

# Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

## Vegetarische-Tapas

203	<b>kleine grüne Paprika frittiert mit grobem Meersalz (Vegan)</b>	€	6,50
	Pimentos del Padron		
204	<b>schwarze &amp; grüne Oliven (Vegan)</b>	€	4,90
	Aceitunas / Olives		
205	<b>spanisches Kartoffelomlett mit Eier, Zwiebeln &amp; Knoblauch</b>	€	5,90
	Tortilla española/spanisches omlett 9, 12, 13		
206	<b>Kartoffelecken in pikanter Tomatensoße (Vegan)</b>	€	5,90
	Patatas bravas (diabla) / Potatoes with spicy tomato sauce		
207	<b>frische Champignons in Knoblauch (Vegan)</b>	€	6,50
	Champinones al ajillo / Button mushrooms in garlic 13		
210	<b>kleine Kartoffeln mit grobem Salz &amp; Mojosoße (Vegan)</b>	€	6,50
	Patatas con Mojo / Potatos with Mojo		

## Fleisch-Tapas

215	<b>Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (100% Rindfleisch)</b>	€	7,20
	Albondigasen Tomate / Beef in tomato sauce 2, 3, 9, 12, 13		
216	<b>Datteln im Speckmantel</b>	€	7,20
	Datiles con bacon / Dates with bacon		
217	<b>hausgemachte Käse – Schinkenrollen (100% Geflügel)</b>	€	6,90
	Rollitos San Jacobs/ Baked cheese/ poultry-ham Rolls 1, 9, 3		
218	<b>Paprikawurst frittiert (Schwein)</b>	€	7,20
	Chorizo fritos / Spicy pepper sausage 13		
220	<b>Mini - Fleischspieße vom Grill (Schwein)</b>	€	7,50
	Pinchitos morunos / Grilled meat (pork)		

## Fisch-Tapas

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

## Käse & Serranoschinken

233	<b>Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt)</b>	€	6,90
	Queso de Obeja con Rosmarin / Feta chees with rosmarin 2		
234	<b>Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm)</b>	€	6,90
	Queso de Obeja empanado / Feta chees breaded 1,2,3 ,9		
236	<b>Spanischer Manchego Käse und Serranoschinken</b>	€	11,90
	Manchego quesos y jamon serrano/ Spanish cheese and serrano ham 2		
237	<b>Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch)</b>	€	7,80
	Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey 2		
238	<b>Serranoschinken</b>	€	8,50
	Jamon Serrano / Serrano Ham		
240	<b>hausgemachtes Brot und Ajoli</b>	€	3,90
	Pan y ajoli / bread and ajoli 1, 2 ,9, 13		

## Hausgemachte Suppen

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: 2024

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

## Salate

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>10</b> | <b>Gemischter Salat</b><br>Ensalada mixta / Salad mix 12  | € 6,90  |
| <b>11</b> | <b>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</b><br>Ensalada de Tomate con cebolla / Tomatosalat with onions 12 | € 6,70  |
| <b>12</b> | <b>Gemischter Salat mit Gambas</b><br>Ensalada con gambas / Salad with gambas 6, 12                   | € 16,50 |
| <b>13</b> | <b>Gemischter Salat mit Schafskäse</b><br>Ensalada con queso de obeja / Salad with feta cheese 2, 12  | € 11,50 |

**Alle Salate werden mit Öl und Essig angemacht**

## Muscheln und Gambas

- |           |  |                   |
|-----------|--|-------------------|
| <b>18</b> | <b>Venus Muscheln in Weißweinsauce im Tontopf</b><br>Almejas al vino blanco/Clams in white wine 1, 6, 12, 13                     | € 13,90           |
| <b>19</b> | <b>Miesmuscheln im Tontopf in Weißweinsauce</b> 1, 6, 12, 13, 14   | <b>Tagespreis</b> |
| <b>20</b> | <b>Miesmuscheln im Tontopf in Tomatensoße</b> 1, 6,12, 13<br>Mejillones en tomate o vino blanco / Mussels in with wine or tomato | <b>Tagespreis</b> |

**(Miesmuscheln sind im Zeitraum von ca. September/Oktober bis März erhältlich)**

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>21</b> | <b>Gambas mit Knoblauch in Öl (geschält)</b><br>Gambas al ajillo / Prawns in garlic & oliven oel 6, 8, 13, 14         | € 17,90 |
| <b>22</b> | <b>Gambas in Teufelsauce (geschält) (scharf)</b><br>Gambas a la diablo / Prawns in spicy tomato sauce 4, 6, 8, 12, 13 | € 17,90 |

**Auf Wunsch auch als Hauptspeise mit einer beliebigen Beilage erhältlich:  
(Salzkartoffeln, Pommes, Gemüse - oder Grillkartoffeln je + 3,70 €)**

## Fischgerichte

### **Alle Fischgerichte vom Grill**

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

**Alle Preis verstehen sich inkl. MwSt**

Stand: 2024

## werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

- 28 **Skrei (Kabeljau) vom Grill mit „Salsa Verde“** € 20,80  
Bacalao circular con salsa verde/ circle cod with salsa verde 6,13
- 30 **Lachs vom Grill** € 19,40  
Salmon de la parrilla / Salmon grilled 6, 4, 13
- 32 **Dorade vom Grill (ganzer Fisch)** € 19,70  
Dorada de la parrilla / Dorade Royal grilled 6
- 36 **Tintenfische vom Grill mit Zwiebel - Knoblauch** € 18,60  
Chipirones - Lulas con cebolla y ajo/ Squids grilled with onions – garlic – sauce 6
- 38 **Loupé de Mer/Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuterbutter (ganzer Fisch)** € 19,70  
Lubina – Robalo de la parrilla con mantequilla de hierbas/ Loup de mer grilled 1, 6, 13
- 40 **Gegrillte Fischplatte (Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)** € 18,70  
Mixto de Pescado/ 5 Variation of mix grilled fish 6
- 41 **Gegrillte Fischplatte für zwei Personen** € 37,40  
(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, € 3,50  
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** € 20,90  
Bacalao de la Casa / Dried cod fish in tomato sauce 6, 12, 13
- 34 **Stockfisch mit Muscheln in Weißweinsoße** € 20,90  
Bacalao en vino Blanco / Dried cod fish in with wine 1, 6, 12, 13, 14
- 39 **Gem. Fisch mit Muscheln in Weißweinsoße** € 20,90  
Mixto de Pescado en vino blanco / Mixed fish with white wine 1, 6, 12, 13, 14

