

EATapas

Bar & Restaurant

Tapas Menü

Kalt/Warm

(ab 2 Personen)

19,90 € p.P.

Entradas Mixta

(kalte Tapas der Vitrine & Alioli)

&

p.P. **2 warme Tapas deiner Wahl**

Aufpreis für Gambas

2,50 €



Ración mit allen Tapas aus der Vitrine

klein/groß

11,50 € / 17,50 €



Kalte Tapas aus der Vitrine einzeln 3,90 € je Schale

TAPAS MODERNAS

◆ CARNE ◆

- ◆ SESAM HUHN^{l,a,f} / Jus / gegrillter Kürbis / Sesam €6,90
- ◆ MINI CHEESEBURGER^{a,c,e,g,l} / Minze / Koriander / Patatas Bravas €6,90
- ◆ SURF AND TURF SPIEßE^{16,b} / Chorizo / Gambas €6,70
- ◆ ROASTBEEF^{k,c} / Senf-Kräutercreme / bunter Pfeffer €6,70

◆ VEGETARISCH ◆

- ◆ GEGRILLTER HALLOUMI^g / Salsa Verde €5,20
- ◆ WARMER FETA IN FOLIE GEBACKEN^g / getrocknete Tomaten €4,70
- ◆ KNUSPRIGE ZIEGENKÄSE KROKETTEN^{g,a} / Sesam / Honig €6,30
- ◆ QUESADILLAS^{a,c,h} / Bohnen-Paste / Salsa de Tomate / Gemüse €6,90
- ◆ MINI HALLOUMI BURGER^{a,c,h,g,l} / Halloumi / Salsa Verde / Patatas Bravas €6,90

◆ del MAR ◆

- ◆ GEFÜLLTE AVOCADO / Thunfischcreme / Zitrone^{g,a} €6,90

TAPAS CLASSICAS

◆ del MAR ◆

- ◆ GAMBAS AL AJILLO CLASSICA^{16.b,m} / Knoblauch / Chilli / Weißwein €8,90
- ◆ GAMBAS AL AJILLO DE LA CASA^{16,b} / Knoblauch / Chilli €8,90
- ◆ BOQUERONES^{16,d,a} / Sardellen frittiert / Alioli / Zitrone €6,90
- ◆ CALAMARI^{o,a,16} / Alioli / Zitrone / gegrillt oder frittiert €7,30

◆ CARNE ◆

- ◆ CHORIZO^a / spanische Dorfurst / Bio-Qualität €6,50
- ◆ DATTELN IM SPECKMANTEL^m / Bio-Datteln / kross gebraten €6,20
- ◆ ALBONDIGAS^{a,c} / Hackfleischbällchen / in pikantem Gemüsesugo €6,70

◆ VEGETARISCH ◆

- ◆ PATATAS BRAVAS^c / pikante Kartoffelecken / Alioli €5,30
- ◆ PIMIENTOS DE PADRÓN / milde Paprika / grobes Meersalz €5,30
- ◆ COLIFLOR FRITOS^{g,a} / Blumenkohl / dazu Alioli €5,30
- ◆ SÜßKARTOFFEL-KROKETTEN^{g,a,c,e,k} / Schafskäse / Senf-Kräutercreme €6,90

◆ HAUPTSPEISEN ◆

- ◆ **PAELLA CLASSICA** ^{b,d,f,g,h,i,k,m,o,2,12,16} € 17,90
Reispfanne mit verschiedenen Meeresfrüchten, Huhn & Chorizo
- ◆ **PAELLA VEGETARIA** ^{2,f,g,h,i} € 15,90
Reispfanne mit verschiedenem Gemüse
- ◆ **CALAMARI A LA PLANCHA** ^{o,a,16} € 17,90
gegrillte Babycalamari mit Reis und Beilagensalat

◆ SALATE ◆ gemischter Salat mit ...

