

## SNACKS



Potato omelette  
2,75€



Crab salad  
with prawns  
2,75€



Acorn-fed Iberian  
cured ham  
3,75€



Semi-melted camembert  
with caramelized apple  
and truffle honey  
2,75€



Beef mini burger  
with manchego cheese  
4,95€



Veal tenderloin "mollete"  
(on bread)  
4,95€



Steak tartar roll  
with chipotle mayonnaise  
4,95€

## SALADS



Russian salad with tuna  
5,75€



Tomato, feta cheese,  
avocado, and kalamata olives  
6,25€



Pasta with shrimps,  
crab and pineapple  
7,35€



Seafood, avocado  
and mango  
7,95€



Potatoes with spicy  
"brava" sauce  
5,75€



Thin potato slices with  
mild aioli and black salt  
5,60€



Freshly made  
potato omelette  
6,15€



Angry eggs with  
Iberian mince  
6,75€



Fried eggs and potatoes  
with garlic shrimps  
8,25€



Fried eggs and potatoes with  
acorn-fed Iberian cured ham  
8,50€

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993



Estrella Damm  
0,3L - 3,35€  
0,5L - 5,40€

Complot IPA  
0,33L - 3,75€

Turia  
0,33L - 3,50€

Guinness  
0,44L - 5,75€



Bread with tomato  
2,25€

## SKEWERS



Spicy pork skewers  
5,95€



Teriyaki chicken skewers  
6,50€



Prawn skewers with wakame  
and wasabi mayonnaise  
7,50€

## TAPAS



Three cheese or acorn-fed  
Iberian ham croquettes  
5,95€



Padrón peppers  
5,15€



Toasted sandwich with truffled  
mozzarella cheese and Iberian cured ham  
6,75€



Vegetable wok with a touch  
of soy and sesame  
7,75€



Classic cannelloni  
with truffled bechamel  
6,50€



Pulled pork dumplings  
with chipotle mayonnaise  
8,15€



Chicken wings  
with explosive sauce  
8,25€



Low temperature pork  
rib lacquered with BBQ sauce  
11,25€



Acorn-fed Iberian cured ham  
15,50€



Grilled beef tenderloin with  
potatoes and Padrón peppers  
13,50€

## SEAFOOD TAPAS



Fried whitebait  
6,35€



Grilled mussel casserole  
6,95€



Squid strips,  
Andalusian style  
7,95€



Tuna tartare  
with mango and avocado  
8,75€



Tuna tataki with  
guacamole and wakame  
8,75€



Small squids with aioli from  
its ink, Andalusian style  
8,50€



Squid rings fried in  
batter with lime zest  
8,95€



Garlic shrimps  
9,50€



Octopus "a feira",  
Galician style  
15,50€



Black rice with  
cuttlefish and aioli  
18,25€



Seasonal vegetable rice  
19,75€



Fish and seafood paella  
21,25€

## BOUCHÉES & AMUSE-GUEULES



D'omelette aux pommes de terre  
2,75€



De chair de crabe & crevettes  
2,75€



De jambon Ibérique de porc élevé aux glands  
3,75€



De Camembert "semi-fondu", pomme caramélisée et miel avec une touche de truffe  
2,75€



Mini Burger de boeuf et fromage "Manchego"  
4,95€



De pain moelleux et filet de boeuf  
4,95€



Rouleau de steak tartare et mayonnaise au chipotle (petit poivron piquant)  
4,95€

## PETITES SALADES



Macédoine de légumes à la mayonnaise, au thon, poivrons rouges et œuf de caille  
5,75€



Tomates cerises, feta, dés d'avocat et olives noire  
6,25€



De Pâtes, chair de crabe, crevettes et ananas  
7,35€



De Fruits de mer, dés d'avocat et de mangue  
7,95€

## OEUF & POMMES DE TERRE



"Patatas Bravas", Pommes de terres frites servies avec une sauce légèrement piquante  
5,75€



Pommes de terres fines et frites servies avec une sauce d'ail et huile d'olives, et copeaux de sel noir  
5,60€



Omelette aux pommes de terre, faites au moment  
6,15€



Pommes de terre frites "fâchées" et œufs frits servies avec une sauce légèrement piquante et hachis de viande de porc ibérique  
6,75€



Œufs frits et brouillés, et crevettes sautées à l'ail  
8,25€



Œufs frits et brouillés sur un lit de pommes de terre frites, au jambon ibérique de porc élevé aux glands  
8,50€

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993



Estrella Damm  
0,3L - 3,35€  
0,5L - 5,40€



Complot IPA  
0,33L - 3,75€



Turia  
0,33L - 3,50€



Guinness  
0,44L - 5,75€



Toast de pain grillé et frotté à la tomate, sel et huile d'olives  
2,25€

## BROCHETTES



Brochette de viande de porc marinée aux épices mauresques  
5,95€



Brochette de poulet mariné en sauce "teriyaki"  
6,50€



Brochette de queues de crevettes sur un lit de wakame et mayonnaise au wasabi  
7,50€

## TAPAS



Croquettes aux trois fromages ou jambon ibérique de porc élevé aux glands  
5,95€



Petits piments de "Padrón" frit  
5,15€



Croque-monsieur de jambon ibérique et mozzarella  
6,75€



Wok de légumes de saison avec un soupçon de sauce au soja et graines de sésame  
7,75€



Cannelloni classique, à la béchamel et un soupçon de truffe  
6,50€



Petit chausson de porc effiloché et mayonnaise de chipotle (petit poivron piquant)  
8,15€



Manchons et ailes de poulets, sauce explosive  
8,25€



Côte de porc Duroc à basse température laquée à la sauce BBQ.  
11,25€



Jambon Ibérique de porc élevé aux glands  
15,50€



Faux-filet de boeuf grillé avec des pommes de terre et petits piments verts de "Padrón"  
13,50€

