

## **TAPAS & ENTRANTES FRÍOS**

### **KALTE TAPAS & VORSPEISEN**

#### VEGETARISCH

<b>#1 MAHONESA DE ALIOLI</b>	<b>2,00 €</b>
Alioli-Mayonnaise: Knoblauch, Öl, Ei, Salz. - Brot	
<b>#2 ACEITUNAS Mixtas</b>	<b>3,50 €</b>
Gemischte Oliven (schwarze-, grüne- & gelülte-)	
<b>#1 ESPENCAT</b>	<b>4,00 €</b>
Grillgemüsesalat in Olivenöl (Auberginen, Paprika, Zwiebeln	
<b>#4 QUESO MANCHEGO</b>	<b>6,50 €</b>
(Hart-) Schafkäse aus Kastilien-La Mancha	
<b>#5 QUESO GARCÍA BAQUERO</b>	<b>5,50 €</b>
Reifer Mischkäse aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch	
<b>#6 VARIACIÓN DE QUESOS</b>	<b>12,50 €</b>
Gemischte Käseplatte (Manchego, Ibérico, García Baquero, Cabrales, de Oveja)	

#### FLEISCH

<b>#15 JAMÓN SERRANO</b>	<b>5,50 €</b>
Spanischer luftgetrockneter Schinken	
<b>#16 JAMÓN DE PATA NEGRA</b>	<b>9,50 €</b>
Luftgetrockneter Schinken vom schwarzem iberischen Schwein	
<b>#17 SALCHICHÓN IBÉRICO</b>	<b>4,80 €</b>
Spanische Salami vom iberischen Schwein aus Eichelfütterung	
<b>#18 CHORIZO</b>	<b>4,80 €</b>
Spanische Paprikawurst (pikant)	
<b>#19 VARIACIÓN DE EMBUTIDOS</b>	<b>11,80 €</b>
Gemischte Schinken-Wurstplatte (Serrano, Lomo, Salchichón, Chorizo)	

#### FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>#30 BOQUERONES EN VINAGRE</b>	<b>4,00 €</b>
Sardellenfilets mit Essig & Knoblauch	
<b>#31 ENSALADILLA RUSA</b>	<b>4,50 €</b>
Russischer Salat - mit Mayonnaise (Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Ei, Thunfisch)	
<b>#32 GAMBAS COCIDAS</b>	<b>6,00 €</b>
Gekochte Garnelen, mit Schale & Kopf zum selber pühlen	
<b>#33 COCKTAIL DE GAMBAS Y AGUACATE CON SALSA "DÍA Y NOCHE"</b>	<b>6,50 €</b>
Avocadosalat mit gekochten Garnelen und hauseignener "Día y Noche" Sauce	
<b>#34 SALPICÓN DE MARISCO</b>	<b>7,50 €</b>
Meeresfrüchtesalat	
<b>#35 PLATO COMBINADO DE TAPAS FRÍAS</b>	<b>13,80 €</b>
Tapasplatte mit verschiedenen kalten Tapasgerichten	

## **TAPAS & ENTRANTES CALIENTES**

### **WARME TAPAS & VORSPEISEN**

#### VEGETARISCH

<b>#45</b>	<b>"PA AMB TOMÀQUET"</b>	<b>2,90 €</b>
	Knusprig gebackenes Brot mit Knoblauch, Tomate, Olivenöl & Salz	
<b>#46</b>	<b>QUESO DE OVEJA EN GABARDINA</b>	<b>6,00 €</b>
	Im Bierteig gebackener Schafskäse	
<b>#47</b>	<b>CHAMPIÑONES AL AJILLO</b>	<b>4,50 €</b>
	Champignons in Knoblauch & Öl geschmort	
<b>#48</b>	<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>	<b>5,00 €</b>
	Spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebeln	
<b>#49</b>	<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	<b>4,80 €</b>
	Spanische grüne Minipaprikaschoten frittiert	
<b>#50</b>	<b>PAPAS ARRUGÁS - MOJO VERDE</b>	<b>4,80 €</b>
	Runzelkartoffeln mit "Mojo Verde"	
<b>#51</b>	<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>4,50 €</b>
	Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensauce	
<b>#52</b>	<b>PISTO MANCHEGO / MOJE</b>	<b>4,50 €</b>
	Spanische "Ratatouille" mit div. Gemüse (u. a. Tomaten Zwiebeln, Auberginen, Paprika, Knoblauch & Olivenöl)	

