

Saro

Tapas de la Casa

Aceitunas *1/*2 Grüne und/oder schwarze Oliven	2,90
Jamón Serrano *1/*3 Spanischer Schinken	5,50
Chorizo *1/*3 Gebratene spanische Paprikasalami	4,90
Chorizo de Bellota Pata Negra *1/*2/*3 Chorizo vom iberischen Eichelschwein	5,90
Queso Ibérico *1/*G Spanischer Käse	5,50
Queso Romero *G Rosmarinkäse (Schafmilch)	5,90
Verdura à la Plancha *F Gegrilltes Gemüse	4,90
Champiñones Gratinados *G Gefüllte und überbackene Champignons	5,50
Champiñones Rellenos de Espinacas *G Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	5,50
Champiñones con Serrano *1/*3 Pilzpfanne mit Serranoschinken	5,90
Garbanzos con Chorizo *1/*2/*3 Kichererbsen und Chorizo nach Bauernart	4,90
Garbanzos con Espinaca *1/*H Kichererbsen in Spinat	4,90
Pimientos de Padron Gebratene kleine grüne Paprikaschoten	5,50
Albondigas Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4,90
Pinchos de Filete de Cadera Marinierte Steakspeie	8,50
Calamares à la Romana *A/*N Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	4,90
Calamares à la Plancha *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie	6,80
Sardinas *D Gebratene Sardinen	4,50

Boquerones en Vinagre *D Eingelegte Sardellen	4,90
Boquerones Fritos *D Frittierte Sardellen	4,90
Gambas à la Casa *N Geschälte, gebratene Gambas mit Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch	7,50
Gambas al Jerez *N Geschälte, gebratene Gambas in Sherry	7,50
Gambas Piri Piri *N Ungeschälte Gambas von der Grillplatte (Pikant)	5,90
Pinchos de Gamba *N Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchöl	6,50
Pinchos de Alcachofa *1/*3 Artischokenspieße umhüllt von knusprigen Serranoschinken und geraspeltem Parmesan	5,90
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3 Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	5,90
Patatas Bravas *1 Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl	3,50
Patatas Arrugadas con Mojo verde/Mojo rojo Kartoffeln mit Meersalzkruste und grüner oder roter Sauce	3,90
Dátiles con Bacon *1 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	5,50
Patatas con Chorizo *1/*3 Mediterrane Matschkartoffeln mit Chorizo	4,90
Queso frito *1/*G/*C/*A Hausgemachte frittierte Käsestifte	5,90
Chiperones *A/*N Frittierte Mini-Tintenfische	5,90
Pinchos de Rape con Bacon *D/*1/*3 Seeteufelspieße umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	5,90
Calamares en Salsa de Tomate *D Tintenfische in Tomatensauce	5,90
Pinchitos Morunos *F/*1/*J Maurische Hähnchenbrustspieße (Pikant)	5,50
Ensaladas - Salate	
Ensalada Pequeño Kleiner Beilagensalat	3,90

Ensalada Mixta *1/*2/*A	6,90
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Kresse, Zwiebeln, Oliven, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	8,90
• mit Garnelenspießen *N	10,50
Ensalada de Queso de Cabra *G/*A	11,90
Rapunzelsalat mit gebratenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Cherrytomaten, Champignons, Gurke, roten Zwiebeln, Baguette und Dressing nach Wahl	
Ensalada de Marquesa *A	
Rucolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignons, gerösteten Pinienkernen, gehobelem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	11,50
• mit Garnelenspießen *N	12,50
Ensalada Rustica *1/*F/*A	
Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, gebratenen Champignons, getrockneten Tomaten, gerösteten Serranostreifen, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Steakstreifen	14,90
• mit Hähnchenbruststreifen *F	11,50
Dressing Auswahl	
• Balsamico *1	
• Honig-Senf *1	
• Himbeerbalsamico *1	
Pan - Brot	
Pan con Aioli *1/*A/*C/*G/*J	2,50
Baguette mit Aioli	
Pan de Ajo *A	3,90
Knuspriges Baguette mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates *A	4,90
Baguette mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und geraspeltem Käse	
Tapas de Madrid *1/*2/*3/*A/*D/*G	6,50
Baguette belegt mit Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Iberico, Sardinen, getrockneten Tomaten	
Platos Compinados	
Plato Classico *1/*2/*3/*G/*C	12,90
Jamón Serrano, Chorizo, Queso Ibérico, Oliven, getrocknete Tomaten, Aioli und Baguette	
Plato Queso *1/*G	10,90
Gemischte Käseplatte mit Feigenbrot	

Plato Valencia *1/*G/*F/*D/*N **12,90**
Zwei gegrillte Garnelenspieße, Sardinen, gegrillte Zucchini und Champignons, Queso Ibérico, getrocknete Tomaten und Baguette

