



Aperitifs

200	Prosecco		0.1l	6.90 €
201	Aperol Spritz			8.90 €
202	Aperol Maracujá			8.90 €
203	Hugo			8.90 €
204	Sherry		5cl	6.90 €
205	Martini - Weiß oder Rot		5cl	6.90 €
206	Campari mit Soda		4cl	8.90 €
207	Campari mit Orange		4cl	8.90 €
208	Portwein		5cl	6.90 €
209	Portwein Weiß		5cl	6.90 €
465	Sangria		0.5l	22.90 €



CAMPARI

Suppen | Sopa | Soups



1	Caldo Verde Portugiesische Kartoffelsuppe mit Grünkohl und Chorizo-Wurst Portuguese potato soup with kale and chorizo sausage	7.90 €
2	Sopa de Pescado mediterráneo Mediterrane Fischsuppe mit verschiedenen Fisch und Muscheln Mediterranean fish soup with various fish and mussels	9.90 €
3	Sopa de Tomate Frische mediterrane Tomatensuppe Fresh Mediterranean tomato soup	7.90 €
4	Sopa de Ajo Frische mediterrane Knoblauchsuppe Fresh Mediterranean garlic soup	7.90 €





Salate | Ensaladas | Salads



- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Ensalada Mixta
Gemischter Salat der Saison, bunt und frisch
Mixed salad of the season, fresh and colourful | 11.90 € |
| 11 | Ensalada de Pollo
Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico
Mixed salad with grilled chicken breast slices and balsamic vinaigrette | 17.90 € |
| 12 | Ensalada variada con salmón y Gambas
Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette
Mixed salad with grilled Norwegian salmon, king prawns and vinaigrette | 19.90 € |
| 13 | Ensalada de Mariscos
Gemischter großer Salatteller mit Meeresfrüchten und Balsamico
Mixed salad with sea food and balsamic vinaigrette | 21.90 € |

Kalte Tapas | Tapas frias | Cold Tapas

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Jamón Serrano
Luftgetrockneter Schinken
Air-dried ham | 7.90 € |
| 21 | Queso Manchego
Spanischer Manchegokäse mit Quittenmarmelade
Spanish Manchego cheese with quince jam | 7.90 € |
| 22 | Variado de aceitunas
Gemischte Oliven
Mixed olives | 7.90 € |
| 23 | Ensalada de Alcachofas
Artischockensalat mit würzigen Kräutern und Knoblauch
Artichoke salad with spicy herbs and garlic | 7.90 € |
| 24 | Boquerones en vinagre
Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
Anchovies with olive oil, parsley and garlic | 7.90 € |
| 25 | Plato de Quesos
Ziegenkäse, Schafskäse, Gorgonzola, Butter, Oliven, Quittenmarmelade
Goat cheese, sheep cheese, gorgonzola, butter, olives, quince jam | 15.90 € |
| 26 | Gambas al ajillo
Eingelegte Garnelen
Pickled Shrimp | 11.90 € |





Warme Tapas | Tapas calientes | Hot Tapa

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 27 | Alitas de Pollo
Knusprige Hähnchenflügel
Crispy chicken wings |  | 8.90 € |
| 28 | Dátiles con Tocino
Datteln im Speckmantel
Dates wrapped in bacon | | 8.90 € |
| 29 | Chorizo
Feurig gebratene Paprikawurstchen, Paprika sausages | | |
| 30 | Pulpo a la Gallega
Oktopus gekocht auf Kartoffeln mit Olivenöl und gemahlenem Paprika
Squid cooked with potatoes, olive oil, and spicy pepper powder | | 10.90 € |
| 31 | Tapa de Calamares a la Romana
Frittierte Tintenfischringe im Backteig, dazu Sauce tartare
Deep-fried squid rings in batter, with tartare sauce | | 9.90 € |
| 32 | Boquerones fritos
Ein Dutzend frittierte Sardellen
One dozen deep-fried anchovies |  | 9.90 € |
| 33 | Salchicha a la plancha (Merguez)
Gegrillte leicht pikante Lammwürstchen
Grilled spicy lamb sausages | | 9.90 € |
| 34 | Patatas bravas
Kartoffelstücke und scharfe Sauce
Potato slices with chilli sauce |  | 8.90 € |
| 35 | Papas Arrugadas
Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo Verde
Potatoes cooked with salt, mojo rojo, and mojo verde | | 8.90 € |
| 36 | Pimientos de Padrón
kleine frittierte Paprika mit Meersalz
Fried peppers with sea salt |  | 8.90 € |
| 37 | Croquetas de Bacalao
Kroketten gefüllt mit Stockfisch
Croquettes filled with stockfish | | 8.90 € |
| 38 | Plato de Tapa mixta para dos
Tapasteller kalt und warm für 2 Personen
Assorted tapas for two - fish, meat, and vegetables |  | 34.90 € |
| 39 | Plato de Tapa mixta para uno
Tapasteller kalt und warm für 1 Person
Assorted tapas for one - fish, meat, and vegetables | | 18.90 € |
| 40 | Muslitos de Mar
Krebsfleisch, paniert crab meat, breaded | | 9.90 € |
| 41 | Cesta de pan Brotkorb, Bread basket | | 3.90 € |





La Sepia



Paella | Paella Pan



Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten
Preparation time for a paella is 30 minutes

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Paella de Verdura
Vegetarisch
Vegetarian | 22.90 € |
| 51 | Paella con Pescados y mariscos
Mit Fisch und Meeresfrüchten
With fish and Seafood | 25.90 € |
| 52 | Paella Mixta
Mit Hähnchen, Schweinefleisch und Meeresfrüchten
With chicken, Pork meat and Seafood | 27.90 € |
| 53 | Paella Pollo
Mit Hähnchenfleisch
With chicken | 25.90 € |





Fischspezialitäten vom Grill

Especialidades de pescado a la parrilla

Fish specialties from the grill



Unsere solo gegrillten Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert!
Our solo grilled fish dishes are served with potatoes and vegetables!

55	Bacalao Grillado Gegrillter Stockfisch, Kabeljau grilled stockfish	26.90 €
56	Rape Seeteufel, Monkfish	27.90 €
57	Lenguado Seezunge im ganzen, Sole in the whole approx.	34.90 €
58	Dorada Dorade Royal im ganzen, Gilt-head bream in the whole approx.	27.90 €
59	Lubina a la Plancha Wolfsbarsch im ganzen , Loup de mer in the whole approx.	27.90 €
60	Filete de Salmón Lachsfilet, Salmon	26.90 €
61	Peixe espada Schwertfischfilet, Sword fish	26.90 €
62	Filete de lucioperca Zanderfilet, Pike-perch fillet	26.90 €





Unsere solo gegrillten Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert!
Our solo grilled fish dishes are served with potatoes and vegetables!

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 63 | Peixe vermelho
Rotbarschfilet, Red Fish Fillet |  | 24.90 € |
| 65 | Sepia
Sepia, Sepia | | 24.90 € |
| 66 | Filete de Atún
Gegrilltes Thunfischfilet, Grilled tuna | | 27.90 € |
| 67 | Lulas
Lulas Tintenfisch, Lulas Squid |  | 25.90 € |
| 68 | Pulpo
Oktopus, Octopus | | 27.90 € |
| 69 | Platos de Pescado Mixto
Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Thunfisch, Sepia und Scampi
Mixed plate from the grill Salmon, Tuna, Sepia and Scampi | | 28.90 € |

Cataplana



- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Sartén de Pescados Española
Spanische Fischpfanne mit verschiedenen Fischfilets, Meeresfrüchten und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesauce
Spanish Fish-dish with various fish fillets, seafood and potatoes in tomato sauce | 27.90 € |
| 71 | Pulpo en la Cataplana v
Pulpo in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Octopus in the Cataplana with potatoes, with tomato-pepper-white wine sauce | 28.90 € |
| 72 | Zarzuela
Lachs und Meeresfrüchte in Paprika-Tomatensauce mit Kartoffeln
Salmon and Seafood in paprika tomato sauce with potatoes | 28.90 € |
| 73 | Variación de Pescado en la Cataplana
Fisch in der Cataplana, verschiedene Fischarten und Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Different types of fish and potatoes in tomato-pepper and white wine sauce | 28.90 € |
| 74 | Rape en la Cataplana
Seeteufel in der Cataplana mit Kartoffeln in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce
Monkfish in the Cataplana with potatoes in tomato-pepper and white wine sauce | 28.90 € |





Krustentiere, Muscheln, Austern
Crustáceos, mejillones, ostras
Crustaceans, mussels and oysters



- | | | | | | | | | |
|----------|---|---|---------|--------|---------|---------|----------|---------|
| 80 | Plato de Conchas Mixtas
Gemischter Muschelteller in einer Knoblauch-Weißweinsauce oder in Tomatensauce
Mixed mussel plate in a garlic white wine sauce or with tomato-white wine sauce | 26.90 € | | | | | | |
| 82 | Ostras fin de claire
Französische Austern fin de claire
French oyster fin de claire | <table border="0"> <tr><td>1 Stück</td><td>4.90 €</td></tr> <tr><td>6 Stück</td><td>25.90 €</td></tr> <tr><td>12 Stück</td><td>44.90 €</td></tr> </table> | 1 Stück | 4.90 € | 6 Stück | 25.90 € | 12 Stück | 44.90 € |
| 1 Stück | 4.90 € | | | | | | | |
| 6 Stück | 25.90 € | | | | | | | |
| 12 Stück | 44.90 € | | | | | | | |
| 83 | Langosta a la plancha 500-600 g
Hummer lebendig und für Sie frisch zubereitet mit Kartoffeln und Gemüse Living
Lobster freshly prepared for you with potatoes and vegetables | 69.90 € | | | | | | |
| 84 | 1/2 Langosta el tipo de casa
1/2 Hummer nach Art des Hauses mit Seeteufel und Scampi in Tomatensauce
Lobster à la maison with monkfish and king prawns with tomatoesauce | 39.90 € | | | | | | |





- 85 **Plato Mariscada** Hummerplatte für 2 Personen mit Jumbos, Austern, Seeteufel-Medaillons, Muschelmix, verschiedenen Saucen, Kartoffeln und Gemüse.
Lobster platter for 2 persons with jumbos, oysters, monkfish medallions, mixed mussels, various sauces, potatoes and vegetables! **139.90 €**
- 86 **Gambas a la plancha**
Ganze Scampis mit Schale mit Tartar Sauce, Kartoffeln, Gemüse und Salat
Grilled King prawns in shell with Tartar sauce, potatoes, vegetables and salad **27.90 €**
- 87 **Gambas en salsa de Ajo**
Scampis mit Knoblauchsauce in der Pfanne serviert, dazu Brot und Salat
King Prawns with garlic sauce served in a pan with bread and salad **27.90 €**
- 88 **Gambas Piri-Piri, „Portugiesische Art“ (scharf)**
Scampi in der Pfanne serviert mit scharfer Tomatensauce, dazu Brot und Salat
Spicy King Prawns in a hot tomato sauce, served in a pan, with bread and salad **27.90 €**
- 89 **Gambas Gigantes a la plancha**
Jumbos Riesenscampi mit zweierlei Dip, dazu Kartoffeln, Gemüse und Salat
Giant scampi with two different dips, potatoes, vegetables and salad **29.90 €**

Pasta



- 98 **Linguine Verduras**
Schmale Bandnudeln mit Gemüse in Tomatensauce
Noodles with vegetables and tomato sauce **14.90 €**
- 99 **Linguine con Pollo**
Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet im Champignons Sahnesauce
Noodles with chicken breast in champignons cream sauce **17.90 €**
- 100 **Linguine con Gambas y Mejillones**
Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln und Garnelen in Tomatensauce
Noodles with mussels and shrimps with tomato sauce **18.90 €**
- 101 **Linguine con Salmone**
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce
Noodles with salmon and vegetables in tomato and white wine sauce **18.90 €**





Fleischgerichte
Carne Meat
Solo Fleischgerichte



BISTEC DE VACA – Rumpsteak

der Klassiker mit Fettrand, saftig & würzig, Rumpsteak, juicy & tasty

- | | | |
|-----|-------|---------|
| 110 | 200 g | 28.90 € |
| 111 | 300 g | 34.90 € |

ENTRECÔTE (RIB-EYE-STEAK)

mit Fettauge, herzhaft - für Kenner, heartily - for connoisseurs

- | | | |
|-----|-------|---------|
| 112 | 300 g | 38.90 € |
| 113 | 400 g | 43.90 € |

Beilagen | *Guaricion* | *Sides*



- | | | | | | |
|-----|---|---------------|-----|--------------------------------|---------------|
| 120 | Patatas Fritas | 5.50 € | 125 | Alioli | 3.90 € |
| | Pommes Frites, french fries | | | Knoblauchsauce, Garlic sauce | |
| 121 | Patatas Fritas Dulces | 5.50 € | 126 | Salsa de champiñones | 5.90 € |
| | Süßkartoffel Frites, Sweet potato fries | | | Champignons Sauce | |
| 122 | Variado de Verduras Fritas | 6.90 € | 127 | Mantequilla con Hierbas | 2.90 € |
| | Pfannen Gemüse, Pan-cooked vegetables | | | Kräuterbutter, Herb butter | |
| 123 | Cáscaras de Patata | 5.50 € | 128 | Ensalada pequeña | 5.90 € |
| | Kartoffelecken, Potato wedges | | | Kleiner Salad, Small salad | |
| 124 | Bearnaise/Pfeffer Sauce | 5.90 € | 129 | Pan de ajo | 5.90 € |
| | Sauce béarnaise, Bearnasie sauce | | | Knoblauchbrot, Garlic bread | |

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 109 | Tierra y Mar Surf & Turf – Rumpsteak mit Gambas Gigantes, | 49.90 € |
| | Kartoffeln und Salat, Surf & Turf – Rumpsteak with giant scampi, | |
| | potatoes and salad | |

- | | | |
|-----|------------------------------------|----------------|
| 114 | Chuletas de Cerdo Empanadas | 24.90 € |
| | Schweineschnitzel mit Pommes | |
| | Pork Schnitzel with French Fries | |

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 115 | Pollo Piri-Piri | 24.90 € |
| | Gegrillte Hähnchenteile mit Mini-Chilisauce, Gemüse und Kartoffeln | |
| | Grilled chicken parts with mini chilli sauce, fried vegetables, and potatoes | |

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 116 | Escalope de Pollo | 24.90 € |
| | Panierte Hähnchenbrust mit Pommes | |
| | Fried chicken breast, with French fries | |

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 117 | Pollo a la Parrilla | 24.90 € |
| | Hähnchenbrust gegrillt mit Pommes | |
| | Grilled chicken breast, whit French fries | |

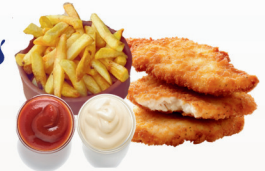
- | | | |
|-----|---|----------------|
| 118 | Grillteller | 28.90 € |
| | Mit Argentinischem Rind, Hähnchenbrust und Schwein mit Pommes | |
| | With Argentine beef, chicken breast, pork whit French fries | |





für Kinder | Para niños | Children's dishes

for children only!



- 130 **Pechuga de Pollo**
Zarte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Ketchup
Chicken filet with French fries and ketchup 13.90 €
- 131 **Filete de Pescado Apanado**
Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites
Breaded fish fillet with French fries 13.90 €
- 132 **Pasta**
Pasta nach Wahl Linguine oder Penne in Tomatensauce
Pasta of choice linguine or penne with tomatosauce 13.90 €

Dessert | Postres | Dessert

- 140 **Crema Catalana**
Spanisches Dessert mit karamellisiertem braunen Zucker
Spanish dessert with caramel of brown sugar 9.90 €
- 141 **Panna Cotta**
Italienischer Sahnepudding
Italian cream pudding 9.90 €
- 142 **Flan Caramel**
Mediterraner Karamelpudding
Mediterranean caramel pudding 9.90 €



Eiscreme | Helado | Ice Cream

- 143 **Helado Mixto**
Gemischtes Eis mit Sahne, drei Kugeln nach verfügbare frische Sorten
Mixed ice cream with cream, three scoops of available fresh varieties 9.90 €

Saft | Jugo | Juice

- 144 **Jugo de Naranja Fresco**
Frische Orangensaft
Fresh orange juice 0.21 6.90 €
0.41 9.90 €





