



iTokaMadera!

Tapas frias - Kalte Tapas

<p>Aceitunas ^{L,1,15} 3,80 € Schale Oliven</p> <p>Jamón Serrano ^{L,1,3} 7,80 € Spanischer Serranoschinken</p> <p>Queso Manchego ^{G,L,1,2} 7,80 € Spanischer Hartkäse</p>		<p>Boquerones en vinagre ^{D,L,1,3} 6,90 € Sardellen in Essigvinaigrette</p> <p>Berberechos con limón ^{D,B,N} 7,60 € Herzmuschelfleisch mit Zitrone</p>
---	--	--








Pan y Dips - Brot mit Dip je 4,40€

<p>Alioli ^{G,1,3,15} Hausgemachte Knoblauchmayonnaise</p> <p>Mojo verde Knoblauch-Petersilien-Pesto</p> <p>Crema de berenjena Auberginencreme</p>	<p>Salsa Brava ¹ Pikante Tomaten-Paprikasoße</p> <p>Tomato fresco rallado Frische geriebene Tomate</p>
<p>3 Dips nach Wahl plus Brot 11,20 €</p> <p>Extra Portion Brot ^{A(W)} 1,00 €</p>	

Tablas - Platten

<p>Tabla de quesos ^{G,L,1,2} Platte mit verschiedenen spanischen Käsesorten und Quittengelee</p>	12,80 €
<p>Tabla de Jamón y Queso ^{G,L,1,2,3} Platte mit Serranoschinken und spanischem Käse</p>	13,40 €
<p>Kalte Tapasplatte für 2 Personen ^{D,G,L,1,2,3,15} Oliven, Serranoschinken, Spanischer Hartkäse, Sardellen, Alioli, Brot</p>	22,40 €

Tapas calientes - Warme Tapas

<p>Croquetas de jamón / pollo ^{A,C,G,H,K,1,3,8} Hausgemachte Kroketten mit Schinken und/oder Hühnchenfüllung 9,40 €</p> <p>Dátiles con bacon ^{L,1,3} Datteln im Speckmantel 7,60 €</p> <p>Almendras saladas ^{H,L}  Gebratene Salzmandeln 4,90 €</p> <p>Chorizo al vino tinto ^{L,1,3,8,15} Chorizo in Rotwein 8,20 €</p> <p>Patatas fritas ^{1,3,8,15}  Portion Pommes 4,80 €</p> <p>Patatas dulces ¹⁵  Süßkartoffelpommes 5,00 €</p> <p>Queso rebozado ^{A,C,G,K,1,3,15}  Paniertes Käse mit hausgemachter Marmelade 8,20 €</p> <p>Pimientos de Padrón  Bratpepperoni mit Meersalz 7,60 €</p> <p>Tortilla classica ^C  Spanisches Kartoffelomelette mit Salatbouquet und Alioli 6,80 €</p> <p>Verdura a la plancha  Gegrilltes Gemüse 6,80 €</p>	<p>Gambas al ajillo ^{B,L,1,3,8,15} Gebratene Garnelen in pikantem Knoblauchöl 13,00 €</p> <p>Boquerones fritos ^{A,D,L,1,3,15} Frittierte Sardellen 8,80 €</p> <p>Calamares a la andaluza ^{A,N,L,1,3,15} Frittierte Calamares 9,60 €</p> <p>Salteado de alcachofas ^{L,1,3,8,15}  Sautierte Artischocken 6,80 €</p> <p>Patatas bravas ^{L,1,3,8,15}  Frittierte Kartoffelwürfel mit pikanter Soße 6,60 €</p> <p>Albóndigas ^{A,C,K,L,1,3,8,15} Hackfleischbällchen in Tomatensoße 9,20 €</p> <p>Chipirones ^{A,N,L,1,3,15} Frittierte Babycalamari 8,80 €</p> <p>Carrilleras de cerdo ^{1,3,8} In Rioja geschmorte Schweinbäckchen 9,80 €</p>
---	---

Paella

ab 2 Portionen, mindestens 30 Minuten Wartezeit

Paella mixta ^{B,D,N,L,1,3,12,15}

mit Meeresfrüchten und Hühnchen

19,80 € p.P.

Paella pollo ^{1,3,12,15}

mit Hühnchen

18,80 € p.P.

Paella de marisco ^{B,D,N,L,1,3,12,15}

mit Meeresfrüchten

19,80 € p.P.

Paella senyoret ^{B,L,1,3,12,15}

mit Calamares und Gambas

19,80 € p.P.

Paella valenciana ^{L,1,3,12,15}

mit Kaninchen und Hühnchen

19,80 € p.P.

Arroz negro ^{B,D,N,L,1,3,12,13,15}

mit Meeresfrüchten und Sepiatinte

20,80 € p.P.

Paella vegan ^{L,1,3} 

vegane Paella mit saisonalem Gemüse

17,80 € p.P.