- ◆ **Vegan** ^{e,f,h,i} € 11,50
mit veganem Dressing / mit Kernen verfeinert ⁱ
- ◆ **Ziegenkäse gegrillt oder frittiert** ^{a,c,e,g,l} € 14,90
darauf Honig und Sesam / mit Kernen verfeinert ⁱ
- ◆ **Halloumi gegrillt** ^{c,e,g,l} € 14,90
darauf Salsa Verde / mit Kernen verfeinert ⁱ
- ◆ **Gegrilltes Hähnchenfilet** ^{f,h,l} € 14,90
garniert mit Parmesan und Aioli / mit Kernen verfeinert ⁱ
- ◆ **Gambas** ^{b,l,16} € 15,90
gegrillt / mit Kernen verfeinert ⁱ

SIDES

- ◆ AIOLI ^c € 1,90
- ◆ EATAPAS AIOLI ^c € 1,90
- ◆ HUMMUS^c € 3,90
- ◆ THUNISCH- CREME ^c € 3,90
- ◆ BEILAGENSALAT ^{l,h,e,f,k} € 3,90
- ◆ MANCHEGO KÄSE € 5,90
- ◆ JAMON SERRANO € 5,90
- ◆ SELECCIÓN DE QUESOS ^{g,f,l,h,e} € 14,90
Manchegokäse, Ziegenkäse & Blaukäse
- ◆ Charcutería ^a € 14,90
Chorizo, Serrano & Salami
- ◆ OLIVEN SCHALE € 3,90

DESSERT

Bitte fragt unseren Service nach den aktuellen Süßspeisen!

EATapas
Bar & Restaurant

DIE GESPRITZTEN

€ 6,90



EATAPAS-SPRITZ²

(Aperol, Tonic, Zitrone, Soda)



APEROL²

(Aperol, Prosecco, Orange, Soda)



HUGO

(Prosecco, Holunder, Limette, frische Minze, Soda)



TINTO DE VERANO^{m,11}

(Rotwein, Bluna, Orange, Limette, Zitrone)

OFFENE WEINE

◆ WEIßWEIN 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75 ◆

- ◆ **2020 Rey Santo Verdejo** €4,10/€7,40/€17,90/€24,50
Weingut Javier Sanz, Valladolid, Spanien
~Betörende Fruchtaromen von Holunderblüten, Ananas und Mango. Am Gaumen Stachelbeeren und Limonen mit ihrer feinen, fruchtigen Säure.
- ◆ **2020 Campo Castillo Viura** €3,90/€6,90/€16,50/€23,90
Weingut Bodegas Borsao, Spanien
~Ein wunderbarer leichter, trocken-frischer, fruchtiger Weisswein.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Riesling** €4,10/€7,90/€19,50/€29,50
VDP, Württemberg
~Trockener Weißwein mit wenig Säure. Frischer, fruchtiger Duft mit Aromen von Clementinen, Blutorange, Aprikosen, Pfirsich, Quitte und Boskop-Apfel.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Blanc de Noir** €4,10/€7,90/€19,50/€29,50
Baden / Kaiserstuhl
~Leichter und spritziger Burgunder mit zarten Limetten- und Honigmelonenaromen.

◆ ROSÉ 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75 ◆

- ◆ **2020 Campo Castillo Rosado** €3,90/€6,90/€16,50/€23,90
Weingut Bodegas Borsao, Spanien
~Amimierender, sehr frischer und trockener Rose mit angenehmer Beerennote.

◆ ROTWEIN 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75 ◆

- ◆ **2020 Campo Castillo Garnacha** €3,90/€6,90/€16,50/€23,90
Weingut Bodegas Borsao, Spanien
~ Ein wunderbar saftiger, frischer Rotwein mit ausgeprägtem Bouquet von Kirschen und roten Früchten. Säurearm, süffig und vollmundig.
- ◆ **2020 Rioja Tinto Tempranillo** €4,10/€7,60/€18,30/€26
Weingut Viña Herminia, Spanien
~ Vollmundiger Rotwein mit einem schönen Abgang. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Waldbeeren und Vanillenote.
- ◆ **2020 Primitivo Puglia Tratturi** €4/€7,30/€18,20/€25
Feudi di San Marzano, Apulien
~ Intensives Aroma, mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Rund am Gaumen.