#### FLEISCH

<b>#60</b>	<b>DÁTILES CON SERRANO EN SALSA DE MÁLAGA</b>	<b>5,80 €</b>
	Datteln im Serranoschinkenmantel und Malaga-Sauce	
<b>#62</b>	<b>PINCHO MORUNO DE CARNE DE POLLO</b>	<b>6,00 €</b>
	In Paprika marinierte Hähnchenfleisch- "Maurenspieße" vom Grill	
<b>#63</b>	<b>POLLO AL AJILLO</b>	<b>4,80 €</b>
	Hähnchen in Knoblauch & Öl geschmort	
<b>#64</b>	<b>CONEJO AL AJILLO</b>	<b>6,80 €</b>
	Kaninchen in Knoblauch & Öl geschmort	
<b>#65</b>	<b>CHORIZOS FLAMBEADOS AL COGNAC</b>	<b>6,00 €</b>
	Frittierte & mit Brandy flambierte spanische Paprikawurst	
<b>#66</b>	<b>HUEVOS A LA FLAMENCA</b>	<b>6,50 €</b>
	(Spiegel-) Eier, Gemüse, Schinken & Chorizo in Tomatensauce gebachen	
<b>#67</b>	<b>PATATAS RELLENAS AL ESTILO DE "DÍA Y NOCHE"</b>	<b>6,00 €</b>
	Día y Noche Leibgericht: Kartoffeln mit Hackfleisch & Pinienkernen gefüllt in einer Kartoffel-Safran-Sauce nach "Día y Noche" Art	
<b>#68</b>	<b>TIRITAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON GRATINADO DE PAPAS</b>	<b>6,80 €</b>
	Schweinefiletstreifen auf Kartoffelgratin mit Portweinsauce	
<b>#69</b>	<b>PATATAS A LA RIOJANA</b>	<b>6,00 €</b>
	Kartoffeln in Riojana	
<b>#70</b>	<b>ALCACHOFAS GRATINADAS CON QUESO MANCHEGO Y JAMÓN SERRANO</b>	<b>6,00 €</b>
	Gratinierte Artischocken mit manchego Käse und spanischer Schinken	
<b>#71</b>	<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE</b>	<b>6,00 €</b>
	Rindshackfleischbällchen mit Pinienkernen in Tomatensauce	

