verdes		16,00
<i>Gegrillte Austernpilze mit gegrilltem grünem Spargel, pikantes Kräuter-Olivenöl „Extra Virgen“, frische Zitrone und katalanischem Nuss-Paprika-Dip</i>		

Tapas mixtas

Gemischte Tapas

Fiesta de Tapas - als Vorspeise ab 2 Personen -pro Person 16,50
Gemischter Tapas-Teller „Centro“ - kalt und warm
... auch vegetarisch möglich

Surtido de Tapas clásicas ab 2 Personen -pro Person 24,50
Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Surtido de Tapas del mar ab 2 Personen -pro Person 24,50
Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch & Vegetarisch

Surtido de Tapas vegetarianas ab 2 Personen -pro Person 22,50
Große vegetarische Tapas Variation zum Sattwerden

Pan 1,00
Weißbrot

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service

Paellas

Reisgerichte - ab 2 Personen

Wir bereiten alle Paellas mit Arroz Bomba zu (D.O. Arroz de Valencia, Albufera)

Paella valenciana pro Person 19,50
Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- und Putenfleisch

Paella mediterránea pro Person 22,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

Paella vegetariana pro Person 17,90
Vegetarische Paella mit frischem Gemüse

Paella ciega negra pro Person 22,50
Schwarze Paella mit Baby calamare & Garnelen, mit Aioli gratiniert

TO GO: Immer montags von 18 bis 19:30 Uhr zum Mitnehmen
Paella Valenciana aus der Riesenpfanne für 12,- € pro Person
(im Rebowl Pfandsystem plus 5,- € Pfand)

Homenaje a Mexico

Hommage an Mexiko

Jalapeños rellenos	15,50
<i>Gefüllte Jalapeños mit Hühnchen, Paprika, Mais und Bohnen in Tomatensauce mit Manchegokäse gratiniert (scharf)</i>	
Burritos de Pollo	15,80
<i>Burritos mit Hühnchen, Paprika, Mais und Bohnen und einem Salat, dazu Guacamole und Sauerrahm</i>	
Quesadillas	14,90
<i>Weizentortillas gegrillt mit Käse und Sauerrahm gefüllt dazu knackigen Salat</i>	

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für Ihre private oder geschäftliche Feier im Centro Español, in Ihrer Firma oder kochen Paella in der Riesenpfanne für Sie vor Ort!

**Bald ist es wieder soweit!
Ab April haben wir unsere Terasse für Sie geöffnet**



Postres

Hausgemachte Desserts

Crema catalana	5,90
<i>Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker</i>	
Torta de chocolate caliente	7,80
<i>Warme Schokoladentarte mit Sahne & Früchten</i>	
Helado de turrón con fruta	8,90
<i>Karamell-Mandel-Sahne-Eis mit Früchten</i>	
Flan casero con nata	6,90
<i>Typisch spanischer Karamellpudding mit Früchten und Sahne</i>	
Torta de Maria	8,90
<i>Gebackener Brik Teig mit Vanille-Cremefüllung</i>	
Surtido de postres caseros classicos	
<i>Nachspeisenvariation unserer hausgemachten Desserts mit Früchten</i>	
	<i>ab 2 Personen / pro Person 9,80</i>

... dazu empfehlen wir ...

Café solo / Café cortado	2,50
Café Carajillo	4,90
<i>Espresso mit Brandy & braunem Zucker</i>	
Carlos I	2 cl 4,00
Gran Duque D´Alba / Cardenal Mendoza	2 cl 4,80
Lepanto, Solera Gran Reserva	2 cl 5,80
Pacharán Schlehenlikör mit Eis	2 cl 3,90
Hierbas Ibicencas Kräuterlikör aus Ibiza	2 cl 3,50
Anis Seco / Dulce	2 cl 3,50
Túnel Seco / Dulce Kräuterlikör aus Mallorca	2 cl 3,50
Licor 43 aus 43 geheimen Zutaten	2 cl 4,20
Angel d´Or Orangenlikör aus Mallorca	2 cl 4,20
Aguardiente de Orujo Tresterbrand aus Galizien	4 cl 5,50

Aperitivos y Sangría

Sherry <i>Fino, Medium, Cream</i>	5 cl	3,50
Wermut <i>rot, weiß oder rosé eigener Import</i>	5 cl	3,80
Torreblanca Cava <i>Brut</i>	0,1 l/0,75l	5,00/26,00
<i>Brut rose</i>	0,1 l/0,75l	5,50/28,00
Sangría <i>mit frischen Orangen und Zitronen</i>	0,5 l	10,50
	1,0 l	18,90
Aperol Spritz		6,80
Zitronen-Basilikum Spritz		7,50

Digestivos españoles (eine Auswahl)

Hierbas Ibicencas <i>Kräuterlikör aus Ibiza</i>	2d	3,50
Pacharán <i>Schlehenlikör mit Eis</i>	2 cl	3,90
Anis <i>Seco / Dulce Túnel Kräuterlikör aus Mallorca Seco / Dulce</i>	2 cl	3,50
Licor 43 <i>aus 43 geheimen Zutaten</i>	2 cl	4,20
Angel d´Or <i>Orangenlikör aus Mallorca</i>	2 cl	4,20
Aguardiente de Orujo <i>Tresterbrand aus Galizien</i>	4d	5,50
Osborne Veterano	2 cl	3,50
Carlos I	2 cl	4,00
Gran Duque D´Alba / Cardenal Mendoza	2 cl	4,80
Lepanto, Solera Gran Reserva	2 cl	5,80

Alkoholfreie Getränke (eine Auswahl)

Tafelwasser	0,50 l / 1,00 l	4,50 / 6,90
Schorle	0,20 l / 0,40 l	2,90 / 3,90

*Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Kirsche,
Johannisbeere, Mango, Rhabarber*

Bluna ³ <i>Orangen- / Zitronenlimonade, Colamix ^{1,3}</i>	0,40 l	3,90
---	--------	------

Biere (eine Auswahl)

Spaten Hell vom Fass oder Radler / Löwenbräu Hell alkoholfrei	0,50 l	4,20
Franziskaner Kellerbier	0,50 l	4,50
Franziskaner Weißbier <i>normal, dunkel, leicht, alkoholfrei, Russe</i>	0,50 l	4,50
Beck´s oder Beck´s alkoholfrei	0,33 l	3,90
Löwenbräu Dunkel	0,50 l	4,20
San Miguel vom Fass	0,30l	3,80

Heißgetränke (eine Auswahl)

Cafe solo ¹ - <i>Espresso</i> / Cafe cortado ¹ - <i>Espresso mit Milch</i>		2,50
Cafe Carajillo ¹ - <i>Espresso mit Brandy und braunem Zucker</i>		4,90

¹Koffeinhaltig ² Chininhaltig ³ Mit Farbstoff * Mit Süßungsmittel