Plato Saro *1/*2/*3/*F **12,90**
Zwei Hähnchenbrustspieße, gegrillte Zucchini und Tomaten, Patatas Bravas, gegrillte Paprika, gebratene Chorizo und Baguette

Plato Vegetariano *1/*F/*G **12,50**
Patatas Bravas, gebratenes Gemüse, Queso, Oliven, getrocknete Tomaten und Baguette

Dip Auswahl **1,00**
Aioli, Sauerrahm *1/*G/*C

Tortillas – Spanische Omeletts

Tortillas Española *1/*C **6,50**
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln

Tortilla con Queso *1/*C/*G **6,90**
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Käse und Zwiebeln

Tortilla de Espinacas *C **6,90**
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Spinat und Zwiebeln

Raciones – Hauptspeisen

Filete de Cadera *G **19,90**
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter, Salat und Rosmarinkartoffeln

Filete en Corteza Pimienta *G **19,90**
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind in Pfefferkruste mit Kräuterbutter, Salat und Rosmarinkartoffeln

Filete de Cerdo Ibérico *1/*3 **17,90**
Filet vom iberischen Schwein im Serranoschinkelmantel auf gebratenen Champignons und mediterranen Matschkartoffeln

Filete de Pavo *1/*F/*G **12,90**
Gegrilltes Putenbruststeak auf gegrilltem Gemüse mit Salat, Sauerrahm und Patatas Bravas

Salmon con Ajo *F/*D **12,90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, gegrilltem Gemüse und Salatbeilage

Dorada al Horno con Hierbas *D **15,90**
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen, dazu Rosmarienkartoffeln

Merluza y Espárragos *D **13,90**
Seehechtfilet mit grünem Spargel auf mediterranen Matschkartoffeln

Postre – Dessert

Crema Catalana *c/*6 5,50
Spanische Spezialität

Churros *A 4,50
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce

Aperitif

La Guita Sherry Fino trocken 5cl 3,90

Tio Pepe Fino trocken 5cl 3,90

Aperol Sprizz *4 0,2L 5,90

Hugo *6 0,2L 5,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter

Tinto de Verano *6 0,2L 5,50
Rotwein, Limonade

Martini *6 5cl 4,50

Americano 0,2L 5,90
Campari, Roter Vermuth, Soda

Campari-Soda *4/*6	0,2L	6,50
---------------------------	-------------	-------------

Agua – Wasser

Gerolsteiner Medium	0,25L Fl.	2,50
	0,75L Fl.	5,50

Gerolsteiner Naturell	0,25L Fl.	2,50
	0,75L Fl.	5,50

Sin Alcohol – Softdrinks

Fritz-Kola *1/*4	0,2L Fl.	2,60
-------------------------	-----------------	-------------

Fritz-Kola Zuckerfrei *1/*2/*4	0,2L Fl.	2,50
---------------------------------------	-----------------	-------------

Fritz-Limo Orangenlimonade *4/*5	0,2L Fl.	2,60
---	-----------------	-------------

MischMasch Kola-Orangen-Limonade *3/*4	0,2L Fl.	2,50
---	-----------------	-------------

Fritz-Spritz Traubenschorle	0,2L Fl.	2,60
------------------------------------	-----------------	-------------

Thomas Henry Tonic Water *6/*8/ Bitter Lemon *6/*8/ Ginger Ale *4/*6	0,2L Fl.	2,50
---	-----------------	-------------

Lemonaid Maracuja oder Limette	0,33L Fl.	3,50
---------------------------------------	------------------	-------------

Müllers Malz *6	0,33L Fl.	2,90
------------------------	------------------	-------------

Chari Tea Black oder Red	0,33L Fl.	3,50
---------------------------------	------------------	-------------

Zumos – Säfte & Schorlen

Saft: Niehoffs Vaihinger – Apfel, Maracuja, Ananas	0,2L	2,60
---	-------------	-------------

Schorle: Niehoffs Vaihinger –	0,2L	2,50
Apfel, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Lemonsquash	0,4L	3,90

Cerveca – Bier

König Pilsener	0,3L	2,80
	0,5L	4,10

Alster Bier mit Sprite *6	0,3L	2,80
	0,5L	4,10

Köstritzer	0,3L	2,90
-------------------	-------------	-------------

Erdinger Weißbier Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5L Fl.	3,90
--	-----------------	-------------

San Miguel Spanisches Bier	0,33L Fl.	3,20
Estrella Damm aus Barcelona	0,33L Fl.	3,20
König Pilsener Alkoholfrei	0,33L Fl.	2,80
König Pilsener Alster Alkoholfrei	0,5L	4,10

Shortdrinks

Carlos Primero	2cl	3,90
Veterano	2cl	2,50
Cardenal Mendoza	2cl	3,90
Gran Duque D'Alba	2cl	3,90
Hierbas de Mallorca	2cl	2,50
Baileys *6	4cl	4,80
Grappa	2cl	2,60
Orujo	2cl	3,00
Sambuca *6	2cl	2,60
Tequila Gold/Silver	2cl	2,60
Jägermeister *6	2cl	2,50
Ramazotti *6	2cl	2,50
Averna *6	2cl	2,50

Longdrinks

Bacardi-Cola *4/*6/*7	4cl	6,50
Cuba Libre *4/*6/*7	4cl	6,50
Gin Tonic *6/*8	4cl	6,50
Bombay Sapphire Tonic *6/*8	4cl	7,00
43er mit Milch *6	4cl	6,50

Vino Blanco – Weißwein

Pinot Grigio *1 Trocken, feine Frucht	0,2L 0,75L Fl.	4,50 17,90
Oro de Castilla – Verdejo, Rueda *1 Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance	0,2L 0,75L Fl.	5,50 17,90
Agoston – Chardonnay & Viura, Cariñena *1 Frische Frucht von Citrus, Pfirsich und Honigmelone, Aromen wilder Blumen	0,2L 0,75L Fl.	5,50 17,90
Mascun – Garnacha Somontano *1 Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,2L 0,75L Fl.	5,50 17,90
Abadia de San Campio – Albariño, Galicia *1 Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig	0,75L Fl.	28,90

Vino Rosado – Roséwein

Santa Cruz Rosado, Syrah *1 Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen, beerig, weich	0,2L 0,75L Fl.	5,50 17,90
---	---------------------------------	-----------------------------

Vino Tinto – Rotwein

Vino de la Casa *1	0,2L 0,75L Fl.	4,50 15,90
Juan Gil – Monastrell, Jumilla *1 Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen von reifen roten Beeren	0,2L 0,75L Fl.	5,90 18,90
David Moreno Crianza – Tempranillo, Rioja *1 Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tannen	0,2L 0,75L Fl.	5,90 18,90
Arroyo Tinto Crianza – Tempranillo, Ribera del Duero *1 Vollmundig, ausgewogen, fruchtig, reife rote und schwarze Beeren, würzig	0,75L Fl.	24,90
Lan Crianza – Tempranillo Rioja *1 Aromen von reifen Waldbeeren, feine Töne nach Vanille und frischer Toast	0,75L Fl.	23,90
Lan Reserva – Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja *1 Intensives Kirschrot, Aroma mit feinen Toastnoten, gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen	0,75L Fl.	29,90
Juan Gil 12 Meses – Monastrell, Jumilla *1 Erstaunliches Spektrum an Aromen von grünem Tee, Jasmin, Weichsel, Malz und Veilchen,	0,75L Fl.	29,90

seidig auf den Punkt gereiftes Tannin

Prosecco – Cava

Prosecco	0,1L	3,60
	0,75L Fl.	19,90
Prosecco auf Eis	0,2L	5,50
Cava Cristallino Brut	0,75L Fl.	23,90

Cocktails

Sex on the Beach *4/*6 **6,90**

Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine

Touch Down *4/*6 **6,90**

Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft, Ananassaft, Grenadine

Ladykiller **6,90**

Gin, Triple Sec, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft

Planters Punch *4/*6 **6,90**

Weißer Rum, Brauner Rum, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine

Alicante *4/*6 **6,90**

Wodka, Zitronensaft, Maracujasaft, Vanillesirup, Erdbeersirup

Cosmopolitan **6,90**

Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrynektar

Erfrischende Cocktails

Mojito **6,90**

Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda

Caipirinha **6,90**

Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice

Caipirovska **6,90**

Wodka, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice

Gin Fizz **6,90**

Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	5,90
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4/*6	5,90
Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	

Café & Co.

Café Crème *7	2,50
Doppelter Kaffee *7	3,80
Milchkaffee *7	3,50
Espresso *7	1,90
Doppelter Espresso *7	3,20
Cafe Cortado Espresso mit Milchschaum *7	2,50
Carajillo Brandy mit Espresso*7	4,90
Cappuccino *7	2,70
Latte Macchiato *7	3,20

Tee

Glas Tee – Samova Biotee	2,60
High Darling (Darjeeling), Maybe Baby (Früchtete), Scuba Garden (Grüner Rooibos, Spirulina), Team Spirit (Kräuter, Grüntee)	
Frischer Pfefferminztee Glas	2,50

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Allergene

A enthält Weizen
B enthält Krebstiere
C enthält Eier
D enthält Fisch
E enthält Erdnüsse
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch
H enthält Schalenfrüchte
I enthält Sellerie
J enthält Senf
K enthält Sesamsamen
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupinen
N enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Geschmacksverstärkern
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmitteln
7 Koffeinhaltig
8 Chininhaltig
9 Geschwärzt
10 enthält Phenylalaninque