## **TAPAS & ENTRANTES CALIENTES**

### **WARME TAPAS & VORSPEISEN**

#### **FISCH & MEERESFRÜCHTE**

<b>#75</b>	<b>MUSLITOS DE CANGREJO</b> Krebsfleisch- (Surimi) Kroketten	<b>4,50 €</b>
<b>#76</b>	<b>CROQUETAS DE BACALAO</b> Kabeijau-Klippfischkroketten	<b>5,50 €</b>
<b>#77</b>	<b>CROQUETAS DE RAPE &amp; GAMBAS</b> Seeteufel-Garnelen-Kroketten	<b>6,00 €</b>
<b>#78</b>	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> Garnelen in Knoblauch & Öl geschmort	<b>6,80 €</b>
<b>#79</b>	<b>GAMBAS EN SALSA DE TRES QUESOS</b> Garnelen in einer "3-Käse"-Sauce	<b>6,80 €</b>
<b>#80</b>	<b>CHIPIRONES EN SU TINTA</b> Kleine Tintenfische in der eigener Calamarsauce geschmort	<b>6,80 €</b>
<b>#81</b>	<b>CHIPIRONES EMPANADOS</b> Kleine Tintenfische paniert & frittiert	<b>6,80 €</b>
<b>#82</b>	<b>SEPIA TROCEADA A LA PLANCHA</b> Sepia vom Grill	<b>6,80 €</b>
<b>#83</b>	<b>PULPO A LA GALLEGA</b> Oktopus zart gekocht mit Paprikapulver & Olivenöl	<b>8,50 €</b>
<b>#84</b>	<b>CHIPIRONES A LA PLANCHA CON PAPAS ARRUGAS - MOJO VERDE</b> Gegrillter Tintenfisch mit Runzelkartoffeln mit "mojo verde"	<b>12,00 €</b>
<b>#85</b>	<b>VIEIRAS AL ESTILO "DÍA Y NOCHE"</b> Jakobsmuscheln in Weinsauce	<b>6,80 €</b>
<b>#86</b>	<b>BOQUERONES FRITOS</b> Frittierte Sardellen	<b>6,80 €</b>
<b>#87</b>	<b>PLATO COMBINADO DE TAPAS CALIENTES</b> Tapasplatte mit verschiedenen warmen Tapasgerichten	<b>16,80 €</b>
<b>#88</b>	<b>PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE PIMIENTO</b> Piquillo-Paprika mit Lachsfüllung mit Paprikasauce	<b>6,00 €</b>

## **TORTILLAS - OMELETTES & SPANISCHE OMELETTES**

- |            |                                                                                                                        |               |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>#95</b> | <b>TORTILLA ESPAÑOLA</b><br>Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett & Salatbouquet                                        | <b>5,80 €</b> |
| <b>#96</b> | <b>TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO &amp; ENSALADA</b><br>Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett mit Chorizo & Salatbouquet | <b>6,50 €</b> |
| <b>#97</b> | <b>TORTILLA CON GAMBAS &amp; ENSALADA</b><br>Omelett mit Garnelen & Salatbouquet                                       | <b>7,50 €</b> |

## **MONTADITOS - RÖSTBROT M. DIV. BELÄGEN**

- |             |                                                                                                       |               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>#100</b> | <b>MONTADITADITOS DE PIMIENTOS FRITOS &amp; QUESO</b><br>... mit fritierter Paprika & Käse            | <b>4,50 €</b> |
| <b>#101</b> | <b>MONTADITOS DE LOMO ADOBADO, PIMINIENTO &amp; QUESO</b><br>... mit mariniertem Schweinelachs & Käse | <b>6,50 €</b> |

## **ENSALADAS - SALATE**

- |             |                                                                                                             |               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>#115</b> | <b>ENSALADA DE TOMATE AL ESTILO "DÍA Y NOCHE"</b><br>Tomatenscheiben mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Salz | <b>3,80 €</b> |
| <b>#116</b> | <b>ENSALADA MIXTA PEQUEÑA</b><br>kleiner gemischter Salat der Saison                                        | <b>3,50 €</b> |
| <b>#117</b> | <b>ENSALADA MONTAÑESA</b><br>Blattsalateder Saison mit Pinienkernen & gratiniertem Ziegenkäse               | <b>8,00 €</b> |
| <b>#118</b> | <b>ENSALADA CON PECHUGA DE POLLO</b><br>Blattsalate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust                 | <b>7,80 €</b> |
| <b>#119</b> | <b>ENSALADA ESPAÑOLA</b><br>Blattsalate der Saison mit gekochtem Ei, Thunfisch, Oliven, Peperoni, Käse      | <b>7,50 €</b> |

## **SOPAS - SUPPEN**

- |             |                                                               |               |
|-------------|---------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>#125</b> | <b>CONSOMÉ DE GALLINA</b><br>Klare Hühnersuppe                | <b>3,80 €</b> |
| <b>#126</b> | <b>SOPA DE AJOS</b><br>Knoblauchsppe mit Ei & Croutons        | <b>3,80 €</b> |
| <b>#127</b> | <b>SOPA DE PESCADO Y MARISCO</b><br>Fisch-/Meeresfrüchtesuppe | <b>5,50 €</b> |