FLASCHENWEINE • ROT

- ◆ **2021 Borsao Selección, Bodegas, Borsao, Spanien** € 26
~ zeigt sich im Duft fruchtig mit Anklängen von Cassis, Holunder, Kirsche und dazu mit feiner Würze.
- ◆ **2018 Javier Sanz, Tinto Roble, Rueda Spanien** € 27
~ Merlot und Tempranillo mit einer leichten Note französischer Eichenfässer. Intensiver und fruchtiger Geschmack nach Beeren.
- ◆ **2020 Garrafa, Vinho Rocim Tinto Rocim, Portugal** € 31
~ Kräftige Rotweincuvee aus Alicante Bouchet.
- ◆ **2018 Borsao Crianza Selección, Bodegas, Borsao, Spanien** € 29,5
~ Garnacha, Merlot und Tempranillo gehen in diese Fruchtbombe ein.
- ◆ **2017 Borsao Berola, Bodegas Borsao, Spanien** € 31,5
~ Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.
- ◆ **2016 Borsao Zarihs, Bodegas Borsao, Spanien** € 34
~ Aromen nach Brombeeren, Backpflaume, Holunder.
- ◆ **2018 Pago Florentino, Ribera del Duero, Spanien** € 38
~ Aromen nach Eiche, Vanille und Schokolade. Rauchig und dominant.
- ◆ **2017 Marqués de Murrieta Reserva, Logroño, Spanien** € 56
~ Aromen nach reifen Knupperkirschen, Pflaumen und Espresso.
- ◆ **2017 Borsao Bolé, Bodegas Borsao, Spanien** € 28,5
~ Garnacha / Syrah. Noten von Kaffee und Vanille.
Duft nach Schwarzkirsche und Pflaume.
- ◆ **2021 Enemigo Mío, El Altiplano, Murcia, Spanien** € 36
~ Aromen von roten Beeren und Kirschen. Noten von Gewürzen, Kakao und Trockenfrüchten.
- ◆ **2017 Cabriola, Bodegas Borsao, Spanien** € 32,5
~ Aromen Vanille, Röstnoten, feine Würze und gedünstete Wiesenkräuter

FLASCHENWEINE • WEIß

- ◆ **2021 ANDERS SEIN Riesling** € 29,5
VDP, Württemberg
~Trockener Weißwein mit wenig Säure. Frischer, fruchtiger Duft mit Aromen von Clementinen, Blutorange, Aprikosen, Pfirsich, Quitte und Boskop-Apfel.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Spätburgunder** € 29,5
VDP, Württemberg
~Blanc de Noir. Leichter und spritziger Burgunder mit zarten Limetten- und Honigmelonenaromen.
- ◆ **2021 Sauvignon Blanc** vom Weingut Javier Sanz, Valladolid € 28
~ Angenehmer, frischer und leichter Eintritt in den Gaumen. Geschmeidige und fruchtige Entwicklung. Sehr gut ausgeglichener Säuregehalt. Langer und anhaltender Abgang.
- ◆ **2021 Lugana DOC Bulgarini, Veneto** € 31
~ Runder und weicher Lugana aus den Trebbiano di Garda Trauben
- ◆ **2021 Grauburgunder Bötzinger Meisental Q.b.A. Trocken** € 29,5
~ Weingut Stefan Rinklin – Baden
Wunderbar schmelziger, fruchtiger grauer Burgunder mit ausgeprägter Frucht und milder harmonischer Säure.

CAVA

- ◆ **Castillo Perelada Cava Brut Reserva.** € 26
~Blassgelbe Farbe. Feine Perlage.
In den Monaten des Ausbaus entwickelt er sein feines Aroma mit leichten Fruchtnoten.^{m.11}
- ◆ **Castillo Perelada Cava Brut Rosé.** € 29
~Blasse kirschrote Farbe, klar und glänzend.
Intensive und feine Perlage mit dichtem Perlenkranz. Komplexer und fruchtiger Geschmack, sanft und sehr ausgewogen am Gaumen.^{m.11}

