



SARO'S SIESTA

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit ins Saro

Zwei Gläser Weißwein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

--- 16,50 € ---

TAPAS DE CARNE

Jamón Serrano *1/*3 Spanischer Schinken	6,20 €
Chorizo *1/*3. Gebratene spanische Paprikasalami	5,80 €
Champinões con Serrano *1/*3. Pilzpfanne mit Serranoschinken	5,90 €
Albõndigas Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce	5,60 €
Pinchos de Filete de Cadera Marinierte Steakspeie	8,50 €
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3 Grüner Spargel umhüllt vom knusprigem Serranoschinken	6,20 €
Pinchos de Alcachofa con Serrano *G Mit Serrano umhüllte Artischockenspeie und Parmesan	6,20 €
Dátiles con Bacon +1 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	5,90 €
Pinchitos Morunos *F/*1/*J Zwei marinierte Hähnchenbrustspeie (pikant)	5,50 €
Chorizo de Bellota Pata Negra Chorizo vom iberischen Eichelschwein	5,90 €

TAPAS DE PESCADO O MARISCOS

Calamres a la Romana *A/*N. Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	5,90 €
Calamares a la Plancha *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie	6,90 €

Sardinas *D Gebratene Sardinen	5,50 €
Boquerones Fritos *D Frittierte Sardellen	5,90 €
Boquerones a la Vinagreta *D/*1 In Knoblauchöl eingelegte Sardellen	5,90 €
Gambas a la casa *N Geschälte gebratene Gambas mit Lauchzwiebeln, Paprika, etwa Peperoni und Knoblauch (pikant)	7,90 €
Gambas a la Jerez *N Geschälte, gebratene Gambas in Sherry	7,90 €
Pinchos de Gamba *N Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl	6,90 €
Chiperones *A/*N Frittierte Mini-Tintenfische	6,70 €
Muslitos de mar *A/*B/*C Frittierte Krebscheren mit Aioli	5,50 €

TAPAS VEGETARIANAS

Aceitunas *1/*2 Grüne und / oder schwarze Oliven	3,60 €
Aceitunas Marinadas *1/*2 Marinierte, entsteinte grüne Oliven mit getrockneten Tomaten, Paprika- und Möhrenstreifen	5,50 €
Queso Ibérico *1/*G Spanischer Käse	6,50 €
Queso Romero *G Rosmarinkäse (Schafmilch)	6,50 €
Verdura a la Plancha Gegrilltes Gemüse	5,50 €
Granos de Trigo *A Weizengrütze mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup	5,50 €
Champiñones Gratinados *G Gefüllte und überbackene Champignons	6,50 €

Champiñones rellenos de Espinacas *G	6,50 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
Garbanzos con Espinaca *1/*H	5,80 €
Kichererbsen in Spinat und Knoblauch	
Berenjena con Garbanzos *1/*H	5,50 €
Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen in Tomatensauce	
Pimientos de Padron	6,50 €
Gebratene, kleine grüne Paprikaschoten	
Patatas Bravas *1	4,50 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl	
Patatas Arrugadas	5,90 €
Kanarische Kartoffeln mit Merrsatz, dazu Mojo Rojo Oder Mojo Verde	
Croquetas de Espinaca *A/*C/*G	6,50 €
Hausgemachte Spinatkroketten	

PAN

Pan *A	2,70 €
Fünf Baguettescheiben	
Pan con Aioli *1/*A/*C/*G/*J	3,30 €
Baguettescheiben mit Aioli	
Pan con Ajo *A	4,20 €
Knuspriges Baguette mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates *A	5,90 €
Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und geraspelttem Käse	
Tapas de Madrid *1/*2/*3/*D/*G	6,90 €
Belegtes Baguette mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico, Sardinen	
*Vegetarisch auch möglich	

ENSALADAS

Ensalada Pequeña 5,90 €
Kleiner Salatteller

Ensalada Mixta *1/*2/*A 9,90 €

Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Kresse,
Zwiebeln, Oliven, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen *F 11,90 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H. 12,90 €
- mit Garnelenspießen *N 14,90 €

Ensalada de Marquesa *A 9,90 €

Ruccolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln,
Champignon, Gurken, gerösteten Pinienkernen,
gehobelem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl

- mit Hähnchenbruststreifen *F 11,90 €
- mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H 12,90 €
- mit Garnelenspießen *N 14,90 €

DRESSING

Balsamico *1 Honig-Senf *1 Himbeer-Balsamico *1

PLATOS COMBINADOS

Plato Ibérico *1/*G/*E 14,90 €

Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen.

Jamon Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette

Plato Valencia *1/*D/*F/*G/*N 14,90 €

Zwei gegrillte Garnellenspieße, Sardinen, gegrillte Champignons und Zucchini, Queso Ibérico, Patatas Bravas und Baguette

Plato Saro *1/*2/*3/*F 14,90 €

Zwei Pinchitos Morunos, Patatas Bravas, gegrillte Zucchini und Champignons, gebratene Chorizo, Pimientos de Padron und Baguette

Plato Vegetariano *A 14,90 €

Gebratenes Gemüse, Queso, Oliven, Pimientos de Padron, Patatas Bravas und Baguette

TORTILLAS

Tortilla Española *1/*G 7,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln dazu Beilagensalat

Tortilla con Queso *1/*C/*G 8,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse dazu Beilagensalat

Tortilla de Espinaca *1/*C 8,90 €

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat dazu Beilagensalat

RACIONES

Filete de Cadera *G	20,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit Pfefferkruste	21,90 €
• mit hausgemachtem Rotweinjus	23,90 €
Filete de Cedro Ibérico *1/*3	20,90 €
Filet vom iberischem Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus, auf gegrillten Champignons Mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
Filete de Pavo *1/*P/*G	14,90 €
Putenbruststeak mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat	
Salmón con Ajo *P/*G	15,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, gegrilltem Gemüse und Beilagensalat	
Dorada al Horno con Hierbas *A/*D	17,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
Merluza y Espárragos *A/*D	14,90 €
Gegrilltes Seehechtfilet mit grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
Dip-Auswahl: Aioli, Sour Cream *1/*C/*G	

POSTRE

Crema Catalana *C/*G	6,50 €
Hausgemachte spanische Spezialität	
Churros *A	5,90 €
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce und Puderzucker	
Brownie *A/*C/*G	5,50 €
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten	

APERITIF

Hausgemachte Sangria *8 Mit frischen Früchten	0,2 l	5,80 €
Cocinero Loco *4/*8 Wermut aus Blutorange küsst Limo	0,3 l	6,50 €
Cocinero Loco Alkoholfrei *4/*8	0,3 l	6,20 €
Tio Pepe Sherry	5 cl	3,90 €
Aperol Spritz *4	0,2 l	6,50 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry *L/*4/*6/*8	0,2 l	6,50 €
Tinto de Verano *6 Rotwein & Zitronen-Limonade	0,33 l	6,20 €
Martini Rosso, Bianco, Fiero, oder Vibrante *6	5 cl	4,90 €
Americano Campari & Roter Vermuth & Soda	0,2 l	6,50 €
Campari-Soda *4/*6	0,2 l	6,20 €
Campari-Orange *4/*6	0,2 l	6,40 €

PROSECCO

Prosecco auf Eis	0,1 l	3,70 €
	0,2 l	5,90 €
	0,75 l Fl.	21,90 €

AGUA

Gerolsteiner Medium	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,20 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,20 €
Hauswasser Medium		
- Mit frischer Minze,	0,5 l Fl.	3,90 €
- nachhaltig und ökologisch	1,0 l Fl.	5,90 €

SIN ALKOHOLO

Alle Softgetränke 0,2 l auch als 0,4 l erhältlich

fritz-kola *1/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-kola ohne Zucker *1/*2/*4.	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-limo Orange *4/*5	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-limo Zitrone *3	0,2 l Fl.	2,90 €
Mischmasch fritz-kola mit Orange *3/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
Thomas Henry	0,2 l Fl.	3,00 €
Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6. Tonic Water *6/*8		
Fever Tree Premium Indian *6	0,2 l Fl.	3,50 €
Elephant Bay Peach Eistee	0,33 l Fl.	3,60 €
Elephant Bay Lemon Eistee	0,33 l Fl.	3,60 €
Müllers Malzbier	0,33 l Fl.	3,60 €

JUGOS

- Von Niehoff's Vaihinger -

**Apfel / Ananas / Maracujanektar / Rhabarber /
Lemon Squash / Orange / Banane**

Als Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,60 €
Als Saft	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	5,90 €
Frisch gepresster O-Saft	0,2 l	5,50 €

CERVEZA

König Pilsener	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Alster Bier mit Sprite *6	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Krefelder Bier mit Cola *8	0,5 l	4,90 €
San Miguel frisch gezapft	0,3 l	3,60 €
Estrella Damm aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,70 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,60 €
König Pilsener Alster alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l Fl.	4,70 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel Nur in 0,5 l erhältlich		

ESPIRITU

Carlos Primero Brandy aus Jerez	4 cl	6,20 €
Veterano Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	5,20 €
Cardenal Mendoza Pietro Jimenez	4 cl	6,20 €
Scheibel Williams Birne *H	4 cl	6,00 €
Hierbas de Mallorca	2 cl	2,80 €
Baileys auf Eis *6	4 cl	4,80 €
Grappa Bianco	2 cl	3,00 €
Orujo de Hierbas	2 cl	3,20 €
Sambuca Hell *6	2 cl	2,70 €
Jose Cuervo Tequila Gold / Silver	2 cl	2,80 €
Jägermeister *6	2 cl	2,50 €
Ramazotti *6	2 cl	2,80 €
Averna *6	2 cl	2,80 €
Mettinger	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit *H	2 cl	3,40 €

TRAGOS LARGOS

Cuba Libre *4/*6/*7	4 cl	6,50 €
Jack Daniels Cola *7	4 cl	6,90 €
43er mit Milch *6	4 cl	6,50 €

GIN & TONIC

- mit Fever Tree Tonic + 3,00 € / mit Thomas Henry + 2,70 € -
- verfeinert mit Kaffeebohne / Orange / Gurke / Ingwer / Limette / Rosmarin -

Roku Gin *E	4 cl	5,90 €
Hendricks Gin	4 cl	5,90 €
Gin Mare *L	4 cl	6,40 €
Tanqueray Gin *L	4 cl	5,70 €
Bombay Sapphire *L	4 cl	5,70 €
Monkey 47	4 cl	6,20 €
Damians Berliner Brandstifter *C/*G/*L	4 cl	6,20 €

RUM & WHISKEY

- alle Rum und Whiskey-Sorten als Longdrink auf Eis + 2,50 € -

Botucal Rum *6/*L	4 cl	5,60 €
Don Papa *6	4 cl	6,20 €
Ballantines *4/*L	4 cl	5,20 €
Dimple *L	4 cl	6,00 €
Chivas Regal *4	4 cl	5,90 €
Woodford Reserve	4 cl	5,30 €

COCKTAILS

Sex on the Beach *4/*6	6,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
Ladykiller	7,20 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar	
Mojito	7,20 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Caipirinha *L	7,20 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	

Gin Fizz *L	6,20 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour *4	6,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	
Bitter Brandy *4	6,90 €
Veterano, Curaçao Triole sac, Angostura bitter, Ananassaft	
Pharisäer 43 *4	6,20 €
Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka	

COCKTAILS SIN ALCOHL

Ipanema	6,20 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4/*6	6,20 €
Maracujanektar, Ananassaft, Zironensaft, Lime Juice, Grenadine	
Virgin Straw *4/*6	6,90 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	

KAFFEE & CO

- aus der Kaffeerösterei unseres Nachbarn Barösta -

Café Cortado Espresso mit Milchschaum *7	3,60 €
Café Crème *7	2,80 €
Milchkaffee *7	3,60 €
Espresso *7	2,50 €
Doppelter Espresso *7	3,90 €
Cappuccino *7	3,00 €
Latte Macchiato *7	3,80 €
Carajillo Brandy mit Espresso *7	5,20 €
Espresso 43 Espresso mit Likör 43 *7	4,20 €