**ESPECIALIDADES DE LA CASA - ARROCES Y PASTAS**  
**SPEZIALITÄTEN - REIS- & NUDELGERICHTE**

**PAELLAS**

- |                                                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>#135 PAELLA VALENCIANA</b>                                                                               | <b>12,00 €</b> |
| Die "Original Paella": Hähnchen- & Kaninchenfleisch (mit Knochen),<br>Fleischbällchen, Bohnen, Safran, Reis |                |
| <b>#136 PAELLA MARINERA</b>                                                                                 | <b>12,00 €</b> |
| Paella mit Meeresfrüchten: Garnelen, Kaisergranat, Muscheln, Sepia, Tintenfische, ...                       |                |
| <b>#137 PAELLA MIXTA</b>                                                                                    | <b>12,00 €</b> |
| Paella mit Fleisch & Meeresfrüchte                                                                          |                |
| <b>#138 PAELLA DE VERDURAS</b>                                                                              | <b>12,00 €</b> |
| Vegetarische Paella mit Gemüse der Saison                                                                   |                |

**REISGERICHTE - ARROCES**

- |                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>#145 ARROZ DEL SENYORET DE CARNE</b>                                                     | <b>12,00 €</b> |
| Hähnchen- & Kaninchenfleisch, Fleischbällchen, grüne Bohnen, Safran, Reis                   |                |
| <b>#146 ARROZ DEL SENYORET MARINERO</b>                                                     | <b>12,00 €</b> |
| Nur mit Meeresfrüchten: Garnelen, Kaisergranat, Muscheln, Sepia, Tintenfische, Safran, Reis |                |
| <b>#147 ARROZ NEGRO</b>                                                                     | <b>12,00 €</b> |
| Kleine Tintenfischstückchen, Sepia, rote Paprika, Tomaten, Tinte & Paellareis               |                |

**NUDELGERICHTE - PASTAS**

- |                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>#150 FIDEUÁ</b>                                                                       | <b>12,00 €</b> |
| Edelfischstückchen, Sepia, Tintenfische, Garnelen, Kaisergranat, Safran & Hörnchennudeln |                |
| <b>#151 FIDEUÁ DE CARNE</b>                                                              | <b>12,00 €</b> |
| Fideuá nur mit Fleisch (Hähnchen & Kaninchen)                                            |                |

**ESPECIALIDADES DE LA CASA - CARNE, PESCADO Y MARISCO**  
**SPEZIALITÄTEN - FLEISCH, FISCH & MEEREFRÜCHTE**

**FLEISCH**

<b>#159</b>	<b>LOMO ADOBADO</b> Dünne marinierte Schweinelachssteaks vom Grill	<b>14,50 €</b>
<b>#160</b>	<b>CHULETAS DE CORDERO</b> Lammkoteletts vom Grill	<b>14,50 €</b>
<b>#161</b>	<b>CORDERO AL HORNO CON PATATA GRATINADA</b> Lamm aus dem Ofen mit überbacken Kartoffeln	<b>17,00 €</b>
<b>#162</b>	<b>PINCHO DE CORDERO CON PAPAS GRATINADAS - "MOJO VERDE"</b> Lammspieß mit überbacken Kartoffeln mit "mojo verde"	<b>12,50 €</b>
<b>#163</b>	<b>PARRILLADA DE CARNE</b> Gemischter Frillfleischteller (Hänchen-, Lamm-, Schweine- & Rindfleisch)	<b>16,00 €</b>
<b>#164</b>	<b>CORDERO AL HORNO A LA RIOJANA</b> Lamm aus dem Ofen in Riojana Sauce	<b>16,00 €</b>
<b>#165</b>	<b>CHULETA A LA PIMIENTA VERDE</b> Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Pommes, Salat	<b>16,00 €</b>
<b>#166</b>	<b>CHULETA "DÍA Y NOCHE"</b> Rumpsteak mit Champignons, Pommes, Salat	<b>16,50 €</b>
<b>#167</b>	<b>CHULETA DE CERDO EMPANADA CON SALSA DE CHAMPIÑONES</b> Schweinekotelett paniert in Champignons Sauce	<b>12,50 €</b>