WARME GETRÄNKE



210	Espresso ²	Tasse	3.20 €
211	Kaffee ²	Tasse	3.90 €
212	Cappuccino ²	Tasse	4.90 €
213	Latte Macchiato	Glas	5.50 €
214	Tee	Glas	4.50 €
216	Cortado <small>Espresso mit Milchschaum</small>	Tasse	4.50 €
217	Carajillo <small>Espresso mit Brandy</small>	Tasse	6.90 €
218	Espresso Doppio ²	Tasse	5.20 €
219	Irish Coffee ^{2 A G} <small>Kaffee mit Whiskey und Sahne</small>	Tasse	8.90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

221	Stilles Wasser	0.25 l	3.90 €
222	Mineralwasser	0.25 l	3.90 €
223	Stilles Wasser	0.75 l	7.90 €
224	Mineralwasser	0.75 l	7.90 €
225	Pepsi ^{1 2 4}	0.20 l	3.90 €
1225	Pepsi ^{1 2 4}	0.40 l	4.90 €
226	Mirinda ^{1 3 4 9}	0.20 l	3.90 €
1226	Mirinda ^{1 3 4 9}	0.40 l	4.90 €
227	Spezi ^{1 2 3 4 9}	0.20 l	3.90 €
1227	Spezi ^{1 2 3 4 9}	0.40 l	4.90 €
228	7up ⁴	0.20 l	3.90 €
1228	7up ⁴	0.40 l	4.90 €
229	Pepsi Light ^{1 2}	0.20 l	3.90 €
1229	Pepsi Light ^{1 2}	0.40 l	4.90 €

SÄFTE



240	Apfelsaft	0.20 l	3.90 €
241	Apfelschorle	0.20 l	3.90 €
242	Orangensaft	0.20 l	3.90 €
243	Ananassaft	0.20 l	3.90 €
245	Cranberrysaft	0.20 l	3.90 €
246	Maracujasaft	0.20 l	3.90 €

BIER



260	Becks	0.30 l	4.90 €
261	Becks	0.40 l	5.50 €
262	San Miguel	0.30 l	4.90 €
263	San Miguel	0.40 l	5.50 €
264	Hefeweizen Hell	0.50 l	5.90 €
265	Hefeweizen Dunkel	0.50 l	5.90 €
266	Hefeweizen Kristall	0.50 l	5.90 €
267	Alkoholfrei Hefe	0.50 l	5.90 €
268	Berliner Weiße mit Schuss ¹	0.33 l	4.90 €
269	Alkoholfreies Bier	0.33 l	4.90 €

THOMAS HENRY



235	Bitter Lemon ^{3 4 8}	0.20 l	4.20 €
236	Tonic Water ^{4 8}	0.20 l	4.20 €
237	Ginger Ale ^{1 4}	0.20 l	4.20 €
238	Malztrunk ¹	0.20 l	4.20 €
239	Homemade Ice	0.20 l	5.50 €





SPIRITUOSEN



275	Tequila - weiß	2 cl	5.90 €
276	Tequila - braun ¹	2 cl	5.90 €
277	Spanischer Grappa ^{1 2}	2 cl	5.90 €
	Orujo Navarlaz		
278	Korn	2 cl	5.90 €
279	Kirschwasser	2 cl	5.90 €
280	Wodka	2 cl	5.90 €
281	Malteser Aquavit	2 cl	5.90 €
282	Jubiläums Aquavit	2 cl	5.90 €

MAGENBITTER



285	Ramazotti	2 cl	5.90 €
286	Fernet Branca	2 cl	5.90 €
287	Underberg ¹	2 cl	5.90 €
288	Jägermeister ¹	2 cl	5.90 €
289	Averna ¹	2 cl	5.90 €
290	Hierbas secas ¹	2 cl	5.90 €



SEKT UND CHAMPAGNER

294	Prosecco	0.1l	6.90 €
295	Cava Flasche	0.75l	43.90 €
296	Scavi & Ray	0.2l	9.90 €
297	Scavi & Ray Flasche	0.75l	43.90 €
299	Pommery Flasche Champagner	0.75l	85.00 €

LIKÖRE



300	Amaretto ¹	2 cl	5.90 €
301	Sambuca	2 cl	5.90 €
302	Bailey's ^{1 2}	2 cl	5.90 €
303	Cointreau ¹	2 cl	5.90 €
304	Mirabellenlikör ¹	2 cl	5.90 €

