

Eine Geschichte der Tapas...

... wie alles begann...

Unter der heißen Sonne Spaniens legte man früher einen essbaren Deckel (tapa = Deckel) auf das Sherry-Glas, damit keine ungeladenen, nachlustigen Fliegen ins Glas fallen konnten. Außerdem bewahrte man so das Aroma im Glas. Dieser "Deckel" bestand zunächst nur aus einer Scheibe Schinken oder Käse. Im Laufe der Zeit verschwand dieser essbare Deckel jedoch zu Gunsten eines richtigen Tellers von der Größe einer Untertasse, auf dem immer raffiniertere und köstlichere Appetithäppchen angerichtet wurden.

Heute genießt man Tapas in allen Variationen...

Viel Vergnügen bei der Auswahl!

Kalte Tapas

- 1 Portion Oliven** ^(3,4)
- 2 Queso Manchego**
Schafskäse aus der Mancha
- 3 Boquerones en vinagre**
Marinierte Sardellenfilets ^(2,3)
- 4 Jamón Serrano**
luftgetrockneter spanischer Serrano-Schinken ⁽²⁾
- 5 Pimiento Morrón con Anchoas**
Brot belegt mit Paprika und Anchovi

- 6 Pan de la Casa**
geröstetes Bauernbrot, bestrichen mit Tomatensoße, belegt mit Jamón-Serrano ⁽²⁾
- 7 Pimientos Alinados**
würzige rote Paprikaschoten
- 8 Ensalada del Mar**
hausgemachter Meeresfrüchtesalat
- 9 Queso Cabra**
Ziegenkäse
- 10 Tomatenbrot**
mit feinen Tomatenstücken
- 11 Ensalada de Feta con tomate**
Weichkäse „Feta-Art“ ^(aus Kuhmilch) und Tomatenstücke an Olivenöl und Basilikum

Warme Tapas

- 15 Tortilla de patatas**
Spanisches Kartoffelomelett
- 16 Albóndigas con tomate**
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
- 17 Pinchitos morunos**
Maurische Fleischspießchen ^(1,2,4,11)
(gewürzt mit Kreuzkümmel- und Paprikapulver)
- 18 Dátiles con tocino**
Datteln im Speckmantel gebraten

19 **Chorizo Picantes**
scharfe Paprikasalami in Stücken (1,2,3,4)

20 **Muslo de Liebre** ⁽⁴⁾
Hasenschenkel mit Kartoffelstücken

21 **Champignons**
mariniert mit Knoblauch und Sherry

22 **Pollo al Limón** ⁽⁴⁾
Hähnchenbrust in Zitronensoße

23 **Gambas al Ajillo**
Knoblauchgarnelen

24 **Muslitos**
Paniertes Krebsfleischsurimi (1,4,7)

25 **Patatas bravas con Alioli** ^(1,3,4)
Frittierte Kartoffelstücke mit
Knoblauchcreme

26 **Pimientos de Padrón**
Kleine grüne frittierte Paprikaschoten

Tapas y más Especial!

30 **Tapasteller nach Art des Hauses**
Jamón-Serrano (2), Manchego-Käse, scharfe
Paprikawurst in Scheiben (1,2,3,4), 2 Datteln im
Speckmantel, 2 Fleischspießchen (1,2,4,11), Oliven,
Meeresfrüchtesalat, Paprika-/Anchovibrot,
dazu reichen wir Baguettebrot

31 **Salmorejo** (ähnlich einer Gazpacho)
Kalte Tomatensuppe, Rezeptursprung
ist Andalusien

Salate mit Balsamico-Dressing ^(1,3)

35 **Ensalada de atun**
Salatteller mit Tomaten, Paprika,
Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und
Cocktailsoße (1,3,4)

36 **Ensalada mixta**
Salatschüssel mit gemischtem Salat

37 **Ensalada con Pechuga de Pavo**
Salatteller mit Tomaten, Gurken,
Paprika, frittierten Kartoffelstücken
und Putenspießchen und Joghurtsoße

38 **Ensalada de feta con tomate**
Salatteller mit Tomaten, Gurken,
Weichkäse „Feta-Art“ ^(aus Kuhmilch)
Zwiebeln, Oliven und Knoblauchcreme

Dessert

39 **Crema Catalana** ⁽¹⁾
Vanillecreme mit Karamellschicht

127 **Sorbete**
Zitronensorbet

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacks-
verstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig
10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst