



SARO'S SIESTA

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit im Saro

Zwei Gläser Weißwein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

--- 18,50 € ---

TAPAS DE CARNE

Jamón Serrano *1/*3 Spanischer Schinken mit Baguette	6,90 €
Chorizo *1/*3. Gebratene spanische Paprikasalami mit Baguette	6,60 €
Champinões con Serrano *1/*3. Pilzpfanne mit Serranoschinken	6,50 €
Albondigas Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Baguette	6,70 €
Pinchos de Filete de Cadera Marinierte Steakspeie	10,50 €
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3 Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	6,90 €
Pinchos de Alcachofa con Serrano *G Mit Serrano umhüllte Artischockenspeie und Parmesan	6,90 €
Dátiles con Bacon +1 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	6,80 €
Pinchitos de pollo *F/*J Drei marinierte Hähnchenbrustspeie mit Baguette (pikant)	6,50 €
Pinchitos de Cerdo *F Drei marinierte Schweinefiletspeie mit Baguette (pikant)	6,50 €
Chorizo de Bellota Pata Negra Paprika-Rohwurst vom iberischen Eichelschwein mit Baguette	6,70 €
Bolitas de patatas y serrano *A/*C/*G Hausgemachte Kartoffel-Serrano-Käse-Bällchen mit Dip nach Wahl	7,70 €

TAPAS DE PESCADO O MARISCOS

Calamres a la Romana *A/*N. Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	6,90 €
Calamares a la Plancha *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie dazu Aioli	7,90 €
Gambas a la casa *N Geschälte gebratene Gambas mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch dazu Baguette (pikant)	8,90 €
Gambas a la Jerez *N Geschälte, gebratene Gambas in Sherry mit Baguette	8,90 €
Gambas al ajillo *N Garnelen mit Kopf und Schale in Knoblauch-Chili-Olivenöl mit Baguette (pikant)	8,90 €
Pinchos de Gamba *N Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl	8,30 €
Sardinas *D Gebratene Sardinen	6,30 €
Boquerones Fritos *D Frittierte Sardellen	6,90 €
Boquerones a la Vinagreta *D/*1 In Knoblauchöl eingelegte Sardellen	6,90 €
Chiperones *A/*N Frittierte Mini-Tintenfische, dazu Aioli	7,80 €
Muslitos de mar *A/*B/*C Frittierte Krebsscheren, dazu Aioli	6,30 €

TAPAS VEGETARIANAS

Aceitunas *1/*2 Grüne, schwarze oder gemischte Oliven	3,70 €
Queso Ibérico *1/*G Spanischer Hartkäse mit Baguette	7,60 €
Queso Romero *G Rosmarinkäse (Schafmilch) mit Baguette	7,60 €
Verdura a la Plancha Gegrilltes Gemüse	6,30 €
Champiñones gratinados *G Gefüllte und überbackene Champignons	6,90 €
Champiñones rellenos de espinacas *G Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	6,90 €
Garbanzos con espinacas *1/*H Kichererbsen in Spinat und Knoblauch	6,70 €
Berenjena con garbanzos *1/*H Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen in Tomatensauce mit Baguette	6,70 €
Pimientos de Padrón Kleine, grüne Bratpaprika galizischer Art	7,20 €
Patatas Bravas *1 Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Koriander	5,20 €
Papas arrugadas Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste, dazu Mojo rojo und / oder Mojo verde	6,50 €
Croquetas de espinacas *A/*C/*G Hausgemachte Spinatkroketten, dazu Sour Cream	7,70 €

PAN

Pan *A	3,10 €
Fünf Baguettescheiben	
Pan con Aioli *1/*A/*C/*G/*J	3,90 €
Baguettescheiben mit Aioli	
Pan con ajo *A	4,90 €
Knuspriges Baguette verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates *A	6,30 €
Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und geraspeltem Käse	
Tapas de Madrid *1/*2/*3/*D/*G	7,90 €
Belegte Baguettescheiben mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico und Sardinen * auch vegetarisch möglich	

TORTILLAS

Tortilla española *1/*G	8,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla con queso *1/*C/*G	9,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla de espinaca *1/*C	9,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat Serviert mit einem Beilagensalat	

ENSALADAS

Ensalada pequeña	6,90 €
Kleiner knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Baguette und Dressing nach Wahl	
Ensalada de trigo - Bulgursalat *A	7,90 €
Bulgur, Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Olivenöl und Granatapfelsirup	
Ensalada mixta *1/*2/*A	10,50 €
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kerne, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	12,50 €
• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H.	13,50 €
• mit Garnelenspießen *N	15,90 €
Ensalada de Marquesa *A	10,50 €
Ruccolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignon, Gurken, Kerne, gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	12,50 €
• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H	13,50 €
• mit Garnelenspießen *N	15,90 €

Unsere hausgemachten Dressings:

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

RACIONES

Filete de cadera *G	23,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit Pfefferkruste	24,90 €
• mit hausgemachtem Rotweinjus	25,90 €
Filete de cedro ibérico *1/*3	23,90 €
Filet vom iberischem Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus serviert auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, und Beilagensalat	
Secreto Ibérico - Das geheime Filet	23,90 €
Durchwachsen und aromatisch, gegrillt, mit Meersalz verfeinert, serviert mit gegrillter Spitzpaprika, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	
Filete de pavo *1/*F/*G	16,90 €
Putenbruststeak serviert mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat	
Salmón con ajo *F/*G	19,50 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, serviert mit gegrilltem Gemüse, Papas arrugadas und Beilagensalat	
Dorada al horno con hierbas *A/*D	20,50 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen serviert mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	
Lubina a la plancha *A/*D	18,50 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit gegrillten Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, Papas arrugadas und Beilagensalat	
Patatas al horno con espinacas *A / *G	13,90 €
Mit Spinat und Béchamel gefüllte und überbackene Ofenkartoffeln, serviert mit Beilagensalat	
Unsere hausgemachten Dips:	
Aioli, Sour Cream, Mojo rojo, Mojo verde *1/*C/*G	1,00 €

PLATOS COMBINADOS

Plato Ibérico *1/*G/*E	17,90 €
Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen. Eine Variation aus Jamón Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette	
Plato Valencia *1/*D/*F/*G/*N	18,70 €
Zwei gegrillte Garnellenspieße, Sardinen, Tintenfischringe gegrillte Champignons und Zucchini, Patatas Bravas und Aioli, serviert mit Beilagensalat	
Plato Saro *1/*2/*3/*F	18,50 €
Zwei Hähnchenspieße, zwei Schweinefiletspieße, gebratene Chorizo, gegrillte Champignons und Zucchini, Bratpaprika, Patatas Bravas, serviert mit Beilagensalat	
Plato Vegetariano *A/*C/*G	17,90 €
Gegrilltes Gemüse, Oliven, zwei Spinatkroketten, Bulgursalat, Patatas Bravas Serviert mit Beilagensalat	

POSTRE

Crema Catalana *C/*G	7,20 €
Hausgemachte, katalanische Dessertcreme mit Karamellisierter Zuckerschicht	
Churros *A	5,90 €
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce und Puderzucker	
Tarta de Santiago *C/*H.	6,90 €
Hausgemachter spanischer Mandelkuchen (glutenfrei)	
Brownie *A/*C/*G	6,20 €
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten	

APERITIVO

Sangría a la casa *8	0,2 l	6,20 €
Hausgemacht, mit frischen Früchten	0,7 l	18,50 €
Cocinero Loco *4/*8	0,3 l	6,90 €
Wermut aus Blutorange küsst Limo		
Cocinero Loco Alkoholfrei *4/*8	0,3 l	6,90 €
Aperol Spritz *4	0,2 l	7,20 €
Hugo	0,2 l	7,20 €
Lillet Wild Berry *L/*4/*6/*8	0,2 l	7,20 €
Negroni	0,2 l	7,90 €
Gin, Campari & roter Vermuth		
Tinto de Verano *6	0,33 l Fl.	6,70 €
Rotwein & Zitronen-Limonade		
Martini Rosso, Bianco, Fiero, oder Vibrante *6	5 cl	5,70 €
Campari-Soda *4/*6	0,2 l	6,70 €
Campari-Orange *4/*6	0,2 l	6,90 €
Weißweinschorle	0,3 l	6,10 €

PROSECCO

Prosecco auf Eis	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	7,90 €
	0,75 l Fl.	22,90 €

AGUA

Gerolsteiner Medium	0,25 l Fl.	3,10 €
	0,75 l Fl.	6,90 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l Fl.	3,10 €
	0,75 l Fl.	6,90 €
Hauswasser Medium		
- Mit frischer Minze,	0,5 l Fl.	4,10 €
- nachhaltig und ökologisch	1,0 l Fl.	6,10 €

SIN ALKOHOL

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.	3,30 €
Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6. Tonic Water *6/*8		
Fever Tree Premium Indian *6	0,2 l Fl.	3,70 €
Elephant Bay Peach Eistee	0,33 l Fl.	3,90 €
Elephant Bay Lemon Eistee	0,33 l Fl.	3,90 €
Müllers Malzbier	0,33 l Fl.	3,90 €

JUGOS

- Von Niehoff's Vaihinger -

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

Als Schorle	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,90 €
Als Saft	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,50 €

CERVEZA

König Pilsener	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,80 €
San Miguel	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,80 €
Alster	0,3 l	3,70 €
Bier mit Sprite *6	0,5 l	5,60 €
Krefelder Bier mit Cola *8	0,5 l	5,60 €
Estrella Damm aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,90 €
Estrella Galicia aus Galicien	0,2 l Fl.	3,10 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,80 €
König Pilsener Alster alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l Fl.	5,50 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel Nur in 0,5 l erhältlich		

ESPIRITU

Hierbas de Mallorca	2 cl	3,70 €
Süß, halbtrocken, trocken		
Likör 43	2 cl	3,90 €
Scheibel Williams Birne *H.	4 cl	6,90 €
Baileys auf Eis *6	4 cl	5,60 €
Grappa Bianco	2 cl	3,50 €
Sambuca Hell *6	2 cl	3,70 €
Jose Cuervo Tequila Gold / Silver	2 cl	3,70 €
Jägermeister *6	2 cl	3,40 €
Ramazotti *6	2 cl	3,60 €
Averna *6	2 cl	3,60 €
Mettinger	2 cl	3,30 €
Malteserkreuz Aquavit *H	2 cl	3,70 €
Ketel one Vodka *A	2 cl	4,10 €
Grey Goose Vodka *A	2 cl	4,70 €
Beluga Vodka *6	2 cl	5,50 €

BRANDY

Veterano Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	6,10 €
Carlos Primero Brandy aus Jerez	4 cl	7,10 €
Cardenal Mendoza Pietro Jimenez	4 cl	7,50 €

TRAGOS LARGOS

Cuba Libre *4/*6/*7	4 cl	7,40 €
Jack Daniels Cola *7	4 cl	7,60 €
43er mit Milch *6	4 cl	7,40 €

GIN & TONIC

- mit Fever Tree Tonic + 3,30 € / mit Thomas Henry + 2,90 € -
- verfeinert mit Kaffeebohne / Orange / Gurke / Ingwer / Limette / Rosmarin -

Roku Gin *E	4 cl	6,50 €
Hendricks Gin	4 cl	7,10 €
Gin Mare *L	4 cl	7,50 €
Tanqueray Gin *L	4 cl	6,10 €
Bombay Sapphire *L	4 cl	6,30 €
Monkey 47	4 cl	8,10 €
Damians Berliner Brandstifter *C/*G/*L	4 cl	7,10 €

RUM & WHISKEY

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

Botucal Rum *6/*L	4 cl	6,90 €
Don Papa *6	4 cl	7,40 €
Ballantines *4/*L	4 cl	5,50 €
Dimple *L	4 cl	6,60 €
Chivas Regal *4	4 cl	6,60 €
Woodford Reserve	4 cl	6,30 €

COCKTAILS

Sex on the Beach *4/*6	7,90 €
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
Solero *4/ *G	8,50 €
Vodka, Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, Sahne	
Ladykiller	8,20 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar	
Mojito	8,30 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Himbeer-Mojito	8,90 €
Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Zucker, Soda	
Caipirinha *L	8,20 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
Gin and Sin	7,70 €
Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
Gin Fizz *L	7,20 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour *4	7,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	
Piña Colada *4 / *G	8,50 €
Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
* auch alkoholfrei erhältlich	
Espresso Martini *4	8,20 €
Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka	

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Ipanema	7,20 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4/*6	7,20 €
Maracujanektar, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	
Virgin Straw *4/*6	7,90 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	
Spanischer Sommernachtstraum	7,50 €
Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeeren, Zucker, Grenadine	

CAFÉ

- aus der Kaffeerösterei unseres Nachbarn Barösta -

Café Crème *7	2,90 €
Milchkaffee *7	4,10 €
Espresso *7	2,80 €
Doppelter Espresso *7	4,40 €
Espresso Macchiato *7	3,10 €
Cappuccino *7	3,70 €
Latte Macchiato *7	4,10 €
Café Cortado Espresso mit Milchschaum *7	3,80 €
Carajillo Brandy mit Espresso *7	5,70 €
Espresso 43 Espresso mit Likör 43 *7	5,20 €
Café bombón Espresso mit Kondensmilch	3,50 €

TÉ

Glas Tee	3,10 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
Frische Tees	3,90 €
Minze, Ingwer, Früchte	

VINO BLANCO

Pinot Grigio *1	0,2 l	6,10 €
Trocken, feine Frucht		
Oro de Castilla - Verdejo, Rueda *1	0,2 l	6,70 €
Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, Weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance	0,75 l Fl.	22,90 €
Oro de Castilla - Sauvignon blanc, Rueda		
Frischer, ausdrucksvoller Blanco mit Aromen von Tropischen Früchten, zarten Stachelbeerennoten & Grapefruit, unterstrichen von feiner Mineralität	0,2 l 0,75 l Fl.	6,70 € 22,90 €
Jabali - Chardonnay & viura, Cariñena *1		
Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und Honigmelone	0,2 l 0,75 l Fl.	6,70 € 22,90 €
Mascun - Garnacha Somontano *1	0,2 l	6,70 €
Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,75 l Fl.	22,90 €
50° Riesling - Rheingau	0,2 l	6,60 €
Zarter Duft von Pfirsich und Zitrone, am Gaumen sorgt der Schiefer für konzentrierte Mineralität und eine tolle Brillanz	0,75 l Fl.	21,90 €
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	6,40 €
Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen	0,75 l Fl.	20,90 €
Mas Donis Rosat, Garnacha *1	0,2 l	6,70 €
Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,75 l Fl.	21,90 €

VINO TINTO

Vino de la Casa *1.	0,2 l	6,10 €
Valdelana, Tempranillo, Rioja	0,75 l Fl.	20,90 €
Frischer ausgewogener Jungwein aus dem Ebro Delta mit verspielten Noten reifer roter Beeren		
Ochoa Calendas Tinto, Garnacha, Tempranillo, Navarra	0,2 l	6,20 €
	0,75 l Fl.	19,90 €
Fein fruchtiger Joven aus Nordspanien Mit verspielten Noten von roten Beerenfrüchten, Früchtekonfit und Floren Aromen		
Juan Gil - Monastrell, Jumilla *1	0,2 l	6,70 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren		
David Moreno Crianza - Tempranillo, Rioja *1	0,2 l	6,90 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen		
Atance - Bobal *1	0,2 l	6,80 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Kräftig, fruchtig, fein eingebundene Säurestruktur. Toni Sarrión ist es gelungen, diesen sortenreinen Bobal Wein, perfekt auszubalancieren! Der perfekte BIO-Wein		
Rafael Cambra El Bonne Homme, Monastrell, Cabernet, Sauvignon, Valencia	0,2 l	6,70 €
	0,75 l Fl.	22,90 €
Unfiltrierter Cuvée mit viel Kraft und Temperament, feine Noten von schwarzen Kirschen und Veilchen, dazu kommen feine Gewürze und ein langer Nachhall		
Gran Clot Dels Oms - Merlot	0,2 l	7,90 €
	0,75 l Fl.	24,90 €
Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und dunkle Beeren, feine Tannine, würzig nach Wildkräutern		

Lan Reserva Crianza - 0,2 l 7,50 €
Tempranillo, Rioja 0,75 l Fl. 23,90 €

Brandroter Saum, weiches Eichenholz, Karamell
balsamische Note, gut eingebundene Säure

Lan Reserva - 0,75 l Fl. 31,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja

Intensives Kirschrot, Aromen mit feinen Röstnoten,
gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen

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

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