



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 55 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

Tapas frías

Kalte Tapas

Oro Verde de Granada	7,50
<i>Grünes Olivenöl unserer eigenen Bäume, mit Salzmandeln, Oliven und Brot</i>	
Para empezar	10,90
<i>Alioli, Brot und Oliven</i>	
Aceitunas rellenas de anchoa	6,50
<i>Grüne Manzanilla-Oliven mit Sardellenfüllung</i>	
Aceitunas verdes	6,50
<i>Grüne Manzanilla-Oliven</i>	
Ensalada de garbanzos	5,50
<i>Kichererbsensalat</i>	
Ensaladilla rusa	8,50
<i>Kartoffel-Thunfischsalat</i>	
Boquerones en vinagre	9,80
<i>Hausgemachte sauer marinierte Sardellenfilets</i>	
Queso semicurado	11,80
<i>Spanischer Käse aus Kuh- und Schafsmilch mit Oliven</i>	
Jamón Serrano reserva duroc	15,80
<i>Serranoschinken vom Duroc Schwein mit Salzmandeln</i>	
Queso Manchego D.O. curado	19,50
<i>Gereifter Manchegokäse mit Oliven</i>	
Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura	25,00
<i>Vom Bein handgeschnittener Pata Negra Schinken mit Salzmandeln</i>	
Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura y queso Manchego D.O. curado	32,00
<i>Vom Bein handgeschnittener Pata Negra Schinken und gereifter Manchegokäse</i>	

Extras

<i>Kleiner Salat</i>	6,00
<i>Portion Aioli</i>	3,90
<i>Portion Salsa Romescu</i>	3,90
<i>Portion Salsa Brava</i>	3,90
<i>Portion Guacamole</i>	3,90
<i>Knoblauchbrot</i>	3,00
<i>Gratiniertes Aliolibaguette</i>	4,00
<i>Olivenöl Oro Verde</i>	3,50
<i>Weißbrot</i>	1,20

Tapas calientes

Warme Tapas

Fiesta de Tapas - als Vorspeise **ab 2 Personen** -pro Person 18,50

Gemischter Tapas-Teller „Centro“ - kalt und warm

... auch vegetarisch möglich

Fisch & Meeresfrüchte

Frische Muscheln nach Marktangebot

	<i>Tapa</i>	<i>Ración</i>
Navajas a la parrillada	11,50	19,50
<i>Frische Schwertmuscheln vom Grill mit Aioli (6 bzw. 12 Stück)</i>		
Almejas en vino blanco	12,50	22,50
<i>Venusmuscheln in Weißweinsauce</i>		
Chipirones a la plancha	13,90	23,50
<i>Gegrillte Babycalamares mit Aioli und Zitrone</i>		
Gambas blancas a la plancha	9,90	17,80
<i>Weiß Garnelen gegrillt mit Aioli und Zitrone (6 bzw. 12 Stück)</i>		
Rabas fritas	9,50	16,50
<i>Frittierte Tintenfische mit Aioli und Zitrone</i>		
Tortillitas de camarones	9,50	16,80
<i>Garnelenpuffer mit Aioli und Zitrone</i>		
Boquerones fritos Andalucía	10,90	19,80
<i>Sardellen mit Zitrone mariniert und frittiert - mit Aioli</i>		
Puntillitas	9,90	17,80
<i>Frittierte Mini-Calamare mit Aioli und Zitrone</i>		
Gambas al ajillo	13,50	24,80
<i>Geschälte Riesenarnelen in Knoblaucholivenöl (AOVE) mit frischem Lorbeer und Chilischoten - mit Weißwein flambiert</i>		
Pan		1,20
<i>Weißbrot</i>		
Pan ajo		3,00
<i>Knoblauchbrot</i>		

Tapas calientes

Warme Tapas

Fleisch

	Tapa	Ración
Chorizo ibérico frito	9,50	16,80
<i>Span. Paprikawurst vom Ibérico-Schwein im Schmortöpfchen</i>		

Hausgemacht:

Dátiles con tocino	8,90	15,90
<i>Riesen-Medjool Datteln im Speckmantel (3 bzw. 6 Stück)</i>		
Albóndigas de ternera	9,90	17,80
<i>Hausgemachte Rinderhackfleischbällchen mit Mandeln in Tomatensalsa</i>		
Surtido de croquetas caseras	10,50	19,00
<i>Hausgemachte Kroketten - Fisch, Fleisch und Vegetarisch (4 bzw. 8 Stück)</i>		
Chicharrones fritos	9,50	16,80
<i>Spezialität aus Cádiz: marinierter Schweinebauchwürfel frittiert</i>		
Champiñones rellenos	9,90	17,80
<i>Gefüllte Champignons mit Garnelen und Serranoschinken dazu Alioli</i>		
Flamenquín cordobés		17,50
<i>Spanisches Cordon Bleu gefüllt mit Ibericoschinken und Käse, dazu frittierte Kartoffeln, pimientos de padrón, Salatbouquet und salsa brava</i>		

Vegetarisch

	Tapa	Ración
Patatas bravas	7,50	12,90
<i>Frittierte Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>		
Patatas aioli	7,50	12,90
<i>Frittierte Kartoffeln mit hausgemachter Aioli</i>		
Champiñones al ajillo	8,90	15,90
<i>Frische Champignons in Knoblauchöl, Weißwein und Chili sautiert</i>		
Pimientos de Padrón	7,50	12,90
<i>Frische frittierte grüne Mini-Paprika mit Meersalz</i>		
Verdura en tempura	8,90	15,90
<i>Im Teig frittiertes Gemüse mit katalanischem Nuss-Paprika-Dip</i>		
Setas al grill	10,80	17,90
<i>Gegrillte Austernpilze mit pikantem Kräuter-Olivenöl „Extra Virgen“ und frischer Zitrone</i>		

Tapas mixtas

Gemischte Tapas als Hauptgericht - ab 2 Personen

Surtido de Tapas clásicas ab 2 Personen -pro Person 29,80
Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Surtido de Tapas del mar ab 2 Personen -pro Person 29,80
Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch & Vegetarisch

Surtido de Tapas vegetarianas ab 2 Personen -pro Person 24,80
Große Variation unserer klassischen, vegetarischen Tapas

Surtido Mexicano ab 2 Personen -pro Person 27,50
Burrito de Pollo, Burrito de chili con carne, Quesadilla, frittierte Kartoffeln, Salat, salsa brava, Guacamole und Sauerrahm

Pan 1,20
Weißbrot

Immer dienstags: *SURTIDO TAG* - ALLE Surtidos für € 22, -

Paellas

Reisgerichte - ab 2 Personen

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

Paella valenciana pro Person 27,50
Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- und Putenfleisch

Paella mediterránea pro Person 27,50
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

Paella vegetariana pro Person 19,50
Vegetarische Paella mit frischem Gemüse

Paella ciega negra pro Person 27,50
Schwarze Paella mit Babycalamare & Garnelen, mit Aioli gratiniert

Immer montags: *PAELLA TAG* - ALLE Paellas für € 19,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service

Homenaje a Mexico

Hommage an Mexiko

Jalapeños rellenos 18,90

Gefüllte Jalapeños mit Hühnchen, Paprika, Mais und Bohnen in Tomatensauce mit Käse gratiniert, dazu Reis (scharf)

Chimichanga de chili con carne 19,00

Gegrillte Weizentortillas mit Chili con carne und einem Salat, mit Sauerrahm und Guacamole

Burritos de Pollo 19,00

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

Alitas de Pollo 15,90

Chicken Wings mit frittierten Kartoffeln dazu ein kleiner Salat und salsa brava

Quesadillas 16,50

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

Chili con carne kleine oder große Portion 8,90 /15,90

Chili con carne aus Rindfleisch

Surtido Mexicano ab 2 Personen - pro Person 27,50

Burrito de Pollo, Burrito de chili con carne, Quesadilla, frittierte Kartoffeln, Salat, Salsa brava, Guacamole und Sauerrahm

Immer mittwochs: MEXIKO TAG - ALLE Mexikanischen Gerichte (außer dem Surtido) für € 14,50

Pescado

Fisch

Dorada a la parrillada ó a la sal

Ganze Dorade Royal vom Grill 22,50

Oder in der Salzkruste gebacken 27,50

Beilagen: Beilagensalat, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln je Beilage 5,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service

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

Crema catalana	6,50
<i>Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker</i>	
Torta de chocolate caliente	9,50
<i>Warme Schokoladentarte mit Sahne & karamellisierter Ananas</i>	
Helado de turrón con fruta	10,50
<i>Karamell-Mandel-Sahne-Eis mit karamellisierter Ananas</i>	
Flan casero con nata	8,90
<i>Typisch spanischer Karamellpudding mit karamellisierter Ananas und Sahne</i>	
Dulce de queso de cabra	9,50
<i>Ziegenkäse Pudding mit Walnüssen</i>	
Surtido de postres caseros classicos	
<i>Nachspeisenvariation unserer hausgemachten Desserts</i>	
	ab 2 Personen / pro Person 13,50
Queso Manchego D.O. curado	19,50
<i>Gereifter Manchegokäse mit Oliven</i>	

... dazu empfehlen wir ...

