



## 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](http://www.marcoselection.de)** bestellen.*

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

*Email: [info@centroespanol.de](mailto:info@centroespanol.de)*

*Besuchen Sie unsere Homepage unter:  
**[www.centroespanol.de](http://www.centroespanol.de)***

# Tapas frías

## Kalte Tapas

<b>Para empezar</b>	9,80
<i>Alioli, Brot und Oliven</i>	
<b>Aceitunas rellenas de anchoa o verdes</b>	5,90
<i>Grüne Manzanilla-Oliven mit oder ohne Sardellenfüllung</i>	
<b>Queso Manchego curado</b>	10,50
<i>Gereifter Manchegokäse mit Oliven</i>	
<b>Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura</b>	22,50
<i>Vom Bein handgeschnittener Ibericoschinken mit Salzmandeln</i>	
<b>Jamón ibérico Pata Negra y queso Manchego</b>	29,00
<i>Vom Bein handgeschnittener Ibericoschinken und Manchegokäse</i>	

# Tapas calientes

## Warme Tapas

	1/2 Ración	Ración
<b>Rabas fritas</b>	8,50	15,00
<i>Frittierte Tintenfische mit Aioli und Zitrone</i>		
<b>Gambas al ajillo</b>	11,80	21,20
<i>Geschälte Riesenarnelen in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert</i>		
<b>Dátiles con tocino</b>	8,50	15,00
<i>Datteln im Speckmantel (4 bzw. 8 Stück)</i>		
<b>Albóndigas</b>	8,90	16,00
<i>Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Mandeln in Tomatensalsa</i>		
<b>Surtido de croquetas caseras</b>	8,50	15,00
<i>Hausgemachte Kroketten - Fisch, Fleisch und Vegetarisch (3 bzw. 6 Stück)</i>		
<b>Chicharrones fritos</b>	8,50	15,00
<i>Spezialität aus Cádiz: marinierter Schweinebauchwürfel frittiert</i>		
<b>Champiñones rellenos</b>	8,90	17,50
<i>Gefüllte Champignons mit Garnelen, Serranoschinken und Alioli (2 bzw. 4 Stück)</i>		
<b>Pimientos de Padrón</b>	6,90	12,00
<i>Frische frittierte grüne Mini-Paprika mit Meersalz</i>		
<b>Verdura en tempura</b>	7,90	14,00
<i>Im Teig frittiertes Gemüse mit katalanischem Nuss-Paprika-Dip</i>		
<b>Patatas bravas</b>		11,50
<i>Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>		

# Tapas mixtas

## Gemischte Tapas

**Surtido de Tapas clásicas** ab 2 Personen -pro Person 24,50

*Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch, Fleisch & Vegetarisch*

**Pan** 1,00

*Weißbrot*

## Platos principales

### Hauptgerichte

**Jalapeños rellenos** 17,50

*Gefüllte Jalapeños mit Hühnchen, Paprika, Mais und Bohnen in Tomatensauce mit Manchegokäse gratiniert (scharf)*

**Conejo al ajillo** 23,50

*Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Thymian, dazu Gemüse und Kartoffeln*

## 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 ciega negra** pro Person 22,50

*Schwarze Paella mit Babycalamare & Garnelen, mit Aioli gratiniert*

## Postres

### Hausgemachte Desserts

**Crema catalana** 5,90

*Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker*