

Raciones de Tapas

Aceitunas rellenas de anchoa	4,90
<i>Grüne Oliven mit Sardellenfüllung</i>	
Patatas bravas	5,50
<i>Kartoffeln mit hausgemachter scharfer Salsa</i>	
Champiñones al ajillo	6,80
<i>Frische Champignons in Knoblauchöl, Weißwein & Chili</i>	
Pimientos de Padrón	6,90
<i>Frische frittierte grüne Mini-Paprika mit Meersalz</i>	
Fritura de verduras	7,50
<i>In Tempurateig frittierte Gemüsestreifen mit Salsa Romesco</i>	
Pan catalán con Jamón Serrano	6,80
<i>Katalan. Tomaten-Knoblauchbrot mit Jamón Serrano</i>	
Albóndigas	8,50
<i>Hausgemachte Rinder-Hackfleischbällchen in Mandelsauce</i>	
Dátiles con tocino (4 uds.)	8,50
<i>Datteln im Speckmantel</i>	
Chorizo ibérico frito	8,50
<i>Gebratene span. Paprikawurst vom Ibérico-Schwein</i>	
Boquerones fritos Andalucía	8,50
<i>mit Zitrone marinierte, frittierte Sardellen mit Aioli</i>	
Surtido de croquetas caseras (3 uds.)	8,50
<i>Dreierlei hausgemachte Kroketten</i>	
Tortillitas (4 uds.)	9,-
<i>Frittierte Garnelen-Kartoffel-Puffer mit Aioli</i>	
Calamares fritos	7,80
<i>Calamareringe mit Aioli & Zitrone</i>	
Puntillitas	8,90
<i>Frittierte Mini-Calamare mit Aioli & Zitrone</i>	
Gambas al ajillo	9,50
<i>Geschälte Riesengarnelen in Knoblauchöl, Weißwein & Chili</i>	

Surtidos de Tapas

Fiesta de Tapas - als Vorspeise	<i>pro Person</i>	15,80
<i>Gemischter Tapas-Teller „Centro“ - kalt und warm (ab 2 Pers. mit Gambas al ajillo)</i>		
Surtido de Tapas clásicas - als Hauptspeise ab 2 Personen -		
<i>Große Variation unserer klassischen Tapas mit Fisch & Fleisch</i>		
	<i>pro Person</i>	24,50
Surtido de Tapas vegetarianas - als Hauptspeise ab 2 Personen -		
<i>Große vegetarische Tapas Variation zum Sattwerden</i>		
	<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 15,50 € pro Person

Paella valenciana	<i>pro Person</i>	19,50
<i>Paella mit Meeresfrüchten, Hühnchen- & Putenfleisch</i>		
Paella mediterránea	<i>pro Person</i>	22,50
<i>Paella mit Fisch und Meeresfrüchten</i>		
Paella vegetariana	<i>pro Person</i>	17,50
<i>Vegetane Paella mit frischem Gemüse</i>		
Paella ciega negra	<i>pro Person</i>	22,50
<i>Schwarze Paella mit Babykalamare & Garnelen, mit Aioli gratiniert</i>		

**Immer montags von 18 bis 19:30 Uhr - Paella Valenciana aus der Riesenfanne für 12,- € pro Person ZUM MITNEHMEN
(im Rebowl Pfandsystem plus 5,- € Pfand)**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service

Especialidades españolas

Spanische Spezialitäten

Vorspeisen

<i>Crema de espárragos blancos</i>	7,50
<i>Spargel-Creme-Suppe mit Lachsspießchen</i>	
<i>Salmorejo cordobés</i>	7,50
<i>Kalte Tomaten-Brot-Suppe mit Ei, Serrano-Schinken & AOVE</i>	
<i>Gambas al ajillo con espárragos verdes y tomatitos</i>	12,50
<i>Geschälte Riesengarnelen in Knoblauchöl, Weißwein & Chili mit grünem Spargel & Kirschtomaten</i>	
Jetzt NEU! Jamón ibérico Pata Negra de Extremadura	16,50
<i>Vom Bein handgeschnittener Iberico-Schinken mit Salzmandeln</i>	

Hauptgerichte

<i>Parrillada de pescado y marisco</i>	22,80
<i>Gemischte Fischplatte des Hauses vom Grill mit Meeresfrüchten (auch ohne Meeresfrüchte möglich: 19,80)</i>	
<i>Arroz cremoso de espárragos</i>	
<i>Cremiges Spargel-Risotto</i>	
<i>... mit weißem und grünem Spargel (vegetarisch)</i>	14,50
<i>... mit gegrilltem Lachs</i>	18,50
<i>... mit Abanico-Streifen (Flanksteak vom iberischen Schwein)</i>	19,50
Albóndigas	14,90
<i>Hausgemachte Rinder-Hackfleischbällchen in Tomatensalsa mit Mandeln, frischem Gemüse & Kartoffelecken</i>	
Duo de Abanico ibérico y chorizo	21,80
<i>Flanksteak vom iberischen Schwein & Chorizo Spießchen vom Grill. Dazu grüner Spargel, Kirschtomaten, Kartoffelecken & Salsa brava</i>	

Ensalada & Verdura

Salate & Vegetarisches

<i>Ensalada silvestre con espárragos verdes y blancos</i>	13,90
<i>Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit grünem und weißem Spargel, dazu Knoblauchbrot & Balsamico Dressing</i>	
<i>... mit gegrilltem Ziegenkäse</i>	16,90
<i>... mit Babykalamare-Spieß</i>	18,90
Verdura al grill con salsa romesco	16,50
<i>Frisches Gemüse vom Grill mit Haselnuss-Paprika-Dip, Salsa brava & gebackenem Ziegenkäse</i>	

Postres

Hausgemachte Desserts

Crema catalana	5,50
<i>Typ. spanische Vanille-Creme mit einer Schicht karamellisiertem Zucker</i>	
Torta de chocolate	6,80
<i>Warme Schokoladentarte mit Sahne & Früchten der Saison</i>	
Helado de turrón	7,50
<i>Hausmachtes Karamell-Mandel-Sahne-Eis mit Früchten der Saison</i>	
<i>... dazu empfehlen wir ...</i>	
Café solo / Café cortado	2,20 / 2,50
Café Carajillo	4,90
<i>Espresso mit Brandy & braunem Zucker</i>	
Carlos I	2 cl 4,00
Pacharán Schlehenlikör mit Eis	2 cl 3,90