COCKTAILS

- ◆ **Mojito**
Rum / Fresh Mint / Lime / Soda / Sugar
- ◆ **Caipirinha**
Cachaca / Lime / Brown Sugar
- ◆ **Mai Tai**
3 times Rum / Ananas / Lemon / Mandel / Apricot
- ◆ **Gin Fizz**
Gin / Lemon / Sugar / Soda
- ◆ **Whiskey Sour**
Bourbon / Sugar / Lemon
- ◆ **Margarita**
Tequila / Triplesec / Lemon / Sugar
- ◆ **Gin Basil Smash**
Gin / Fresh Basil / Lemon / Sugar / Soda

LONGDRINKS

- ◆ **Cuba Libre**
Rum / Cola / Lime
- ◆ **Moscow Mule**
Vodka / Ginger Ale / Fresh Mint / Gurke
- ◆ **Munich Mule**
Gin / Ginger Ale / Fresh Mint / Gurke
- ◆ **Vodka + Saft**
Vodka / Juice of your choice
- ◆ **Gin Tonic**
Gin / Tonic / Limette

Je € 9,50 {Happy Hour € 7,90; bis 19 Uhr}

GESPRITZT

- ◆ Weinschorle^{m.11} € 6,70
- ◆ Sangria^{m.11} € 6,50 / € 10,50 / € 19,5
0,3 / 0,5L / 1L

ALKOHOLFREI

◆ ‚Wolfra‘ SÄFTE & NEKTARE, PUR ODER ALS SCHORLE ◆

- ◆ Saft/Nektar 0,2 € 2,90 / 0,4 € 4,10
- ◆ Schorle 0,2 € 2,90 / 0,4 € 3,90

(Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Mango, Johannisbeere, Birne, Ananas)

◆ LIMONADEN ◆

- ◆ Afri Cola 0,2^{1.2.6} € 2,90
- ◆ Afri Cola ohne Zucker 0,2^{1.2.6.7} € 2,90
- ◆ Bluna 0,2^{6.2} € 2,90
- ◆ Spezi 0,4^{1.3.6} € 3,90
- ◆ Hausgemachte Ingwer-Limetten Limonade € 3,90

◆ WASSER ◆

- ◆ Tafelwasser 0,2 € 2,70 / 0,4 € 3,70
- ◆ Petrusquelle Still oder Medium 0,75 € 5,70
- ◆ Petrusquelle Still oder Medium 0,25 € 2,90

KAFFEE

◆ Espresso ¹	€ 2,00
◆ Espresso Macchiato ^{1,g}	€ 2,30
◆ Cafe Crema ¹	€ 2,80
◆ Latte Macchiato ^{1,g}	€ 3,30
◆ Cappuccino ^{1,g}	€ 3,30
◆ Milchkaffee ^{1,g}	€ 3,20

BIER

◆ Spaten Helles ^a	€ 3,90
◆ Radler ³	€ 3,90
◆ San Miguel ^a	€ 3,90
◆ Löwenbräu Helles Alkoholfrei ^a	€ 3,90
◆ Franziskaner Weiß ^a / alkoholfrei / dunkel / leicht	€ 3,90
◆ Becks ^{a,6} / alkoholfrei 0,33	€ 3,90
◆ Becks Green Lemon ^{a,6} 0,33	€ 3,90
◆ Corona Extra 0,33 ^{a,6}	€ 4,10

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig / 6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit

Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / 8 = mit Geschmacksverstärkern / 9 = mit Schwefeldioxid / 10 = mit Schwärzungsmittel / 11 = mit Phosphat / 12 = mit Milcheiweiß / 13 = gewachst / 14 = mit Nitritpökelsalz / 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) / 16 = tiefgefroren

Allergene: a = glutenhaltige Getreide / b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c = Eier und Eierzeugnisse / d = Fisch und Fischerzeugnisse / e =

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / g = Milch und Milcherzeugnisse / h = Schalenfrüchte und

Schalenfrüchteezeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) / i = Sellerie

und Sellerieerzeugnisse / k = Senf und Senferzeugnisse / l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / m = Schwefeldioxid und Sulphite / n = Lupinen und

Lupinenerzeugnisse / o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.