

Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

Vegetarische-Tapas

203	kleine grüne Paprika frittiert mit grobem Meersalz (Vegan)	€	6,90
	Pimientos del Padron		
204	schwarze & grüne Oliven (Vegan)	€	5,40
	Aceitunas / Olives		
205	spanisches Kartoffelomlett mit Eier, Zwiebeln & Knoblauch	€	6,40
	Tortilla española/spanisches omlett 9, 12, 13		
206	Kartoffelecken in pikanter Tomatensoße (Vegan)	€	5,90
	Patatas bravas (diabla) / Potatoes with spicy tomato sauce		
207	frische Champignons in Knoblauch (Vegan)	€	6,50
	Champinones al ajillo / Button mushrooms in garlic 13		
210	kleine Kartoffeln mit grobem Salz & Mojosoße (Vegan)	€	6,50
	Patatas con Mojo / Potatos with Mojo		

Fleisch-Tapas

215	Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (100% Rindfleisch)	€	7,50
	Albondigasen Tomate / Beef in tomato sauce 2, 3, 9, 12, 13		
216	Datteln im Speckmantel	€	7,20
	Datiles con bacon / Dates with bacon		
217	hausgemachte Käse – Schinkenrollen (100% Geflügel)	€	7,50
	Rollitos San Jacobs/ Baked cheese/ poultry-ham Rolls 1, 9, 3		
218	Paprikawurst frittiert (Schwein)	€	7,20
	Chorizo fritos / Spicy pepper sausage 13		
220	Mini - Fleischspieße vom Grill (Schwein)	€	7,90
	Pinchitos morunos / Grilled meat (pork)		

Fisch-Tapas

225	Frittierte kleine Tintenfische	€	7,90
	Chipirones fritos / Squid in pottery pot 1, 6		
227	Sardellen frittiert	€	7,90
	Boquerones fritos / Anchovy fried 1, 6		
228	Bacaladilla (Seelachs) frittiert mit Zitrone	€	7,90
	Bacaladilla fritos / Bacaladilla fried (fish) 1, 6		

Käse & Serranoschinken

233	Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt)	€	7,50
	Queso de Obeja con Rosmarin / Feta chees with rosmarin 2		
234	Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm)	€	7,50
	Queso de Obeja empanado / Feta chees breaded 1,2,3,9		
236	Spanischer Manchego Käse und Serranoschinken	€	12,50
	Manchego quesos y jamon serrano/ Spanish cheese and serrano ham 2		
237	Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch)	€	8,50
	Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey 2		
238	Serranoschinken	€	8,50
	Jamon Serrano / Serrano Ham		
240	hausgemachtes Brot und Ajoli	€	3,90
	Pan y ajoli / bread and ajoli 1, 2 ,9, 13		

Zutaten:	1: Mehl	4: Sahne	8: Chilli	11: Nüsse	
	2: Milch	5:Krebstiere	9: Eier	12: Zwiebeln	14: Alkohol
	3: Paniermehl	6: Fisch	10: Meerresf.	13: Knoblauch	

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Stand: 2025

Hausgemachte Suppen

- 01 **Tomatencreme Suppe** € 6,20
Crema de tomate/ Tomatocremesoup 1, 4
- 02 **Knoblauchsuppe (mit frischem Knoblauch & einem Ei)** € 7,80
Sopa de Ajo /Garlicsoup 1, 9,13
- 03 **Fischsuppe mit Meeresfrüchten** € 8,80
Sopa de pescado / Seafoodsoup 1, 5, 6, 10, 13

Salate

- 10 **Gemischter Salat** € 6,90
Ensalada mixta / Salad mix 12
- 11 **Tomatensalat mit roten Zwiebeln** € 6,70
Ensalada de Tomate con cebolla / Tomatosalad with onions 12
- 12 **Gemischter Salat mit Gambas** € 16,50
Ensalada con gambas / Salad with gambas 6, 12
- 13 **Gemischter Salat mit Schafskäse** € 11,50
Ensalada con queso de oveja / Salad with feta cheese 2, 12

Alle Salate werden mit Öl und Essig angemacht

Muscheln und Gambas

- 701 **Spaghetti mit Gambas in Tomatensoße** 6, 12, 13 € 16,50
- 18 **Venus Muscheln in Weißweinsoße im Tontopf** € 13,90
Almejas al vino blanco/Clams in white wine 1, 6, 12, 13
- 19 **Miesmuscheln im Tontopf in Weißweinsoße** 1, 6, 12, 13, 14 **Tagespreis**
- 20 **Miesmuscheln im Tontopf in Tomatensoße** 1, 6,12, 13 **Tagespreis**
Mejillones en tomate o vino blanco / Mussels in with wine or tomato
- (Miesmuscheln sind im Zeitraum von ca. September/Oktober bis März erhältlich)**
- 21 **Gambas mit Knoblauch in Öl (geschält)** € 18,50
Gambas al ajillo / Prawns in garlic & oliven oel 6, 8, 13, 14
- 22 **Gambas in Teufelssoße (geschält) (scharf)** € 19,50
Gambas a la diablo / Prawns in spicy tomato sauce 4, 6, 8, 12, 13

**Auf Wunsch auch als Hauptspeise mit einer beliebigen Beilage erhältlich:
(Salzkartoffeln, Pommes, Gemüse - oder Grillkartoffeln je + 3,90 €)**

Zutaten: 1: Mehl 4: Sahne 8: Chilli 11: Nüsse
2: Milch 5:Krebstiere 9: Eier 12: Zwiebeln 14: Alkohol
3: Paniermehl 6: Fisch 10: Meeresf. 13: Knoblauch

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Stand: 2025

Fischgerichte

Alle Fischgerichte vom Grill
werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

28	Skrei (Kabeljau) vom Grill mit „Salsa Verde“	€	22,30
	Bacalao circular con salsa verde/ circle cod with salsa verde 6,13		
30	Lachs vom Grill	€	20,90
	Salmon de la parrilla / Salmon grilled 6, 4, 13		
32	Dorade vom Grill (ganzer Fisch)	€	21,20
	Dorada de la parrilla / Dorade Royal grilled 6		
36	Tintenfische vom Grill mit Zwiebel - Knoblauch	€	20,10
	Chipirones - Lulas con cebolla y ajo/ Squids grilled with onions – garlic – sauce 6		
38	Loupé de Mer/Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuterbutter (ganzer Fisch)	€	21,20
	Lubina – Robalo de la parrilla con mantequilla de hierbas/ Loup de mer grilled 1, 6, 13		
40	Gegrillte Fischplatte (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)	€	19,50
	Mixto de Pescado/ 5 Variation of mix grilled fish 6		
41	Gegrillte Fischplatte für zwei Personen	€	39,00
	(5 Variationen: Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs) 6		
	Mixto de Pescado para 2 / 5 Variation of mix grilled fish for 2		

Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:

Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, € 3,90
Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13

Fischgerichte aus dem Ofen

Alle Fischgerichte aus dem Ofen, werden mit Salzkartoffeln serviert

33	Stockfisch in Tomatensoße mit Oliven	€	22,50
	Bacalao de la Casa / Dried cod fish in tomato sauce 6, 12, 13		
34	Stockfisch mit Muscheln in Weißweinsoße	€	22,90
	Bacalao en vino Blanco / Dried cod fish in with wine 1, 6, 12, 13, 14		
39	Gem. Fisch mit Muscheln in Weißweinsoße	€	22,90
	Mixto de Pescado en vino blanco / Mixed fish with white wine 1, 6, 12, 13, 14		

Garzeit von ca. 30 Minuten

Zutaten: 1: Mehl 4: Sahne 8: Chilli 11: Nüsse
2: Milch 5: Krebstiere 9: Eier 12: Zwiebeln 14: Alkohol
3: Paniermehl 6: Fisch 10: Meeresf. 13: Knoblauch

