

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

## VEGGIE TAPAS



ME  
NU

### ACEITUNAS, OLIVES, OLIVEN

3,5 €

### PAN CON ALIOLI



Fresh bred with alioli  
Frisches Brot mit Alioli  
Pain avec alioli

4,0 €

### PAN CON TOMATE



Bred with sliced tomato  
Brot mit marinierten Tomatenstücken  
Pain aux tomates

7,5 €

### TABLA DE MANCHEGO



Manchego cheese with a fruty chutney  
Manchegokäse mit fruchtigem Chutney  
Fromage Manchego avec sauce aux figues

11,8 €

### MANCHEGO ASADO



Grilled Manchego cheese with a sherry-orange-sauce, grapes & nuts  
Gebratener Manchegokäse an einer Sherry-Orangensauce und Mandeln  
Manchego frit dans une sauce a l'orange avec des éclats d'amandes

13,8 €

### CAMEMBERT FRITO CON SALSA



Baked Camembert with a fruty sauce  
Gebackener Camembert mit fruchtiger Sauce  
Camembert pané au four avec sauce aux groseilles

9,6 €

### FONDUÉ DE QUESO



Cheese Fondue with bread  
Käsefondue mit Brot  
Fondue au fromage

10,6 €

### PATATAS BRAVAS

Fresh fried potatoes with spicy sauce  
Frittierte Kartoffelstücke mit pikanter Sauce  
Brava avec sauce piquante



8,5 €

### PIMIENTOS PADRÓN

Fried mini green peppers  
Grüne Minipaprika mit Meersalz  
Petits poivrons verts au sel de mer

8,5 €




# LA TAPERIA



KITCHEN & WINE



## VEGGIE TAPAS



ME  
NU

**CROQUETAS DE COLIFLOR CON SALSA**    **9,2 €**  
Croquettes filled with cauliflower and fig sauce  
Blumenkohlkroketten mit Feigen-Dip  
Croquettes de chou-fleur à la sauce aux figues

**CARPACCIO DE REMOLACHA**   **10,8 €**  
Beetroot Carpaccio with goat cheese, caramelized nuts and rucola  
Rote Bete Carp. mit Ziegenkäse, karamelisierten Walnüssen und Ruccola  
Carpaccio de betteraves au chèvre, noix caramélisées et roquette

**BERENJENA RELLENA**   **9,8 €**  
Baked aubergine filled with vegetable and cheese  
Überbackene Aubergine mit einer Gemüse-Käse-Füllung  
Aubergine au four farcie aux légumes et au fromage

**HINOJO CAMELIZADO**  **9,8 €**  
Caramelized fennel with dates-dip  
Karamelisierte Fenchel mit Dattel-Dip  
Fenouil caramélisé avec sauce aux dattes

**QUESO DE CABRA CON MIEL**   **12,80 €**  
Grilled goat cheese with honey and salad  
Warmer Ziegenkäse mit Honig und Salat  
Assortiment de salades avec chèvre chaud au miel

**BURRATA CON ACEITE DE TRUFA**   **14,00 €**  
Burrata with salad and truffle oil  
Burrata mit Salat und Trüffelöl  
Burrata avec assortiment de salades et huile de truffe

**GAZPACHO**  **7,80 €**  
Cold vegetable soup  
Kalte Gemüsesuppe  
Gazpacho

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE



ME  
NU

## MEAT & POULTRY TAPAS

### TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

16,8 €

Cured spanish iberico ham  
Spanischer iberico Schinken  
Assiette de jambon espagnol

### DÁTILES CON BACON

8,5 €

Dates wrapped in bacon (5 units)  
Datteln im Speckmantel (5 Stück)  
Dattes au bacon



### QUESO DE CABRA CON BACON

8,5 €

Goatcheese wrapped in bacon (fried 3 units)  
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel (3 Stück)  
Fromage de chèvre frit en robé de bacon



### CHORIZO AL VINO

9,8 €

Spanish sausage in a redwine-rosemary sauce  
Spanische gebratene Wurst in Rotweinsauce  
Chorizo en sauce au vin rouge au romarin



### MORCILLA DE BURGOS

9,8 €

Blackpudding with goat cheese and quince jam  
Gebratene Blutwurst aus Burgos mit Ziegenkäse  
Boudin noir frit de burgos avec fromage de chèvre et coing



### QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

Croquettes filled with ham  
Kroketten mit Schinkenfüllung  
Croquettes de jambon



### ALITAS CRUJIENTES

9,8 €

Crispy fried chicken wings and dip  
Panierte Hähnchenflügel mit Dip  
Ailes de poulet panées avec une sauce piquante fruitée



### ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE

9,8 €

Meatballs with homemade tomato sauce  
Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce  
Boulettes de viande à la sauce tomate

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE



ME  
NU

## MEAT & POULTRY TAPAS

### MINI-HAMBURGESA



7,2 €

Mini-Burger from beef, bacon and chips  
Mini-Burger vom Rind, Speck und Chips  
Mini Hamburger avec bacon et chips