## TAPAS DE LA MER



Petite friture de poissons du marché  
6,35€



Cassolette de moules "à la plancha"  
6,95€



Goujonnettes de calamars frits à l'andalouse  
7,95€



Tartare de thon, mangue et avocat  
8,75€



Tataki de thon, guacamole (Purée d'avocats) et wakame  
8,75€



Chipirons frits à l'andalouse, et Allioli à l'encre de seiche  
8,50€



Calamar à la romaine, zeste de citron vert  
8,95€



Crevettes sautées à l'ail, un soupçon piquantes  
9,50€



Poulpe "a Feira" (au paprika, huile d'olives et copeaux de sels marins)  
15,50€



Cassolette de riz noir à la seiche, et son encre, à l'Allioli  
18,25€



Cassolette de riz aux légumes de saison  
19,75€



Paella de poisson et fruits de mer  
21,25€

## ASSAGGINI



Frittata di patate  
2,75€



Insalata di granchio e gamberetti  
2,75€



Prosciutto iberico di ghianda  
3,75€



Formaggio camembert fuso con mela e miele ai tartufi  
2,75€



Mini hamburger di manzo con formaggio manchego  
4,95€



Focaccina di filetto di manzo  
4,95€



Rotoli di steak tartare con maionese piccante  
4,95€

## INSALATINE



Insalata russa con tonno  
5,75€



Insalata con pomodorie formaggio feta e avocado e olive nere  
6,25€



Insalata di pasta con gamberetti e mango e maionese  
7,35€



Insalata di frutti di mare con avocado e mango  
7,95€

## UOVA & PATATE



Patate "bravas" con salsa piccante  
5,75€



Patate con "alioli" e sale nera  
5,60€



Frittata di patate fatta al momento  
6,15€



Uova con carne macinata iberica piccante  
6,75€



Uova strapazzate con gamberetti e alio  
8,25€



Uova strapazzate con prosciutto iberico di ghianda  
8,50€

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993



Estrella Damm  
0,3L - 3,35€  
0,5L - 5,40€



Complot IPA  
0,33L - 3,75€



Turia  
0,33L - 3,50€



Guinness  
0,44L - 5,75€



Bruschetta con pomodoro e olio  
2,25€

## SPIEDINI



Spiedino moreasco carne di maiale macerata  
5,95€



Spiedino di pollo teriyaki  
6,50€



Spiedino di gamberie maionese di wasabie alghe  
7,50€

## TAPAS



Crocchette ai tre formaggi o di prosciutto crudo iberico  
5,95€



Peperoni piccoli verdi "del Padron"  
5,15€



Tramezzino con mozzarella tartufo e prosciutto iberico  
6,75€



Wok di verdure di stagione con soia e sesamo  
7,75€



Cannelloni classici con bechamel tartufata  
6,50€



Tortino di "pulled pork" con maionese piccante  
8,15€



Ali di pollo con salsa piccante  
8,25€



Costata di maiale Duroc a bassa temperatura laccata con salsa BBQ.  
11,25€



Prosciutto iberico di ghianda  
15,50€



Lombo di manzo alla griglia con patate e peperoni verdi  
13,50€

## TAPAS DI MARE



Pesciolini fritti  
6,35€



Cozze alla griglia  
6,95€



Calamari fritti  
7,95€



Tartar di tonno con mango e avocado  
8,75€



Tataki di tonno con avocado e alghe  
8,75€



Calamaretti alla andalusa con aioli al proprio inchiostro  
8,50€



Calamari fritti alla romana con lima  
8,95€



Gamberi all'aglio  
9,50€



Polpo in fiera  
15,50€



Risotto al nero di seppie con "alioli"  
18,25€



Risotto con verdure di stagione  
19,75€



Paella di pesce e frutti di mare  
21,25€

## KLEINE HÄPPCHEN



Kartoffelomelett  
2,75€



Krabbensalat  
mit Garnelen  
2,75€



Eichelschinken Jamón  
Ibérico de Bellota  
3,75€



Halbgeschmolzener  
Camembert  
mit karamellisiertem  
Apfel und Honig  
2,75€



Mini-Ternera-Burger  
mit Manchego  
4,95€



Mollete vom  
Rinderfiletsteak  
4,95€



Steak-Tartar-Rolle  
mit Chipotle-Mayonnaise  
4,95€

## SALATE



Russischer Salat  
mit Thunfisch  
5,75€



Russischer Salat  
mit Thunfisch  
6,25€



Pasta mit Gambas,  
Krebs und Ananas  
7,35€



Meeresfrüchte,  
Avocado und Mango  
7,95€



Patatas bravas-Bratkartoffeln  
mit „wilder Soße“  
5,75€



Feine Kartoffelchips  
mit sanfter Alioli-Soße  
und schwarzem Salz  
5,60€



Kartoffelomelett,  
frisch zubereitet  
6,15€



Wütende Eier mit Gehacktem  
vom iberischen Schwein  
6,75€

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993



Estrella Damm  
0,3L · 3,35€  
0,5L · 5,40€



Complot IPA  
0,33L · 3,75€



Turia  
0,33L · 3,50€



Guinness  
0,44L · 5,75€



Sterneneier mit  
Knoblauchgarnelen  
8,25€



Zerstoßene Setzeier mit  
iberischem Eichelschinken  
8,50€



Brot mit Tomate  
2,25€



## SPIESSE



Fleischspießchen  
5,95€



Spießchen mit  
Teriyaki-Hühnchen  
6,50€



Garnelenspieß mit Wakame  
und Wasabi-Mayonnaise  
7,50€

## TAPAS



Kroketten mit drei Käsesorten  
oder iberischem Schinken  
aus Eichelmast  
5,95€



Kleine grüne  
Padrón-Paprikaschoten  
5,15€



Sandwich mit Mozzarella  
und iberischem Schinken  
6,75€



Gemüse-Wok der Saison  
mit einem Hauch  
von Soja und Sesam  
7,75€



Klassisches  
Cannelloni-Teigröllchen  
mit Trüffelbechamel  
6,50€



Pulled-Pork-Patties  
mit Chipotle-Mayonnaise  
8,15€



Hühnerflügel mit  
explosiver Soße  
8,25€



Duroc-Schweinerippchen  
bei niedriger Temperatur,  
lackiert mit BBQ-Sauce  
11,25€



Eichelschinken  
Jamón Ibérico de Bellota  
15,50€



Gegrillte Rinderlende  
mit Kartoffeln und  
Padrón-Paprika  
13,50€

## TAPAS AUS DEM MEER



Frische frittierte Fischchen  
6,35€



Tonschale mit Miesmuscheln  
vom Planchablech  
6,95€



Calamares auf  
andalusische Art  
7,95€



Thunfisch, Mango  
und Avocado-Tartar  
8,75€



Thunfisch-Tataki mit  
Guacamole und Wakame  
8,75€



Frittierte Tintenfischchen auf  
andalusische Art mit Alioli-Soße aus Tinte  
8,50€