TEE

Glas Tee	2,80 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
Frischer Pfefferminz- oder Ingwertee	3,20 €

VINO BLANCO

Pinot Grigio *1	0,2 l	5,20 €
Trocken, feine Frucht		
Oro de Castilla - Verdejo, Rueda *1	0,2 l	6,20 €
Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte,	0,75 l Fl.	21,90 €
Weißer Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance		
Agoston - Chardonnay & viura, Cariñena *1		
Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und	0,2 l	6,20 €
Honigmelone	0,75 l Fl.	21,90 €
Mascun - Garnacha Somontano *1	0,2 l	6,20 €
Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,75 l Fl.	21,90 €
VANWEINS - Der frische Grüne		
Riesling aus Baden	0,2 l	6,90 €
Trocken und spritzig, knackiges Obst, goldgelbe Birne - Dinner am Strand	0,75 l Fl.	22,90 €
VANWEINS - Der tropische Grüne		
Sauvignon Blanc, Baden	0,2 l	6,70 €
Feine Frucht, Mango, Kiwi, Ananas und so, nicht so trocken und blumig - Karibik im Glas	0,75 l Fl.	22,50 €
Abadía de San Campio		
Albariño, Galicia	0,75 l Fl.	29,90 €
Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig		

VINO ROSADO

Santa Cruz Rosado, Syrah *1	0,2 l	5,90 €
Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen	0,75 l Fl.	19,90 €
Mas Donis Rosat, Garnacha *1	0,2 l	6,20 €
Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,75 l Fl.	20,90 €

VINO TINTO

Vino de la Casa *1.	0,2 l	5,70 €
	0,75 l Fl.	18,90 €
Juan Gil - Monastrell, Jumilla *1	0,2 l	6,20 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren	0,75 l Fl.	21,50 €
David Moreno Crianza - Tempranillo, Rioja *1	0,2 l	6,40 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen	0,75 l Fl.	21,90 €
Atance - Bobal *1	0,2 l	6,30 €
Kräftig, fruchtig, fein eingebundene Säurestruktur. Toni Sarrión ist es gelungen, diesen sortenreinen Bobal Wein, perfekt auszubalancieren! Der perfekte BIO-Wein	0,75 l Fl.	21,90 €
Los Arráez Lagares Crianza Monastrell, Cabernet Sauvignon	0,2 l	6,40 €
Sauberes Kirschrot, reife Früchte mit fast süßen Noten, Kakao, Kaffee und Haselnuss, Holznote durch 12 Monate Barriquereife	0,75 l Fl.	22,50 €
Gran Clot Dels Oms - Merlot	0,2 l	6,90 €
Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und dunkle Beeren, feine Tannine, würzig nach Wildkräutern	0,75 l Fl.	22,90 €
VANWEINS - Der kräftige Rote Garnacha	0,2 l	6,80 €
Trocken und vollmundig, Beerenstark, dunkle Früchte - Traubensaft für Erwachsene	0,75 l Fl.	24,90 €

Lan Reserva - 0,75 l Fl. 30,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja
Intensives Kirschrot, Aromen mit feinen Röstnoten,
gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen

Lan Reserva Crianza - 0,75 l Fl. 26,90 €
Tempranillo, Rioja
Brandroter Saum, weiches Eichenholz, Karamell
balsamische Note, gut eingebundene Säure

Pittacum Val de la Osa - Mencia 0,75 l Fl. 34,90 €
Jahr 2017
Nur nicht gequetschte Trauben werden sorgfältig
auserwählt, 12 Monate in französischen Eichenfässern,
Fruchtiges Bankett, Eichennoten, unaufdringlich, Vegan

**Alle unsere Weine sind auch außer Haus zum Mitnehmen mit
10 % Rabatt erhältlich**

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 Sulfit
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 Phenylalaninquelle