Tapas á Casa del Sabor (hausgemacht)

Vegetarische-Tapas

203	**kleine grüne Paprika frittiert mit grobem Meersalz (Vegan)** Pimentos del Padron	€	6,90
204	**schwarze & grüne Oliven (Vegan)** Aceitunas / Olives	€	5,40
205	**spanisches Kartoffelomlett mit Eier, Zwiebeln & Knoblauch** Tortilla española/spanisches omlett **9, 12, 13 (Vegetarisch)**	€	6,40
207	**frische Champignons in Knoblauch (Vegan)** Champinones al ajillo / Button mushrooms in garlic **13**	€	7,20
210	**kleine Kartoffeln mit grobem Salz & Mojosoße (Vegan)** Patatas con Mojo / Potatos with Mojo	€	7,20

Fleisch-Tapas

215	**Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (100% Rindfleisch)** Albondigasen Tomate / 100% Beef in tomato sauce **2, 3, 9, 12, 13**	€	7,50
216	**Datteln im Speckmantel** Datiles con bacon / Dates with bacon	€	7,50
218	**Paprikawurst frittiert (Schwein)** Chorizo fritos / Spicy pepper sausage **13**	€	7,50
220	**Mini - Fleischspieße vom Grill (Schwein)** Pinchitos morunos / Grilled meat (pork)	€	7,90

Fisch-Tapas

225	**Frittierte kleine Tintenfische** Chipirones fritos / Squid in pottery pot **1, 6**	€	7,90
227	**Sardellen frittiert** Boquerones fritos / Anchovy fried **1, 6**	€	7,90

Käse & Serranoschinken

233	**Schafskäse mit Olivenöl und frischem Rosmarin (kalt)** Queso de Obeja con Rosmarin / Feta chees with rosmarin **2**	€	7,50
234	**Schafskäse paniert mit Preiselbeeren (warm)** Queso de Obeja empanado / Feta chees breaded **1,2,3 ,9**	€	7,50
237	**Spanischer Manchego Käse mit Honig (Schafsmilch)** Manchego quesos con miel / Spanish cheese with honey **2**	€	10,50
238	**Serranoschinken** Jamon Serrano / Serrano Ham	€	10,50
240	**hausgemachtes Brot und Ajoli** Pan y ajoli / bread and ajoli **1, 2 ,9, 13**	€	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

Hausgemachte Suppen

01	**Tomatencreme Suppe** Crema de tomate/ Tomatocremesoup **1, 4**	€	7,50
02	**Knoblauchsuppe (mit frischem Knoblauch & einem Ei)** Sopa de Ajo /Garlicsoup **1, 9,13**	€	8,50
03	**Fischsuppe mit Meeresfrüchten** Sopa de pescado / Seafoodsoup **1, 5, 6, 10, 13**	€	9,50

Salate

10	**Gemischter Salat** Ensalada mixta / Salad mix **12**	€	7,50
11	**Tomatensalat mit roten Zwiebeln** Ensalada de Tomate con cebolla / Tomatosalad with onions **12**	€	7,50
12	**Gemischter Salat mit Gambas** Ensalada con gambas / Salad with gambas **6, 12**	€	18,50
13	**Gemischter Salat mit Schafskäse** Ensalada con queso de obeja / Salad with feta cheese **2, 12**	€	13,50

Alle Salate werden mit Öl und Essig angemacht

Muscheln und Gambas

701	**Spaghetti mit Gambas in Tomatensoße** **6, 12, 13**	€	20,50
18	**Venus Muscheln in Weißweinsoße im Tontopf** Almejas al vino blanco/Clams in white wine **1, 6, 12, 13**	€	15,50
19	**Miesmuscheln im Tontopf in Weißweinsoße** **1, 6, 12, 13, 14**		Tagespreis
20	**Miesmuscheln im Tontopf in Tomatensoße** **1, 6,12, 13** Mejillones en tomate o vino blanco / Mussels in with wine or tomato		Tagespreis

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

21	**Gambas mit Knoblauch in Öl (geschält)** Gambas al ajillo / Prawns in garlic & oliven oel **6, 8, 13, 14**	€	19,50
22	**Gambas in Teufelssoße (geschält)** (scharf) Gambas a la diabla / Prawns in spicy tomato sauce **4, 6, 8, 12, 13**	€	20,50

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“** Bacalao circular con salsa verde/ circle cod with salsa verde **6,13**	**€**	**23,50**
30	**Lachs vom Grill** Salmon de la parrilla / Salmon grilled **6, 4, 13**	**€**	**22,50**
32	**Dorade vom Grill (ganzer Fisch)** Dorada de la parrilla / Dorade Royal grilled **6**	**€**	**23,50**
36	**Tintenfische vom Grill mit Zwiebel - Knoblauch** Chipirones - Lulas con cebolla y ajo/ Squids grilled with onions – garlic – sauce **6**	**€**	**21,50**
38	**Loupé de Mer/Wolfsbarsch vom Grill mit Kräuterbutter (ganzer Fisch)** Lubina – Robalo de la parrilla con mante quilla de hiervas/ Loup de mer grilled **1, 6, 13**	**€**	**23,50**
40	**Gegrillte Fischplatte *(Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)*** Mixto de Pescado/ 5 Variation of mix grilled fish **6**	**€**	**20,50**
41	**Gegrillte Fischplatte für zwei Personen** ***(5 Variationen:Tintenfisch, Gambas, Lachs, Wolfsbarsch & Seelachs)*** **6** Mixto de Pescado para 2 / 5 Variation of mix grilled fish for 2	**€**	**41,00**

Auf Wunsch auch mit folgenden hausgemachten Soßen bestellbar:
Gorgonzolasoße, Champignonsoße, Pfeffersoße, Salsa Verde, Tomatensoße, scharfe Tomatensoße oder Knoblauchsoße **1, 4, 12 , 13** **€** **3,90**

Fischgerichte aus dem Ofen

Alle Fischgerichte aus dem Ofen, werden mit Salzkartoffeln serviert

33	**Stockfisch in Tomatensoße mit Oliven** Bacalao de la Casa / Dried cod fish in tomato sauce **6, 12, 13**	**€**	**23,50**
34	**Stockfisch mit Muscheln in Weißweinsoße** Bacalao en vino Blanco / Dried cod fish in with wine**1, 6, 12, 13, 14**	**€**	**24,50**
39	**Gem. Fisch mit Muscheln in Weißweinsoße** Mixto de Pescado en vino blanco / Mixed fish with white wine **1, 6, 12, 13, 14**	**€**	**24,50**

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 vom Grill
werden mit hausgemachten Pommes & Gemüse serviert

63	**Gegrillte Fleischplatte** ***(Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo)*** Mixto de Carne / 4 Variation of mix grilled meat	**€**	**20,50**
64	**Gemischtes Fleisch vom Grill für zwei Personen** (Schweinefleisch, Rindfleisch, Putenfleisch & Chorizo) **Mixto de Carne para 2/ Variation of mix grilled meat for 2**	**€**	**41,00**

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**	**€**	**20,90**
67	**Putenbrustfilet mit Pfeffersoße** Pavo en salsa de pimienta/ Turkey in peppersauce **1 , 4**	**€**	**20,90**
58	**Schweinefilet vom Grill mit Pfeffersoße** Filete de cerdo en salsa de pimenta / Porkfilet with pepper sauce **1, 4**	**€**	**21,90**
68	**Schweinefilet vom Grill mit Gambas am Spieß** Filete de cerdo con Gambas / Pork with Gambas	**€**	**24,50**
59	**Rindersteak vom Grill mit Kräuterbutter** (200g) Steak de la parrilla mantequilla de hiervas / grilled Steak	**€**	**23,50**
60	**Rindersteak vom Grill mit Champignoncremesoße** **1, 4** Steak de la parrilla en salsa de champignons / Steak with mushroom– cream - sauce	**€**	**24,50**
61	**Rindersteak vom Grill mit Pfeffersoße** **1, 4** Steak de la parrilla en salsa de pimenta/ Steak with pepper - sauce	**€**	**24,50**

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**	**€**	**21,90**
51	**Hähnchen in Teufelsoße (scharf) (am Knochen)** mit Champignons & Erbsen Pollo a la diabla / Chicken with devils sauce **1, 4, 8, 12, 13**	**€**	**22,90**
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**	**€**	**25,00**
53	**Kaninchen in Knoblauchsoße (am Knochen)** **1, 13** Conejo al ajillo/ Rabbit in garlicsauce	**€**	**23,50**
57	**Schweinefleischgulasch mit Venus Muscheln** Carne de cerdo a la alentejana / Pork with venus mussels **1,6, 8,10**	**€**	**23,50**

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

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**	€	23,00
72	**Paella Vegetarisch (Vegan)** (Karotten, Championgs, Paprika, Bohnen, Tomaten & Erbsen) **12, 13** Paella de hortalizas / Paella vetable	€	19,00
73	**Paella mit Hähnchen (am Knochen) mit Erbsen, Karotten und Paprika** Paella de Pollo / Paella with chicken **12 , 13**	€	20,50

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	**Roqueson con Miel/ Ice with Nuts & Honey 2, 11** (Eiscreme mit Mandeln & Honig)	€	6,50

Hausgemacht/Homemade:

47	**Flan mit Karamelsoße / Flan with caramel sauce 2, 9**	€	7,50
48	**Crema Catalana / Crème Brûlee 1, 2 ,9**	€	7,50

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