Panierter Tintenfisch  
mit geriebenen Limetten  
8,95€



Mit Knoblauch in Öl  
gebratene Garnelen al Ajillo  
9,50€



Krake „a Feira“  
auf galicische Art  
15,50€



Schwarzer Reis mit  
Strandsepie und Alioli  
18,25€



Reis mit Gemüse  
der Saison  
19,75€



Paella mit Fisch und  
Meeresfrüchten  
21,25€

## スモールサンドイッチ

## サラダ串

## 卵とポテトの料理



トルティーヤ  
(スペイン風オムレツ)  
2,75€



カニとエビのサラダ  
2,75€



ロシア風ツナサラダラ  
5,75€



トマト、フェタチーズ、アボカドとブラックオリーブ  
6,25€



パタタス・ブラバス  
(ポテトフライにピリ辛ソース)  
5,75€



ポテトフライにアリオリソースと黒塩  
5,60€



どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム  
3,75€



半熟カマンベール、キャラメリゼしたリンゴとトリュフ入りハチミツ添え  
2,75€



パスタとエビ、カニ、パイナップルのサラダ  
7,35€



魚介類とアボカドとマンゴのサラダ  
7,95€



作りたてトルティーヤ  
(スペイン風オムレツ)  
6,15€



ポテトフライと目玉焼きにアリオリソースとブラバソースとイベリコ豚生ハムのチョップ  
6,75€



ブラックアングス 牛のハンバーガーにマンチエゴチーズ  
4,95€



牛テンダーロインのモジェーテ(パン)サンド  
4,95€



ステーキタルタル ールチボトレマヨネーズ添え  
4,95€

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993



Estrella Damm  
0,3L · 3,35€  
0,5L · 5,40€

Complot IPA  
0,33L · 3,75€

Turia  
0,33L · 3,50€

Guinness  
0,44L · 5,75€



パン・コン・トマテ  
2,25€



星型卵のガーリックシュリンプ添え  
8,25€



ポテトフライと目玉焼きにイベリコ豚生ハム  
8,50€

## 串焼き



ピンチョ・モルーノ  
(スパイスマリネしたポークの串焼き)  
5,95€



チキン照り焼き  
6,50€



海老の串カツ わかめとわさびマヨネーズ  
7,50€

## タパス



3種のチーズまたはイベリコ豚の生ハムを使ったコロッケ  
5,95€



パドロン名産シトウ風ビーマンの素揚げ  
5,15€



モツアレチーズとイベリコ豚生ハム入りピクニ(ホットサンド)  
6,75€



醤油とゴマの風味が効いた季節の野菜炒め  
7,75€



カネロニのトリュフ入り、ベシャメルソース  
6,50€



ブルドボークパティ、チボトレマヨネーズ添え  
8,15€



チキンの手羽に特製ソース  
8,25€



低温調理されたデュロック豚のカルビをBBQソースで添え  
11,25€



どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム  
15,50€



ビーフテンダーロインのグリル、ポテトとパドロンペッパーの盛り合わせ  
13,50€

## 海の幸のタパス



旬の魚のフライ  
6,35€



グリルしたムール貝の煮込み  
6,95€



アンダルシア風イカのフライ  
7,95€



マグロ、マンゴー、アボカドのタルタル  
8,75€



マグロのたたき、ワカモレとワカメ添え  
8,75€



ホタルイカのフライにイカ墨入りアリオリソース添え  
8,50€



ヤリイカのフライにすりおろしたライム添え  
8,95€



エビのアヒーリオ  
9,50€



プルポ・ア・フェイラ (タコのガリシア風)  
15,50€



イカ墨パエリア(イカ入り)アリオリソース添え  
18,25€



季節の野菜ごはん  
19,75€



シーフードパエリア  
21,25€

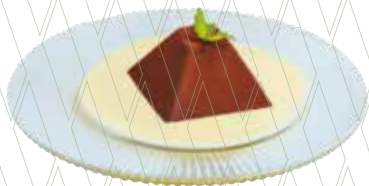
# DESSERTS



Catalan crème  
brûlée with biscotti  
5,25€



Yoghurt cream with  
red and passion fruits  
5,25€



Belgian chocolate sin  
with crème anglaise  
5,25€



Cheesecake with  
blueberry marmalade  
5,75€



Belgian chocolate coulant  
with vanilla ice cream  
5,25€



Artisan chocolate  
truffles  
4,95€



Artisan vanilla and Belgian chocolate  
ice cream duo by Sandro Desii  
4,95€



Citrus sorbets duo  
by Sandro Desii  
4,95€