WEINBRAND UND COGNAC



310	Osborne Veterano ¹	2 cl	8.90 €
311	Remy Martin VSOP	2 cl	8.90 €
312	Hennessy VSOP	2 cl	8.90 €
313	Cardenal Mendoza ¹	2 cl	8.90 €
314	Duque de Alba ¹	2 cl	8.90 €
315	Carlos I ¹	2 cl	8.90 €
316	Luis Felipe mindestens 60 Jahre alt	2 cl	14.90 €

WHISKY



320	Johnnie Walker ¹	2 cl	8.90 €
321	Chivas Regal ¹	2 cl	8.90 €
322	Jim Beam	2 cl	8.90 €
323	Jack Daniels	2 cl	8.90 €

LONG DRINKS



330	Whisky Cola ^{1 2 4}	0.4l	9.90 €
331	Weinbrand Cola ¹	0.4l	9.90 €
332	Gin Tonic ^{4 8}	0.4l	9.90 €
333	Bacardi Cola ^{1 2 4}	0.4l	9.90 €
334	Cuba Libre ^{1 2 4}	0.4l	9.90 €
335	Wodka Lemon ^{3 4 8}	0.4l	9.90 €
336	Bombay Tonic ^{4 8}	0.4l	11.90 €
337	Hendrick's Tonic	0.4l	11.90 €





Weiss Wein | Vino Blanco | White Wine





OFFENE WEINE | OPEN WINE

Alle Weine enthalten Sulfite

400	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
401	Rioja (Spanien)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
402	Santo de Monte Verde (Portugal)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
405	Weinschorle	0.2l	8.90 €		
406	Offene Rose Wein	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €

Rose Wein | Vino Rosado | Rose Wine



- 415 **Marqués de Riscal Rosé (Spanien)**  **Bottela** **35.90 €**
Gekleidet in ein leuchtendes Himbeer-Hellrot, gibt er im Bouquet reichlich rote Beerennoten zum Besten, die von feinen floralen Aromen begleitet werden.
- 417 **Eugenio Almeida Rosé (Portugal)**  **Bottela** **35.90 €**
Vinho Grandes Escolhas - Rote Fruchtaromen führen zu einem knackigen, frischen Geschmack mit Mund füllenden Aromen von Erdbeere, Roten Johannisbeere, Pfirsich und Litschi Lively anhaltenden Nachgeschmack.





Flaschen Weissweine | Bottled White Wines



- | | | | |
|---|--|----------------|----------------|
| 431 | Aveleda Fonte Weiß Vinho Verde | Bottela | 36.90 € |
| <p>Bottela Ein zitrusfarbener, junger und ausgewogener Wein mit einem weichen, zarten Aroma, das von Noten frischer Früchte geprägt ist.</p> | | | |
| 425 | Marques de Riscal Weiß | Bottela | 36.90 € |
| <p>Im Glas strahlt er in einem klaren Strohgelb. Im Bouquet zeigt er eine hocharomatische Intensität mit exotischen Fruchtnoten, dominierende Aromen sind dabei Maracuja und Melone</p> | | | |
| 426 | Zapadorado Verdejo (D.O. Rueda) | Bottela | 39.90 € |
| <p>feiner trockener Wein, aus der Verdejo Rebsorte, fruchtiges Aroma</p> | | | |
| 427 | Marqués de Riscal Sauvignon Blanc | Bottela | 39.90 € |
| <p>strohgelb-grüne Farbe. Rein mit einer guten Intensität und fruchtig-tropischem Aroma</p> | | | |
| 428 | Viña Sol | Bottela | 36.90 € |
| <p>delikater, frischer Wein aus der typisch katalanischen Rebsorte Parellada, frische Aromen wie Melone und Limette</p> | | | |
| 430 | Aveleda Alvarinho Weiß (Portugal) | Bottela | 36.90 € |
| <p>Es hat eine offene Strohfärbung. Es besitzt einen langen, fruchtigen Nachgeschmack mit Noten von Maracuja, weißer Blüten und Zitrusfrüchten, mit einem eleganten, Nachgeschmack.</p> | | | |

DEUTSCHLAND

- | | | | |
|--|--|----------------|----------------|
| 435 | Grauburgunder Classic (Nahe) | Bottela | 42.90 € |
| <p>Qualitätswein, trocken, Schloßgut Diel, feine Aromen nach gelben Früchten und zarte nussige Noten, vollmundig</p> | | | |
| 437 | Robert Weil Riesling (Rheingau) | Bottela | 49.90 € |
| <p>Strahlender Riesling, herrlich knackig, exotische Fruchtaromen, eindrucksvolle Mineralien, sehr moderner Wein</p> | | | |