**Garzeit von ca. 30 Minuten**

## Fleischgerichte

**Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert**

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: 2024

- 63 Grillte Fleischplatte** (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo) € 18,70  
 Mixto de Carne / 4 Variation of mix grilled meat
- 64 Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen** € 37,40  
 (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo)  
 Mixto de Carne para 2/ Variation of mix grilled meat for 2

**Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:**

Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, € 3,50  
 Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße 1, 4, 12, 13

- 54 Putenbrustfilet mit Champignoncremesoße** € 18,50  
 Pavo en salsa de champiñones/ Turkey in champignon-cream-sauce 1, 4
- 55 Putenbrustfilet mit Gorgonzolasoße** € 18,50  
 Pavo en salsa de gorgonzola / Turkey in gorgonzola-sauce 1, 4
- 67 Putenbrustfilet mit Pfeffersoße** € 18,50  
 Pavo en salsa de pimienta/ Turkey in peppersauce 1, 4
- 56 Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzolasoße** € 19,20  
 Filete de cerdo en salsa de gorgonzola / Porkfilet in gorgonzola sauce 1, 4
- 58 Schweinefilet vom Grill mit Pfeffersoße** € 19,20  
 Filete de cerdo en salsa de pimienta / Porkfilet with pepper sauce 1, 4
- 68 Schweinefilet vom Grill mit Gambas am Spieß** € 20,90  
 Filete de cerdo con Gambas / Pork with Gambas
- 59 Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter** (200g) € 21,50  
 Steak de la parrilla mantequilla de hiervas / grilled Steak
- 60 Rindersteak vom Grill mit Champignoncremesoße** 1, 4 € 22,50  
 Steak de la parrilla en salsa de champiñons / Steak with mushroom- cream - sauce
- 61 Rindersteak vom Grill mit Pfeffersoße** 1, 4 € 22,50  
 Steak de la parrilla en salsa de pimienta/ Steak with pepper - sauce
- 62 Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße** 1, 4 € 22,50  
 Steak de la parrilla en salsa de gorgonzola / Steak with gorgonzola – sauce



## Fleischgerichte aus dem Ofen

**Alle Fleischgerichte aus dem Ofen werden**

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: 2024

**mit hausgemachten Pommes serviert**

<b>50</b>	<b>Hähnchen in Knoblauchsoße (am Knochen)</b> Pollo al ajillo / Chicken with garlic sauce 1, 13	€	<b>18,90</b>
<b>51</b>	<b>Hähnchen in Teufelsoße (scharf) (am Knochen)</b> mit Champignons & Erbsen Pollo a la diablo / Chicken with devils sauce 1, 4, 8, 12, 13	€	<b>18,90</b>
<b>52</b>	<b>Kaninchen „Spezial“ mit Muscheln &amp; Gambas (am Knochen)</b> in Soße mit Champignons und Tomaten Conejo especial con almejas y gambas / Rabbit spezial with clams & praws 1, 6, 12, 13	€	<b>20,50</b>
<b>53</b>	<b>Kaninchen in Knoblauchsoße (am Knochen) 1, 13</b> Conejo al ajillo/ Rabbit in garlicsaUCE	€	<b>19,50</b>
<b>57</b>	<b>Schweinefleischgulasch mit Venus Muscheln</b> Carne de cerdo a la alentejana / Pork with venus mussels 1,6, 8,10	€	<b>19,50</b>

**Garzeit von ca. 30 Minuten**

***Paellas (spanische Reispfanne)***

<b>70</b>	<b>Paella mit Fisch &amp; Meeresfrüchten mit Erbsen und Paprika</b> Paella de marisco/ Paella with seafood 5, 6, 10, 12, 13	€	<b>19,50</b>
<b>71</b>	<b>Paella mit Schweinefleisch, Hähnchen (am Knochen), Fisch &amp; Meeresfrüchte mit Erbsen und Paprika</b> Paella Valenciana / Paella with pork, chicken, seafood & fish 5, 6, 10, 12, 13	€	<b>19,50</b>
<b>72</b>	<b>Paella Vegetarisch (Vegan)</b> (Karotten, Brokkoli, Champignons, Paprika, Bohnen, Tomaten & Erbsen) 12, 13 Paella de hortalizas / Paella vetable	€	<b>17,30</b>
<b>73</b>	<b>Paella mit Hähnchen (am Knochen) mit Erbsen, Karotten und Paprika</b> Paella de Pollo / Paella with chicken 12, 13	€	<b>18,90</b>

**Garzeit ca. 30 Minuten**

***Dessert***

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

***Hausgemacht/ Homemade:***

<b>47</b>	<b>Flan mit Karamelsoße / Flan with caramel sauce 2, 9</b>	€	<b>5,90</b>
<b>48</b>	<b>Crema Catalana / Crème Brûlée 1, 2, 9</b>	€	<b>5,90</b>

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: 2024