



Liebe Gäste,

Willkommen Bienvenida

in unserem kleinen aber feinem spanischen Restaurant.

Wir freuen uns sehr Sie als Gäste in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und Sie mit zahlreichen traditionellen spanischen Speisen und Getränken umsorgen zu können.

In unserem Restaurant bekommen Sie vor allem kleine Tapas und verschiedene Paella-Arten aufgetischt. Natürlich gibt es bei uns auch richtige Hauptgänge auf einem Teller mit einem Stück Fleisch oder Fisch. Außerdem haben wir täglich Empfehlungen für Sie, die nicht in der Speisekarte stehen, sollten wir vergessen es Ihnen bei der Bestellung mitzuteilen, so sprechen Sie uns einfach darauf an.

Wir versuchen immer uns so gut wie möglich an unsere Gäste anzupassen – ganz nach dem Motto „der Gast ist König“.

Da unsere Speisen erst zubereitet werden, nachdem sie bestellt wurden, können kleine Wartezeiten entstehen. Wir bitten diese zu entschuldigen.

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen, sprechen Sie uns direkt drauf an.

Einen guten Appetit

Wünscht Ihnen das gesamte Alvariñas-Team

Tapas calientes

warme Tapas

Empanada de atún ^{1,9}	4,90€
gefüllte Teigpastete mit Thunfisch	
Boquerones fritos	7,00€
frittierte Sardellen	
Gambas al ajillo ^{9,7}	7,80€
Garnelen, Knoblauch und Petersilie im Tonschmortopf gebraten	
Gambas a la plancha	9,80€
gegrillte und marinierte Garnelen	
Calamares la pobre	8,60€
Tintenfischringe, knusprig gebraten in einer Mehlhülle	
Chipirones fritos ^{9,7}	8,90€
marinierte und in einer Mehlhülle gebratene Baby-Tintenfische	
Mejillones en salsa de tomate picante ^{9,7}	9,80€
Miesmuscheln in scharfer Tomatensoße	
Pulpo a Feira	12,90€
gekochter Oktopus mit Olivenöl und scharfer Paprika mariniert	
Muslito de mar ^{6,1,9}	8,50€
paniertes Krebsfleisch	
Croquetas de bacalao ^{6,1,9,10}	4,80€
Kabeljaukroketten	
Chorizo al vino tinto ^{6,7,9}	5,80€
spanische Paprikawurst in Rotwein gekocht	
Tortilla Española	4,90€
spanisches Kartoffelomelette	
Patatas alioli ^{1,4}	3,50€
frittierte Kartoffeln mit Knoblauchsoße	
Minestra alla plancha	6,50€
gegrilltes Gemüse	
Dátiles con bacon	5,40€
Datteln im Speckmantel	
Choriqueso	5,80€
Spanische Paprikawurst mit Käse überbacken	

Tapas frias

kalte Tapas

Jamón Serrano ⁶	6,80€
spanischer Serrano-Schinken	
Queso manchego curado ⁶	6,50€
spanischer Manchego-Hartkäse	
Aceitunas mixtas ^{1,5}	4,90€
gemischte Oliven	
Boquerones en vinagre	7,50€
in Essig eingelegte, marinierte Sardellen	
Pan con alioli ^{1,4}	4,50€
Brot mit Knoblauchsoße	
Pan con mixta salsas	6,30€
Brot mit vier verschiedenen Soßen nach Art des Hauses	
Plato mixto	8,90€
Platte mit Manchegokäse, Serranoschinken, Oliven und Teigpastete	

Ensaladas

Salate

Ensalada del tiempo	3,00€
grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurken	
Ensalada de pulpo	9,50€
gekochter Oktopus in einer Tomaten-, Gurken-, Zwiebel - und Paprika - Vinaigrette	
Ensalada de Jámón y Queso	8,90€
grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Hartkäse und Serranoschinken	
Ensalada española	6,50€
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei, Zwiebeln, Thunfisch und Oliven	

Paella

Reispfanne

Ursprünglich entstand die Paella als "Armeleute-Essen" in der Region um Valencia. Der Begriff *paella* kommt aus dem Katalanischen (um 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort *patella* (= große Platte oder Schüssel aus Metall).

Obwohl die spanische Küche sehr regional geprägt ist, hat die Paella in ganz Spanien einen sehr hohen Bekanntheitsgrad. Aufgrund der regionalen Prägungen werden jedoch in den verschiedenen Regionen mehrere von der traditionellen *Paella Valenciana* abweichende Varianten zubereitet.

Auch bei uns wird die Paella selbstverständlich frisch zubereitet, weshalb Sie mit einer Wartezeit von ca. 30 Minuten rechnen müssen.

Bitte beachten Sie, dass Sie die Paella **ab 2 Personen** bestellen können.

Paella mixta ^{7,9} pro Person 11,80€

spanische Reispfanne mit Hähnchen, Meeresfrüchte, Garnelen, Miesmuscheln und Erbsen

Paella de pescado ^{1,9} pro Person 14,90€

spanische Reispfanne mit Seehecht, Meeresfrüchte, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen und Erbsen

Paella vegetariana ^{7,9} pro Person 9,30€

spanische vegetarische Reispfanne mit Gemüse der Saison

Pescados

Fisch

Filete de merluza a la plancha en salsa verde 13,50€

Seehechtfilet vom Grill in grüner Soße

als Beilage wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pommes und Beilagensalat

Filete de Dorade a la plancha 15,90€

Gegrilltes Doradenfilet mit Salzkartoffeln und Beilagensalat

Lenguado a la plancha Preis je nach Saison*

Seezunge vom Grill

als Beilage wahlweise galizische Kartoffeln mariniert mit einer Paprikasoße oder

Pommes und Beilagensalat

*bitte wenden Sie sich an das Alvariñas-Team.

Carnes

Fleisch

**Rumpsteak a la plancha con cebolla frita, almendra tostada,
patatas fritas y ensalada** 16,90€

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Mandeln, Pommes und Beilagensalat

Pechuga de pollo empanado con patatas fritas y ensalada 11,50€

panierte Hühnchenbrust mit Pommes und Beilagensalat

Pechuga a la plancha con patatas fritas y ensalada 10,50€

Gegrillte Hühnerbrust mit Pommes und Beilagensalat

Menu para los niños

Kindermenüs

Capitán Nemo ^{6,9} 4,50€

barritas de pescado empanada con patatas fritas y pepino

Fischstäbchen mit Pommes und Gurke

Plato Donald ^{6,9} 4,50€

barritas de pollo empanada con patatas fritas y pepino

panierte Hühnerstäbchen mit Pommes und Gurke

Postres

Desserts

Die Spanier mögen es gerne süß und so darf es nach einer guten mediterranen Hauptspeise, die Nachspeise auch dementsprechend sein. Milch, Zucker, Eier und Früchte sind dabei beliebte Zutaten, die mit ein wenig Zimt und Vanille, Zitrone und Mandeln rasch zu einem einzigartigen Gaumengenuss werden.

Die *crema catalana* gehört neben dem *flan con nata* zu den beliebtesten Desserts in Spanien und darf nicht mit der französischen "*crème brûlée*" verwechselt werden. Für die katalanische Spezialität verwendet man nämlich Milch statt Sahne, sowie Zimt, Vanille und Zitrone zur Aromatisierung.

Churro (meist in der Mehrzahl *churros* verwendet) ist ein spanisches Fettgebäck, welches aus Brandteig zubereitet, in heißem Öl frittiert und anschließend mit Zucker bestreut und mit einer heißen Trinkschokolade serviert wird.

Crema catalana katalanische Creme	4,30€
Tarta de Santiago ¹ Mandelkuchen aus Santiago de Compostela	4,50€
Chocolate con churros ¹ spanisches Spritzgebäck mit heißer Schokolade	4,00€
Helado variado con nata ¹ gemischtes Eis mit Sahne	3,80€

Bebidas

Getränke

Ebenso vielfältig wie die Speisen sind in Spanien die Getränke. Bei uns erhalten Sie eine vielfältige Auswahl an spanischen und deutschen Getränken.

Cerveza

Bier

San Miguel spanisches Bier	3,90€ / 0,33l
Fürstenberg Pils	3,00€ / 0,33l
Fürstenberg Export	3,50€ / 0,5l
Paulaner Hefeweizen Hell / Dunkel	3,80€ / 0,5l
Paulaner Kristallweizen	3,80€ / 0,5l
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	3,90€ / 0,5l
Fürstenberg Alkoholfrei	3,10€ / 0,33l
Fürstenberg Radler	2,90€ / 0,50l

Bebidas con Alcohol

Alkoholische Getränke

Sangria rot	3,90€ / 0,25l 7,50€ / 0,5l 13,70€ / 1,0l
Cava Freixenet Seco	4,50€ / 0,1l 17,50€ / 0,75l
Sherry	3,70€ / 0,04ct

Copas y Chupitos

Spirituosen

Veterano	2,10€ / 2cl
Brandy	3,40€ / 4cl
Anis Dulce	2,10€ / 2cl
Anis Süß	3,40€ / 4cl
Aguardiente Blanco	2,10€ / 2cl
Traubenschnaps	3,40€ / 4cl
Aguardiente Hierbas	2,10€ / 2cl
Kräuterschnaps	3,40€ / 4cl
Licor de cafe	2,10€ / 2cl
Kaffeeschnaps	3,40€ / 4cl
Magno	2,30€ / 2cl
Brandy	4,00€ / 4cl
Licor 43	2,70€ / 2cl
Süßer Schnaps	4,60€ / 4cl
Cardenal Mendoza	7,90€ / 2cl
Brandy	
Martini rojo y blanco	3,80€ / 4cl
Martini rot und weiß	
Bacardi	4,60 € / 4cl
Ballentines	4,60€ / 4cl
Jack Daniels	5,80€ / 4cl
Gin Laris	4,60 € / 4cl
Vodka	4,60€ / 4cl

Vinos

Weine

Am Oberlauf des Flusses Ebro liegt das Gebiet Rioja, dort werden in einer Höhe zwischen 500 m und 700 m ungefähr 62.000 ha Weinberge kultiviert. Dieses wohl berühmteste spanische Weinbaugebiet ist seit langer Zeit international für hervorragende Rotweine bekannt. Rioja wurde 1991 als erste Region mit dem Status "Denominación de Origen Calificada" (DOC) belohnt, als Anerkennung für die hohen Qualitätsnormen und strikten Kontrollen in Bezug auf Herkunft und Produktion der Weine.

Die Mindestzeiten für den Ausbau der Weine je nach Qualitätsstufe wurde wie folgt festgelegt:

Crianza: mindestens ein Jahr im Fass ausgebaut, der Verkauf ist nicht vor dem dritten Jahr möglich.

Reserva: eine Mindestausbauzeit von drei Jahren mit mindestens einem Jahr im Fass, der Verkauf ist nicht vor dem vierten Jahr möglich.

Gran Reserva: die Mindestzeiten sind zwei Jahre im Fass und drei Jahre in der Flasche, der Verkauf darf nicht vor dem sechsten Jahr erfolgen.

Rioja Rosado Otoñal	0,10l	2,90€
rose, trocken (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	0,25l	5,30€
	0,75l	15,40€

Intensive, vielfältige Aromen gehen Hand in Hand mit einer prägnanten Fruchtsäure und münden in einem langen, anhaltenden Abgang. Er gefällt aufgrund seines vielschichtigen und dennoch ausgewogenen Körpers.

Rioja Blanco Otoñal	0,10l	2,90€
rose, trocken	0,25l	5,30€
	0,75l	15,40€

(Tempranillo, Garnacha, Graciano)

Ein leichter und frischer Weißwein aus der Rebsorte Viura; in der Nase mit feinen Aromen nach Pfirsich und Zitrus, im Mund elegant und spritzig.

Rioja Tinto Otoñal	0,10L	2,90€
rot, trocken	0,25l	5,30€
	0,75l	15,40€

(Tempranillo, Garnaccha, Mazuelo, Graciano)

Kirschrot mit violetten Tönen, intensiv und fruchtig mit Noten von roten Früchten. Im Mund frisch, fruchtig und lang anhaltend.

Rioja Tinto Crianza "Loriñon"	0,25	7,80€
Tempranillo, rot, trocken	0,75l	22,90€

Im Glas ein tiefes Granatrot mit violetter Rand. Das Bouquet zeigt vielschichtige Nuancen von reifem Steinobst, Kirsche, Tabak und Zimtstangen. Den Gaumen betört der Wein mit einem schönen Frucht- und Säurespiel, sowie mit Aromen von Himbeeren, reifen Pflaumen und Bitterschokolade. Im langen Finish mit einer klassischen Terroir-Note (Eisen, Mineralien) und sanften, eingebundenen Tanninen.

Tinto Seco "Covasyermas" Reserva	0,75l	27,90€
rot, trocken, Cabernet Sauvignon, Tempranillo		

Kirschrote Farbe mit mittelhoher Intensität. In der Nase eine balsamische Note, die an Schokolade, Vanille und Gewürze erinnert, Im Mund breit, tief und fruchtig, eine reiche Fülle und Aromen von reifen Pflaumen und Rosinen. In der Säure ausgewogen mit weichen und runden Tanninen. Die Verwendung von Holz erscheint gut zusammengestellt, im Abgang lang und tief, mit weiten und stimmungsvollen Empfindungen.

Albariño Blanco "Martin Codax"	0,25l	8,90€
weiß, trocken	0,75l	25,90€

Im Glas strohgelb mit grüngelben Reflexen, sauber und klar. In der Nase Noten von Apfel, Zitrus und Pfirsich. Im Mund sehr schön balanciert, frisch und knackig. Die Säure ist präsent, aber stützt mehr, als sie stört. Schöner Nachhall, der an Zitrusfrüchte erinnert. Der Albariño ist die herausragende Weißweinsorte in dem Gebiet von Rías Baixas in Galicien. Durch die Nähe zum Atlantik gibt es ausreichend Regen (verglichen mit Rest-Spanien). Die Jahresdurchschnittstemperaturen liegen bei ca. 15 Grad. Eine tolle Voraussetzung für knackige, spritzige und frische Weißweine. Die Albariños sind wegen Ihrer Aromenvielfalt sehr beliebt.

Vino de la casa "Peñasol"	0,10l	2,70€
rosé, weiß oder rot	0,25l	3,50€
	0,50l	7,30€
	1,00l	12,90€

Der Peñasol Blanco wird aus der Rebsorte Airen hergestellt. Er hat die typische blassgelbe Farbe dieser Rebsorte, ist trocken im Geschmack mit nicht zuviel Frucht und feiner Säure.

Der Peñasol Rosado ist ein Tempranillo.

Er hat eine hellrote, leuchtende Farbe und einen ausgeprägten Duft nach roten Früchten. Im Mund ist er rund und frisch, sein Geschmack bleibt am Gaumen lange erhalten.

Der Peñasol Tinto ist ein Cuvee aus reifen Tempranillo und Garnacha-Trauben. In der Farbe ist er kirschrot mit violetten Reflexen, in der Nase dominieren Aromen von Sauerkirschen und Veilchen. Im Mund ist er fruchtig und weich mit angenehmen Tanninen.

Bebidas sin alcohol

alkoholfreie Getränke

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo ^{1,3}	2,40€ / 0,3l
	3,00€ / 0,4l
Bitter-Lemon ^{2,4,1}	3,00€ / 0,3l
Tonic - Water	3,00€ / 0,3l
Saftschorlen	2,90€ / 0,3l
verschiedene Sorten	3,40€ / 0,4l
Mineralwasser	2,40€ / 0,25l
still, medium oder classic	3,80€ / 0,75l

Bebidas calientes

heiße Getränke

Cafe solo

normal 1,80€

doppelt 2,10€

Cafe con leche 2,40€

Kaffee mit Milch

Cappuccino 2,60€

Cortado 1,90€

Espresso mit einem Schuss Milch

Carajillo 3,90€

Brandy mit Kaffee

Descafeinado 2,30€

koffeinfreier Kaffee

Té 1,40€

verschiedene Sorten

Alle Speise und Getränke können Sie bei uns auch zum Mitnehmen bestellen.

La última hora

Speisen ab 22 Uhr

Unser Koch zaubert für Sie bis 22 Uhr leckere spanische Spezialitäten in seiner Küche, sollten Sie später kommen und Hunger mitbringen, werden wir versuchen für Sie eine Kleinigkeit zu zaubern.

Sprechen Sie uns bitte an.



Aditivos

Zusatzstoffe

Das Kleingedruckte in der Karte...

- 1 mit Farbstoffen
- 2 geschwefelt
- 3 koffeinhaltig
- 4 Süßungsmittel
- 5 geschwärzt
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Stabilisator
- 9 Geschmacksverstärker
- 10 Dickungsmittel
- 11 enthält Phenylalaninquelle
- 12 Phosphat

verwendete Würzmittel erhalten Geschmacksverstärker

Eine Tabelle mit deklarationspflichtigen Allergenen liegt beim Service vor, bitte auf Wunsch nachfragen wir händigen Ihnen diese gerne aus.