Ensaladas - Salate

Ensalada Mixta	^{L,1,3}	Gemischter Salat, Tomate, Oliven, roten Zwiebeln	
		Groß	8,50 €
		Klein	5,00 €
Ensalada con Calamari	^{N,L,A,1,3}	Gemischter Salat, Tomate, Oliven, roten Zwiebeln, frittierte Calamari	16,00 €
Ensalada con Gambas	^{N,L,1,3}	Gemischter Salat, Tomate, Oliven, roten Zwiebeln, Garnelen	16,60 €
Ensalada con Queso de Cabra	^{L,H,G,1,3,7,15}	Gemischter Salat, gratinierter Ziegenkäse, Rote Beete, Mandeln, Honig, Apfel, Marmelade	16,60 €

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Zitrus-Dressing serviert

Postre - Dessert

Suflé de chocolate	^{A(W),C,G,H}	Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	
			6,20 €
Crema Catalana	^{A(W),C,G}	Hausgemachte Dessertcreme mit Orangennote und karamellisierter Oberfläche	6,50 €

Café y Té - Kaffee und Tee

Kaffee Crema ^{3,11}	2,50 €	Latte Macchiato ^{3,11,G}	3,50 €
Entkoffeinierter Kaffee ³	2,50 €	Carajillo ^{3,11}	2,90 €
Cafe solo / Espresso ^{3,11}	2,30 €	Tee	2,80 €
doble	3,90 €		
Cortado ^{3,11,G}	2,90 €		
Café con leche ^{3,11,G}	3,20 €		
Cappuchino ^{3,11,G}	3,20 €		

Auf Wunsch auch mit Milchalternative möglich

Refrescos - Alkoholfrei

Teinacher Classic	0,21	2,00 €	0,75l	5,80 €
Teinacher Naturell	0,21	2,00 €	0,75l	5,80 €
Coca Cola ^{2,11}	0,33l	4,00 €		
Coca Cola Zero ^{2,4,5,6,7,11}	0,33l	4,00 €		
Fanta ^{2,3}	0,33l	4,00 €		
Sprite	0,33l	4,00 €		
Johannisbeernektar	0,21	2,90 €	0,41	4,70 €
Apfelsaft	0,21	2,90 €	0,41	4,70 €
Maracujanektar	0,21	2,90 €	0,41	4,70 €
Ananassaft	0,21	2,90 €	0,41	4,70 €
Orangensaft	0,21	2,90 €	0,41	4,70 €
Saftschorle	0,21	2,80 €	0,41	4,50 €
Schweppes Indian Tonic ¹⁰	0,21	3,50 €		
Schweppes American Ginger Ale	0,21	3,50 €		

Cerveza - Bier

Fassbier

Welde N°1 Slow Beer Pils	0,31	3,50 €	0,51	4,90 €
Estrella Galicia	0,25l	3,50 €	0,41	4,90 €
Welde Hefeweizen			0,51	4,90 €
Kurpfälzer Helles			0,51	4,90 €

Flasche

Welde Hefeweizen alkoholfrei			0,51	4,90 €
Estrella Galicia sin alcol	0,33l	3,50 €		

Mix-Bier

Welde Weizenradler			0,51	4,80 €
Clara - Bier mit Sprite	0,31	3,50 €	0,51	4,80 €
Shandy - Bier mit Kas Limon ^{2,3}	0,31	3,50 €	0,51	4,80 €
Colabier ^{2,11}	0,31	3,50 €	0,51	4,80 €

Weinschorle

Rieslingschorle	0,21	2,90 €	0,51	5,50 €
Weißherbstschorle	0,21	2,90 €	0,51	5,50 €

Aperitivos

Aperol Spritz ^{2,10}	0,4l	6,90 €			
Hugo ^{2,3,10}	0,4l	6,90 €			
Lillet Wild Berry ^{2,3,10}	0,4l	6,90 €			
Sangría	0,4l	6,90 €	Karaffe 1,7l		23,50 €
Tinto de verano	0,4l	5,90 €	Karaffe 1,7l		20,50 €
Sekt (Brut)	0,1l	4,10 €			
Vermuth rojo / blanco	0,2l	5,50 €			

Alkoholfrei

Aperol Spritz ^{2,10}		6,00 €			
Hugo alkoholfrei ^{2,3,10}		6,00 €			
Wild Berry Dreams ^{2,3,10}		6,00 €			
Ipanema Limette, Ginger Ale, Maracuja ¹		6,00 €			

Longdrinks - Cubatas

Gin Bombay Sapphire y Schweppes Tonic ¹⁰		8,00 €			
Gin Mare y Schweppes Tonic ¹⁰		10,00 €			
Cuba Libre Havana ^{2,11}		10,00 €			
Bacardi Cola ^{2,11}		8,00 €			
Jack Daniels Cola ^{2,11}		9,50 €			
Wodka Kas Limon ^{2,3,4,5,7,}		8,00 €			

Digestivos

	2cl		4cl		
Hierbas de Mallorca Túnel	3,00 €		5,00 €		
Anis del mono dulce	3,00 €		5,00 €		
Pacharan (Schlehenlikör)	3,00 €		5,00 €		
Sherry Tio Pepe			4,50 €		
Veterano Brandy	3,00 €		5,00 €		
Carlos I Brandy	4,00 €		6,00 €		
Cardenal Mendoza Brandy	4,50 €		6,50 €		
Ramazotti			4,70 €		
Licor 43			5,00 €		
Baileys			5,00 €		
Tequila	3,00 €		5,00 €		
Wodka	3,00 €		5,00 €		
Obstbrände	3,00 €		5,00 €		
Jägermeister	3,00 €		5,00 €		

Allergene

Aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung ist die korrekte und vollständige Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in unserer Speisekarte verpflichtend.

Wir weisen daher ausdrücklich daraufhin, dass die in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Stoffe in all unseren Speisen enthalten sein können. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie nähere Informationen benötigen oder eine Unverträglichkeit haben.

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
(W = Weizen, G = Gerste,
R = Roggen, D = Dinkel)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F** Soja
- G Milch / Milzucker (Lactose)
- H Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Sulfit / Schwefeldioxid
- M Lupine
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert