

## Raciones de Tapas

<b>Aceitunas rellenas de anchoa</b> <i>Grüne Manzanilla-Oliven mit Sardellenfüllung</i>	4,90
<b>Patatas bravas</b> <i>Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>	5,50
<b>Champiñones al ajillo</b> <i>Frische Champignons in Knoblauchöl, Weißwein &amp; Chili</i>	6,80
<b>Berenjena frita</b> <i>Frittierte Auberginenscheiben mit Aioli</i>	5,90
<b>Pimientos de Padrón</b> <i>Frische frittierte grüne Mini-Paprika mit Meersalz</i>	6,90
<b>Albóndigas</b> <i>Hausgemachte Rinder-Hackfleischbällchen</i>	7,50
<b>Pan catalán con jamón</b> <i>Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano</i>	6,50
<b>Dátiles con tocino</b> <i>Datteln im Speckmantel</i>	7,80
<b>Chorizo ibérico frito</b> <i>Gebratene Span. Paprikawurst vom Ibérico-Schwein</i>	8,50
<b>Boquerones fritos Andalucía</b> <i>mit Zitrone marinierte, frittierte Sardellen mit Aioli</i>	8,50
<b>Surtido de croquetas caseras</b> <i>Hausgemachte Krokette</i>	8,50
<b>Calamares fritos</b> <i>Calamareringe mit Aioli &amp; Zitrone</i>	7,80
<b>Puntillitas</b> <i>Frittierte Mini-Calamare mit Aioli &amp; Zitrone</i>	8,90
<b>Boquerones en vinagre</b> <i>Hausgemachte sauer marinierte Sardellenfilets</i>	8,50
<b>Gambas al ajillo / con cantarelas y tomatitos</b> <i>Geschälte Riesengarnelen in Knoblauchöl, Weißwein &amp; Chili</i>	9,50

## Surtidos de Tapas

<b>Fiesta de Tapas - als Vorspeise</b> <i>Gemischter Tapas-Teller „Centro“ - kalt und warm (ab 2 Pers. mit Gambas al ajillo)</i>	<i>pro Person</i>	15,80
<b>Surtido de Tapas clásicas - als Hauptspeise ab 2 Personen - Große Variation unserer klassischen Tapas „Centro Español“</b>	<i>pro Person</i>	22,50

## Paellas

*Reisgerichte - ab 2 Personen*

*Wir bereiten alle Paellas mit Arroz Bomba zu - D.O. Arros de Valencia, Albufera*

**Montag ist Paella-Tag - jede Paella kostet 14,90 € pro Person**

<b>Paella valenciana</b> <i>Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- &amp; Putenfleisch</i>	<i>pro Person</i>	18,50
<b>Paella mediterránea</b> <i>Paella mit Fisch und Meeresfrüchten</i>	<i>pro Person</i>	19,50
<b>Paella vegetariana</b> <i>Vegetane Paella mit frischem Gemüse</i>	<i>pro Person</i>	15,90
<b>Paella ciega negra</b> <i>Schwarze Paella mit Babykalamare &amp; Garnelen</i>	<i>pro Person</i>	19,50
<b>Paella ciega de conejo, chorizo y cantarelas</b> <i>Paella mit Kaninchen, Chorizo &amp; Pfifferlingen</i>	<i>pro Person</i>	19,50

## 50 Jahre Centro Español

**Da wir unser Jubiläum dieses Jahr auf dem Daiserstraßenfest leider nicht feiern können, bieten wir immer montags von 18 bis 19:30 Uhr Paella aus der Riesenpfanne für € 10,- pro Portion zum Mitnehmen (auf Vorbestellung oder solange der Vorrat reicht)**

## **Pescados españoles** *Spanische Fischspezialitäten*

<b>Pulpo al grill</b> <i>Gegrillter Oktopus</i>	17,90
<b>Chipirones a la plancha o rebozados</b> <i>Kleine Tintenfische vom Grill oder frittiert</i>	18,50
<b>Langostinos a la plancha</b> <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	19,50
<b>Dorada a la sal / a la plancha</b> <i>Ganze Dorade in der Salzkruste oder vom Grill</i>	22,50
<b>Parrillada de pescado y marisco</b> <i>Gemischte Fischplatte des Hauses vom Grill mit Meeresfrüchten (auch ohne Meeresfrüchte möglich: 18,90)</i>	21,50
<b>Barco de frituras del mar - ab 2 Personen</b> <i>pro Person</i> 24,80 <i>Große Platte mit frittierten Meeresfrüchten &amp; Fisch mit buntem Sommersalat</i>	

## **Carnes españolas** *Iberische Fleischspezialitäten*

<b>Albóndigas a la mallorquina</b> <i>Hausgem. Rinder-Hackfleischbällchen mit Mandeln und Kartoffelecken in Tomatensalsa</i>	14,50
<b>Conejo al ajillo</b> <i>Kaninchen in Knoblauch-Sherry-Sauce mit Thymian</i>	17,80

## **Ensalada & Verdura** *Salate & Vegetarisches*

<b>Ensalada de verano</b> <i>Bunter Sommersalat mit Aprikosenspalten, Knoblauchbrot &amp; Balsamico Dressing ... mit gebackenem Ziegenkäse</i>	11,80 15,60
<b>Verdura al grill con salsa romesco</b> <i>Frisches Gemüse vom Grill mit katalanischem Nuss-Paprika-Dip, Salsa brava &amp; gebackenem Ziegenkäse</i>	15,50

## **Postres** *Hausgemachte Desserts*

<b>Crema catalana</b> <i>Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker</i>	4,80
<b>Torta de chocolate caliente</b> <i>Warme Schokoladentarte mit Sahne &amp; Früchten der Saison</i>	6,50
<b>Helado de turrón con fruta</b> <i>Karamell-Mandel-Sahne-Eis mit Früchten der Saison</i>	6,90
<i>... dazu empfehlen wir ...</i>	
<b>Cafe solo - Espresso</b>	1,90
<b>Carlos I</b>	2 cl 4,00
<b>Pacharán Schlehenlikör mit Eis</b>	2 cl 3,50

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service*