**FISCH & MEERESFRÜCHTE**

<b>#170</b>	<b>GAMBAS A LA PLANCHA CON ALIOLI</b> Garnelen vom Grill	<b>12,80 €</b>
<b>#171</b>	<b>SEPIA A LA PLANCHA CON ALIOLI</b> Sepia vom Grill mit frittierten Kartoffeln	<b>12,80 €</b>
<b>#172</b>	<b>CALAMAR A LA PLANCHA</b> Ganzer Tintenfische vom Grill	<b>13,80 €</b>
<b>#173</b>	<b>PULPO A LA PLANCHA</b> Oktopus vom Grill	<b>14,50 €</b>
<b>#174</b>	<b>MERLUZA A LA PLANZHA</b> Seehecht vom Grill	<b>13,50 €</b>
<b>#175</b>	<b>DORADA AL HORNO</b> Ganze Dorade aus dem Ofen	<b>14,80 €</b>
<b>#176</b>	<b>LUBINA AL HORNO</b> Seewolf (Loup de mer) aus dem Ofen	<b>15,80 €</b>
<b>#177</b>	<b>RAPE A LA PLANCHA</b> Seeteufel vom Grill	<b>17,00 €</b>
<b>#178</b>	<b>BACALAO A LA GALLEGA CON PAPAS</b> Kabeljau mit gebackte Kartoffeln und Gemüse	<b>15,50 €</b>
<b>#179</b>	<b>ROLLITOS DE LENGUADO CON PAPAS GRATINADAS Y SALSA DE MOSTAZA DE GIJÓN</b> Rollen Seezunge mit überbackene Kartoffeln mit Sauce "Senf de Gijón"	<b>14,50 €</b>
<b>#180</b>	<b>PARRILLADA DE PESCADO</b> Gemischter Fisch & Meeresfrüchteteller vom Grill	<b>18,50 €</b>

## KINDERKARTE

<b>#183</b>	<b>HUEVOS FRITOS CON TOMATE &amp; PATATAS</b>	<b>4,50 €</b>
	Spiegeleier mit Tomate & Pommes	
<b>#184</b>	<b>PATATAS FRITAS</b>	<b>4,50 €</b>
	Pommes Frites	
<b>#185</b>	<b>ALBÓNDIGAS</b>	<b>4,50 €</b>
	Fleischbällchen	
<b>#186</b>	<b>NUGETS DE POLLO CON PATATAS</b>	<b>4,50 €</b>
	Chicken Nuggets mit Pommes	

## POSTRES - NACHTISCH

<b>#190</b>	<b>FLAN CAMEL</b>	<b>4,00 €</b>
	Karamellpudding	
<b>#191</b>	<b>HELADO DE VAINILLA</b>	<b>4,80 €</b>
	Vanille Eis	
<b>#192</b>	<b>CREMA CATALANA</b>	<b>5,00 €</b>
	Katalanische Cremespeise mit "Karamellkruste"	
<b>#193</b>	<b>CREPES CON HELADO DE VAINILLA</b>	<b>6,00 €</b>
	Crepes mit Vanilleeis	
<b>#194</b>	<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	<b>7,50 €</b>
	Schokoladenmousse mit Vanilleeis, ...	
<b>#195</b>	<b>LECHE FRITA</b>	<b>5,00 €</b>
	Frittierte Milch	
<b>#196</b>	<b>VOLCÁN</b>	<b>5,50 €</b>
	Vulkan	