Flaschen Rotweine | *Vino Tinto* | *Bottled Red Wines*

OFFENE WEINE | OPEN WINE

Alle Weine enthalten Sulfite

450	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
452	Rioja (Spanien)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
453	Eugenio Almeida (Portugal)	0.2l	8.90 €	0.5l	18.90 €
465	Sangria			0.5l	22.90 €

471 **Luis Cañas Crianza (Rioja)** \ **Bottela** 36.90 €
 Aromen und Geschmack nach Früchten, mit leichten Vanilletönen, geschmeidig mit harmonischem Abgang

475 **ÀN/2 Anima Negra (Mallorca)** \ **Bottela** 59.90 €
 Fruchtig, würzig, angenehm intensive rote Früchte, sehr dick und kräftig, elegante Struktur

476 **Marques de Riscal Reserva (Rioja)** \ **Bottela** 53.90 €
 Trocken, klassischer roter Rioja, körperreich, saftig, vollmundig, mit feiner Holznote, rassiges Bukett

474 **Jose Ferrer Crianza (Mallorca)** \ **Bottela** 43.90 €
 Brillantes, rubinrotes Kirschtrot, hervorstechend sind Barriquetöne, wie Vanille- und Kräuterklänge, Karamel, ausgewogen, körperreich, warm, mit verhaltenem Tannin, lang anhaltender Abgang, natürliche Fruchtigkeit mit feinem Holzton

477 **El Coto de Imaz Grand Reserva (Rioja)** \ **Bottela** 53.90 €
 Im Glas prachtvolles Granatrot, Aromen von roten Beeren und Kräutern, harmonisch auf der Zunge, feine Säure, aromatischer Nachhall

478 **Baron de Ley Reserva (Rioja)** \ **Bottela** 43.90 €
 Deutliche Fruchtaromen von reifen Waldbeeren, würzige Barriquetnoten, sehr sorgfältig gemacht mit nachhaltiger Spannung

481 **Quinta da Gaivosa DOC** \ **Bottela** 79.90 €
 Tinta Roriz, Touriga Nacional





Cocktails mit Alcohol | Alcoholic Cocktails

Rum Cocktails

800	Flamingo: Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €
801	Caipirinha: Cachça, Lime, Cane Sugar	9.90 €
802	Mojito: Rum, Fresh Mint, Lime, Cane Sugar, Soda	9.90 €
803	Pina Colada: Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream	9.90 €
804	Mai Tai: White and Brown Rum ¹ , Rum 73%, Apricot brandy, Almond Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice ^{1 1 5}	9.90 €
805	Long Island Ice Tea: Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Coca Cola ^{1 2 4}	9.90 €
806	Zombie: 3 Types of Rum, Triple Sec, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €

Vodka Cocktails

807	Sex on the Beach: Vodka, Rum, Peach Liqueur, Pineapple Juice, Lemon Juice, Cranberry Juice, Grenadine Syrup ^{1 4 5}	9.90 €
808	Touch Down: Vodka, Peach Liqueur, Passion Fruit Ectar, Lemon Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €
809	Cosmopolitan: Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice ⁵	9.90 €
810	Swimming Pool: Vodka, Rum, Blue Curacao, Coconut, Pineapple Juice, Cream	9.90 €

Tequila, Gin, & Whiskey Cocktails

811	Margarita: Tequila, Triple Sec, Cane Sugar, Lemon Juice & Salt Rim	9.90 €
812	Hemingway Sour: Gin, Lemon Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €
813	Whisky Sour: Whisky, Lemon Juice, Cane Sugar Syrup	9.90 €
814	Tequila Sunrise: Tequila, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €

Alcoholfreie Cocktails | Non-Alcoholic Cocktails

820	Ipanema: Lime, Ginger Ale', Cane Sugar, Lime Juice ^{1 5}	9.90 €
821	Coconut Kiss: Pineapple Juice, Coconut Syrup, Grenadine, Cream	9.90 €
822	Moonlight Special: Orange Juice, Lemon Juice & Pineapple Juice, Grenadine ^{1 4 5}	9.90 €