Café solo / Café cortado	2,50
Café Carajillo <i>Espresso mit Brandy & braunem Zucker</i>	5,20
Misterio Naranja <i>Süßwein mit Orangennote</i>	5 cl 3,80
Misterio Limón <i>Süßwein mit Zitronennote</i>	5 cl 3,80
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 <i>Schlehenlikör mit Eis</i>	2 cl 3,90
Hierbas Ibicencas <i>Kräuterlikör aus Ibiza</i>	2 cl 3,50
Licor 43 <i>aus 43 geheimen Zutaten</i>	2 cl 4,20
Aguardiente de Orujo <i>Tresterbrand aus Galizien</i>	2 cl 3,90

Bebidas

Getränke

Aperitivos y Sangría

Sherry <i>Fino, Medium, Cream</i>	5 cl	4,50
Wermut <i>rot, weiß oder rosé eigener Import</i>	5 cl	4,50
Torreblanca Cava <i>Brut</i>	0,1 l/6,50	0,75 l/29,00
Sangría <i>mit frischen Zitrusfrüchten</i>	0,5 l/ 14,80	1,0 l/ 23,50

Spritz

Aperol Spritz ²	6,90
Zitronen-Basilikum Spritz ²	7,80
Limetten-Rosmarin Spritz ²	7,80
Campari Spritz ²	7,50
Limetten-Rosmarin Spritz, alkoholfrei ²	6,50
San Bitter Spritz, alkoholfrei ²	6,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5l	4,50
Tafelwasser	1,0l	6,90
Schorle	0,4l	4,20
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Mango, Rhabarber</i>		
Coca Cola ^{1, ,3}	0,4l	4,20
Cola Zero ^{1, ,3, *}	0,4l	4,20
Fanta ³	0,4l	4,20
Sprite	0,4l	4,20
Mezzo Mix ^{1, ,3}	0,4l	4,20

Biere

Spaten Hell vom Fass	0,5 l	4,50
Spaten Hell alkoholfrei	0,5l	4,50
Radler	0,5l	4,50
Franziskaner Weißbier	0,5l	4,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,80
Löwenbräu Dunkel	0,5l	4,50
San Miguel vom Fass	0,3l	4,20

¹Koffeinhaltig ² Chininhaltig ³ Mit Farbstoff * Mit Süßungsmittel

Digestivos españoles

Kräuter (2cl)

Hierbas Ibicencas <i>Kräuterlikör aus Ibiza</i>	3,50
Pacharán <i>Schlehenlikör mit Eis</i>	3,90
Anis <i>Seco / Dulce</i>	3,50
Túnel <i>Kräuterlikör aus Mallorca Seco / Dulce</i>	3,50
Licor 43 <i>aus 43 geheimen Zutaten</i>	4,20
Aguardiente de Orujo <i>Tresterbrand aus Galizien</i>	3,90

Brandy (2cl)

Osborne Veterano	3,50
Carlos I	4,00
Gran Duque D´Alba	4,80
Cardenal Mendoza	4,80
Lepanto, Solera Gran Reserva	5,80

Süßweine (5 cl)

Misterio Naranja <i>mit Orangennote</i>	3,80
Misterio Limón <i>mit Zitronennote</i>	3,80

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!

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

Email: info@centroespanol.de

Besuchen Sie unsere Homepage unter:
www.centroespanol.de

Unser Öl...

... von unseren eigenen Bäumen, eigenhändig geerntet

GRÜNES GOLD AUS GRANADA

Premium-Früh-Ernte

Sorte Picual

*Dieser Saft wird aus den Früchten unserer Bäume
in den Hochgebirgen (1300 m) der Montes Orientales,
zwischen den Naturparks Sierra Mágina und Sierra Nevada,
hergestellt.*

Können Sie hier im Lokal kaufen.