Die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt. Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

1) enthält Konservierungsstoffe, 2) enthält Koffein, 3) enthält Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Farbstoff, 6) enthält Chinin, 7) enthält Süßungsmittel, 8) enthält Taurin, 9) enthält eine Phenylalaninquelle

**BEBIDAS**  
**GETRÄNKE**

**CAFÉ Y TÉ**

CAFÉ SOLO (Espresso) <sup>2</sup>	2,00 €
CAFÉ SOLO DOBLE (Doppleter Espresso) <sup>2</sup>	3,50 €
CAFÉ AMERICANO (Kaffee) <sup>2</sup>	2,60 €
CORTADO (langer Espresso mit Milch) <sup>2</sup>	2,20 €
CAPPUCCINO <sup>2</sup>	2,60 €
CAFÉ CON LECHE (Milchkaffee) <sup>2</sup>	2,60 €
LATTE MACHIATTO <sup>2</sup>	2,90 €
CARAJILLO (Espresso mit Brandy oder einer anderen Spirituose) <sup>2</sup>	4,00 €
TEE (Schwarz, Hagebutte, Grün, Rooibos-Vanille, Kamille)	2,20 €
TEE MIT NANA (frische Pfefferminzblätter)	2,70 €
HONIG	0,50 €

**BEBIDAS SIN ALCOHOL / ALKOHLFREI GETRÄNKE**

COCA COLA ORIGINAL <sup>2,5</sup> , LIGHT <sup>2,5,7,9</sup> ODER ZERO <sup>2,5,7,9</sup>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,60 €
SPRITE <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,60 €
SELTERS WASSER	Flasche 0,25 l	2,40 €
(still oder mit Kohlensäure)	Flasche 0,75 l	5,90 €
SCHWEPPE BITTER LEMON <sup>3</sup>	Flasche 0,20 l	2,60 €
SCHWEPPE GINGER ALE <sup>3</sup>	Flasche 0,20 l	2,60 €
SCHWEPPE TONIC WATER <sup>3</sup>	Flasche 0,20 l	2,60 €
RED BULL <sup>2,5,7,8</sup>	Dose 0,25 l	3,80 €
TRADE ISLAND ICE TEA	Flasche 0,33 l	2,60 €
(Sunny Peach, Lemon-Lime, Pomegranate)		
KALTE MILCH	0,4 l	3,20 €
APFELSAFT ODER ALS SCHORLE	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,60 €
ORANGENSAFT ODER ALS SCHORLE	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,60 €
KIBA ODER ALS SCHORLE	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,80 €
MARACUJASAFT ODER ALS SCHORLE	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,60 €
APFELSAFT TRÜB ODER ALS SCHORLE	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,60 €



**BEBIDAS**  
**GETRÄNKE**

**CERVEZAS**

ESTRELLA GALICIA	0,3 l	3,00 €
SAN MIGUEL	0,3 l	3,00 €
RÖMER PILS VOM FASS	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €
RÖMER PILS RADLER VOM FASS	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €
JEVER PILSENER VOM FASS	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN HELL	Flasche 0,5 l	3,90 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL	Flasche 0,5 l	3,90 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN	Flasche 0,5 l	3,90 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	3,90 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	Flasche 0,33 l	3,30 €
KRUSOVICE SCHWARZBIER	Flasche 0,5 l	3,80 €
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	Flasche 0,33 l	2,90 €

**APFELWEIN**

POSSMANN APFELWEIN <sup>3,4</sup>	0,25 l	1,80 €
(pur, sauer oder süß)	0,50 l	3,40 €

**BRANDY / BRAND**

VETERANO, OSBORNE	2 cl	4,00 €
OSBORNE 103	2 cl	4,50 €
OSBORNE 103, NEGRA	2 cl	4,50 €
TORRES 10	2 cl	5,00 €
DUQUE D'ALBA	2 cl	6,00 €
CARLOS PRIMERO	2 cl	5,50 €
CARDENAL MENDOZA	2 cl	7,00 €
LEPANTO	2 cl	6,50 €

**LICORES / LIKÖRE**

FERNET	2 cl	3,50 €
TEQUILA WEIß & BRAUN	2 cl	3,50 €
ANIS DULCE & SECO	2 cl	4,00 €
LICOR 43 <sup>5</sup>	2 cl	4,00 €
HIERBAS TUNEL	2 cl	4,00 €
ORUJO	2 cl	4,00 €
AZÚCAR MORENO	2 cl	4,00 €

**BEBIDAS**  
**GETRÄNKE**

**LONG DRINKS**

CAMPARI ORANGE	4 cl	6,00 €
CAMPARI SODA	4 cl	6,00 €
APEROL SODA	4 cl	4,50 €
APEROL SPRIZZ	4 cl	5,50 €
PROSECCO APEROL	4 cl	4,50 €
GIN TONIC	4 cl	4,50 €
VODKA LEMON	4 cl	4,50 €
VODKA TONIC	4 cl	4,50 €
JACK DANIELS COLA	4 cl	5,90 €
CHIVAS REGAL	4 cl	5,90 €
BRUGAL RUM	4 cl	5,90 €
GRAPPA FRATTINA	2 cl	3,00 €
GRAPPA PROSECCO	2 cl	2,50 €
VODKA RED BULL	4 cl	5,90 €

**LICORES/SPIRITS**

MARTINI 16%	2 cl	2,20 €
(Blanco, Extra Dry, d'Oro, Rosso, Rosé)	4 cl	3,80 €
Campari 30%	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,80 €
APEROL 16%	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,00 €
VODKA	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,00 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,00 €
JACK DANIEL'S	4 cl	4,50 €
TEQUILA	4 cl	4,50 €
CHIVAS REGAL	4 cl	4,50 €
BRUGAL AÑEJO	4 cl	4,50 €
MALTHESER	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
BAILEYS <sup>5</sup>	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
BACARDI	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
FERNET BRANCA	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €
AVERNA	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,50 €

## VINOS / WEINE

### Vino de la casa

Tinto y blanco	0,20 l	3,00 €
Tinto de verano	0,20 l	4,00 €

### Vinos blancos / Weissweine

CAMPO CASTILLO	0,20 l	3,70 €
	0,75 l	12,50 €
MAXIMO VIURA	0,20 l	4,00 €
	0,75 l	14,00 €
EL MESON WHITE	0,20 l	4,50 €
	0,75 l	16,00 €
MARQUÉS DE RISCAL	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	15,00 €
BARÓN DE LEY	0,20 l	5,00 €
	0,75 l	18,00 €
MARQUÉS DE VIZHOJA	37,5 cl	9,50 €
TORRE LA MOREIRA	37,5 cl	9,50 €

### Vinos rosados / Roséweine

PREFERIDO	0,20 l	4,00 €
	0,75 l	16,00 €
MARQUÉS DE RISCAL	0,20 l	5,00 €
	0,75 l	18,00 €

### Vinos tintos / Rotweine

CAMPO CASTILLO	0,20 l	3,70 €
	0,75 l	12,50 €
BORSAO JOVEN	0,20 l	4,00 €
	0,75 l	14,50 €
MÁXIMO TEMPRANILLO	0,20 l	4,50 €
	0,75 l	16,50 €
EL COTO CRIANZA	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	18,50 €
MARQUÉS DE RISCAL	0,75 l	30,00 €
BARÓN DE LEY RESERVA	0,75 l	58,00 €
AN/2	0,75 l	36,00 €

### Cava / Sekt

CAVA CAUTIU BRUT	0,1 l	4,00 €
	0,75 l	19,00 €
SEGURA VIUDA RESERVA	0,75 l	25,00 €

### Sangría

SANGRÍA DÍA Y NOCHE	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	8,00 €
	1,0 l	15,00 €