



## 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</b>	5,90
<i>Grüne Manzanilla-Oliven mit Sardellenfüllung</i>	
<b>Aceitunas verdes</b>	5,90
<i>Grüne Manzanilla-Oliven</i>	
<b>Boquerones en vinagre</b>	9,50
<i>Hausgemachte sauer marinierte Sardellenfilets</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 de Extremadura y queso Manchego curado</b>	29,00
<i>Vom Bein handgeschnittener Ibericoschinken und Manchegokäse</i>	

### Extras

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	4,50
<i>Portion Kartoffel-Kürbisgratin</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
<b>Chipirones a la plancha</b>	11,80	21,20
<i>Gegrillte Babycalamares mit Alioli und Zitrone</i>		
<b>Gambas blancas a la plancha</b>	8,90	16,00
<i>Weiße Garnelen gegrillt mit Alioli und Zitrone (6 bzw. 12 Stück)</i>		
<b>Rabas fritas</b>	8,50	15,00
<i>Frittierte Tintenfische mit Aioli und Zitrone</i>		
<b>Navajas a la parrillada</b>	8,90	16,00
<i>Frische Schwertmuscheln vom Grill mit Aioli (6 bzw. 12 Stück)</i>		
<b>Almejas a la marinera</b>	10,50	19,00
<i>Frische Venusmuscheln nach Seemannsart</i>		
<b>Cazón frito</b>	9,80	17,50
<i>Marinierter Dornhai frittiert mit Aioli und Zitrone</i>		
<b>Boquerones fritos Andalucía</b>	9,50	17,00
<i>Sardellen mit Zitrone mariniert und frittiert - mit Aioli</i>		
<b>Puntillitas</b>	8,90	16,00
<i>Frittierte Mini-Calamare 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>Pan</b>		1,00
<i>Weißbrot</i>		



# Tapas calientes

## Warme Tapas

### Fleisch

	1/2 Ración	Ración
<b>Dátiles con tocino</b>	8,50	15,00
<i>Datteln im Speckmantel (5 bzw. 10 Stück)</i>		
<b>Albóndigas</b>	8,90	16,00
<i>Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Mandeln in Tomatensalsa</i>		
<b>Chorizo ibérico frito</b>	8,50	15,00
<i>Span. Paprikawurst vom Ibérico-Schwein im Schmortöpfchen</i>		
<b>Surtido de croquetas caseras</b>	9,90	17,50
<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>Flamenquín cordobés</b>		14,80
<i>Spanisches Cordon Blue gefüllt mit Ibericoschinken und Manchegokäse</i>		

### Vegetarisch

	1/2 Ración	Ración
<b>Patatas bravas</b>	6,50	11,50
<i>Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>		
<b>Champiñones al ajillo</b>	7,80	14,00
<i>Frische Champignons in Knoblauchöl, Weißwein und Chili sautiert</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>Setas al grill</b>	9,90	18,00
<i>Gegrillte Austernpilze mit pikantem Kräuter-Olivenöl „Extra Virgen“ und frischer Zitrone</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 27,50

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 22,50

Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- und Putenfleisch

**Paella mediterránea** pro Person 24,50

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

**Paella vegetariana** pro Person 17,90

Vegetarische Paella mit frischem Gemüse

**Paella ciega negra** pro Person 24,50

Schwarze Paella mit Babycalamare & Garnelen, mit Aioli gratiniert



# Nuestras Especialidades

## Unsere Spezialitäten

*Frischer Fisch nach Marktangebot -*

*Fragen Sie unseren Service!*

### **Dorada a la parrillada ó a la sal**

<i>Dorade vom Grill</i>	<i>nach Gewicht</i>	<i>100g</i>	<i>3,80</i>
<i>Oder in der Salzkruste gebacken</i>		<i>100g</i>	<i>4,50</i>
<i>Beilagen: kleiner Salat</i>		<i>je Beilage</i>	<i>4,50</i>
<i>gegrilltes Gemüse</i>			
<i>Kartoffeln</i>			

### **Conejo al ajillo**

*23,50*

*Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Thymian, dazu Gemüse und Kartoffel- Kürbis Gratin*

## Homenaje a Mexico

### Hommage an Mexiko

### **Jalapeños rellenos**

*17,50*

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

### **Burritos de Pollo**

*17,80*

*Burritos mit Hühnchen, Paprika, Mais und Bohnen und einem Salat, dazu Guacamole und Sauerrahm*

### **Quesadillas**

*14,90*

*Weizentortillas gegrillt mit Käse, Gemüse und Sauerrahm gefüllt dazu knackigen Salat*



***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!***





# Postres

## Hausgemachte Desserts

<b>Crema catalana</b>	5,90
<i>Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker</i>	
<b>Torta de chocolate caliente</b>	8,50
<i>Warme Schokoladentarte mit Sahne &amp; karamellisierten Früchten</i>	
<b>Helado de turrón con fruta</b>	8,90
<i>Karamell-Mandel-Sahne-Eis mit karamellisierten Früchten</i>	
<b>Flan casero con nata</b>	7,90
<i>Typisch spanischer Karamellpudding mit karamellisierten Früchten und Sahne</i>	
<b>Torta de Maria</b>	8,90
<i>Gebackener Brik Teig mit Vanille-Cremefüllung</i>	
<b>Surtido de postres caseros classicos</b>	
<i>Nachspeisenvariation unserer hausgemachten Desserts</i>	
	ab 2 Personen / pro Person 9,80

### ... dazu empfehlen wir ...

<b>Café solo / Café cortado</b>	2,50
<b>Café Carajillo</b>	4,90
<i>Espresso mit Brandy &amp; braunem Zucker</i>	
<b>Carlos I</b>	2 cl 4,00
<b>Gran Duque D´Alba / Cardenal Mendoza</b>	2 cl 4,80
<b>Lepanto, Solera Gran Reserva</b>	2 cl 5,80
<b>Pacharán</b> <i>Schlehenlikör mit Eis</i>	2 cl 3,90
<b>Hierbas Ibicencas</b> <i>Kräuterlikör aus Ibiza</i>	2 cl 3,50
<b>Anis Seco / Dulce</b>	2 cl 3,50
<b>Túnel</b> <i>Seco / Dulce Kräuterlikör aus Mallorca</i>	2 cl 3,50
<b>Licor 43</b> <i>aus 43 geheimen Zutaten</i>	2 cl 4,20
<b>Angel d´Or</b> <i>Orangenlikör aus Mallorca</i>	2 cl 4,20
<b>Aguardiente de Orujo</b> <i>Tresterbrand aus Galizien</i>	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
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
Limetten-Rosmarin Spritz		7,50

## Digestivos españoles (eine Auswahl)

Hierbas Ibicencas <i>Kräuterlikör aus Ibiza</i>	2 cl	3,50
Pacharán <i>Schlehenlikör mit Eis</i>	2 cl	3,90
Anis <i>Seco / Dulce Túnel</i> <i>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>	4 cl	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, Maracuja,*

*Johannisbeere, Mango, Rhabarber*

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

## Biere (eine Auswahl)

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

## Heißgetränke (eine Auswahl)

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

<sup>1</sup>Koffeinhaltig <sup>2</sup> Chininhaltig <sup>3</sup> Mit Farbstoff \* Mit Süßungsmittel