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Stand: 2025

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

63	Gegrillte Fleischplatte (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo) Mixto de Carne / 4 Variation of mix grilled meat	€	19,50
64	Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo) Mixto de Carne para 2/ Variation of mix grilled meat for 2	€	39,00
Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:			
	Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13	€	3,90
54	Putenbrustfilet mit Champignoncremesoße Pavo en salsa de champiñones/ Turkey in champignon-cream-sauce 1, 4	€	19,90
55	Putenbrustfilet mit Gorgonzolasoße Pavo en salsa de gorgonzola / Turkey in gorgonzola-sauce 1, 4	€	19,90
67	Putenbrustfilet mit Pfeffersoße Pavo en salsa de pimienta/ Turkey in peppersauce 1, 4	€	19,90
56	Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzolasoße Filete de cerdo en salsa de gorgonzola / Porkfilet in gorgonzola sauce 1, 4	€	20,60
58	Schweinefilet vom Grill mit Pfeffersoße Filete de cerdo en salsa de pimienta / Porkfilet with pepper sauce 1, 4	€	20,60
68	Schweinefilet vom Grill mit Gambas am Spieß Filete de cerdo con Gambas / Pork with Gambas	€	22,30
59	Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter (200g) Steak de la parrilla mantequilla de hiervas / grilled Steak	€	22,90
60	Rindersteak vom Grill mit Champignoncremesoße 1, 4 Steak de la parrilla en salsa de champignons / Steak with mushroom- cream - sauce	€	23,90
61	Rindersteak vom Grill mit Pfeffersoße 1, 4 Steak de la parrilla en salsa de pimienta/ Steak with pepper - sauce	€	23,90
62	Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße 1, 4 Steak de la parrilla en salsa de gorgonzola / Steak with gorgonzola – sauce	€	23,90

Zutaten: 1: Mehl 4: Sahne 8: Chili 11: Nüsse
2: Milch 5:Krebstiere 9: Eier 12: Zwiebeln 14: Alkohol
3: Paniermehl 6: Fisch 10: Meeresf. 13: Knoblauch

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Stand: 2025

Fleischgerichte aus dem Ofen

Alle Fleischgerichte aus dem Ofen werden
mit hausgemachten Pommes serviert

50	Hähnchen in Knoblauchsoße (am Knochen) Pollo al ajillo / Chicken with garlic sauce 1, 13	€	20,90
51	Hähnchen in Teufelsoße (scharf) (am Knochen) mit Champignons & Erbsen Pollo a la diablo / Chicken with devils sauce 1, 4, 8, 12, 13	€	20,90
52	Kaninchen „Spezial“ mit Muscheln & Gambas (am Knochen) in Soße mit Champignons und Tomaten Conejo especial con almejas y gambas / Rabbit spezial with clams & praws 1, 6, 12, 13	€	24,00
53	Kaninchen in Knoblauchsoße (am Knochen) 1, 13 Conejo al ajillo/ Rabbit in garlicsauce	€	22,50
57	Schweinefleischgulasch mit Venus Muscheln Carne de cerdo a la alentejana / Pork with venus mussels 1,6, 8,10	€	22,50

Garzeit von ca. 30 Minuten

Paellas (spanische Reispfanne)

70	Paella mit Fisch & Meeresfrüchten mit Erbsen und Paprika Paella de marisco/ Paella with seafood 5, 6, 10, 12, 13	€	21,00
71	Paella mit Schweinefleisch, Hähnchen (am Knochen), Fisch & Meeresfrüchte mit Erbsen und Paprika Paella Valenciana / Paella with pork, chicken, seafood & fish 5, 6, 10, 12, 13	€	21,00
72	Paella Vegetarisch (Vegan) (Karotten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Bohnen, Tomaten & Erbsen) 12, 13 Paella de hortalizas / Paella vegetable	€	19,00
73	Paella mit Hähnchen (am Knochen) mit Erbsen, Karotten und Paprika Paella de Pollo / Paella with chicken 12, 13	€	19,90

Garzeit ca. 30 Minuten

Dessert

707	Orangen Eis / Orange ice cream (in einer ausgehüllten Orange) 2	€	6,50
709	Kokosnuss Eis / Coconut ice cream (in einer ausgehüllten Kokosnuss) 2	€	6,50
710	Rqueson con Miel/ Ice with Nuts & Honey 2, 11 (Eiscreme mit Mandeln & Honig)	€	6,50

Hausgemacht/ Homemade:

47	Flan mit Karmelsoße / Flan with caramel sauce 2, 9	€	6,90
48	Crema Catalana / Crème Brûlée 1, 2, 9	€	6,90

Zutaten:	1: Mehl	4: Sahne	8: Chilli	11: Nüsse	
	2: Milch	5:Krebstiere	9: Eier	12: Zwiebeln	14: Alkohol
	3: Paniermehl	6: Fisch	10: Meeresf.	13: Knoblauch	

Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt

Stand: 2025