### POLLO A LA PIMIENTA



9,8 €

Sliced chicken breast with vegetables in a pepper-honey sauce  
Hähnchenbruststücke mkt Gemüse in einer Pfefferhonigsauce  
Morceaux de poitrine de poulet sauce miel et poivre

### HUEVOS ROTOS

### CON JAMÓN Y ACEITE DE TRUFA



11,8 €

Spanish broken eggs with potatoes, serrano ham and truffle oil  
Spanische zerteilte Eier mit Serrano Schinken und Trüffelöl  
Oeufs à l'espagnole, au jambon et à l'huile de truffe

### CHULETAS DE CORDERO



15,6 €

Lamb chops with mashed sweet potato puree  
Lammkoteletts mit Süsskartoffelpüree  
Côtelettes d'agneau à la pureé de patate douce

### BURRATA CON JAMÓN SERRANO Y ACEITE DE TRUFA



15,80 €

Burrata with salad, serrano ham and truffle oil  
Burrata mit Salat, Serrano Schinken und Trüffelöl  
Burrata avec laitue, jambon serrano et huile de truffe

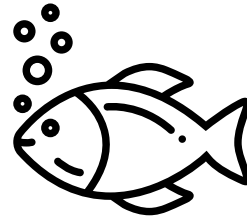
### ENTRECÔTE (200GR)

18,80 €

Entrecôte on a hot stone with fried potatoes  
Entrecôte auf dem heißen Stein mit frittierten Kartoffeln  
Entrecôte sur la pierre chaude avec pommes de terre sautées

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE



ME  
NU

## SEAFOOD TAPAS

### BOQUERONES FRITOS

Fried anchovis with a tartar sauce  
Frittierte Sardellen mit Tartarsauce  
Anchois frits avec une sauce tartare



9,8 €

### CHIPIRONES FRITOS

Fried baby squid with tartar sauce  
Frittierte Baby Calamar mit Tartarsauce  
Calamar frit avec une sauce tartare



12,8 €

### CROQUETAS DE PULPO

Croquettes with pulpo  
Kroketter gefüllt mit Pulpo  
Croquettes aux poulpes



9,8 €

### CROQUETAS DE BACALAO

Croquettes with a filling of codfish  
Stockfischkroketter  
Croquettes à la morue



9,8 €

### SALMÓN A LA PLANCHA CON PURÉ DE BONIATO Y WAKAME

Salmon with wakame and mashed sweet potatoes  
Gebratener Lachs mit Wakame und Süsskartoffelpüree  
Saumon avec purée de patate douce et wakame (algue)



15,6 €

### PULPO A LA PLANCHA

Grilled Pulpo with smoked potatoes  
Gebratene Krake mit geräucherten Kartoffeln  
Poulpe à la plancha avec pommes de terre



17,8 €

### GAMBAS AL AJILLO

Big shrimps with garlic & herb sauce  
Große Garnelen in Kräuter Knoblauchsauce  
Gambas à l'huile d'ail aux herbes



16,8 €

### CEVICHE DE LA CASA

Cold white raw fish, combined with mango, red onions, coriander & chili  
Kalter weisser Rohfisch mit Mango, roten Zwiebeln, Koriander & Chili  
Ceviche de poisson blanc, mangue, oignons, coriandre et chili



15,8 €

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE



ME  
NU

## POSTRE

### CRÈME BRÛLÉE CON HABA DE TONKA



6,8 €

Vanilla cream with tonka bean  
Vanillecreme mit Tonkabohne  
Crème brûlée à la fève tonka

### MOUSSE DE CHOCOLATE CON SAL



6,8 €

Chocolate mousse with salt  
Schokoladenmousse mit Meeressalz  
Mousse au chocolat au sel de mer

### TARTA DE QUESO



6,8 €

Cheesecake  
Käsekuchen

### BAILEYS TIRAMISU



6,8 €

### COULANT DE CHOCOLATE CON MOCHI



6,8 €

Chocolatecake with liquid filling, Mochi and whipped cream  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Mochi und Sahne  
Coulant au chocolat et mochi

### SORBET DE MANGO

4,5 €

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE



ME  
NU

## BEBIDAS/DRINKS

### SOFTDRINKS

Agua 0,5l	
sin gas (still)	3,0 €
con gas	3,5 €
Cola, Zero, Fanta, Sprite	3,0 €
Ginger Ale, Tonic, Bitter Kas, Icetea	3,5 €

### CERVEZA/BEER/BIER



Caña 0,2l	3,0 €
Caña 0,3l	3,8 €
Caña 0,4l	4,8 €
Estrella Galicia (Botella)	3,8 €
Rosa Blanca (Botella)	3,8 €
Cerveza (without alcohol)	3,5 €
Ginger Beer Puig, Mallorca (without alcohol)	3,8 €
Shandy/Clara/Alster	4,8 €

### DRINKS



Vermut	4,8 €
Brandy	4,8 €
Brandy Premium	7,4 €
Copa Hierbas/Liquor/Schnaps	5,8 €
Lillet/Pink	7,8 €
Sangria 0,5	9,5 €
Sangria 1 l	18,0 €
Aperol Spritz	8,5 €
Mojito/Caipirinha	9,6 €
Gin Tonic	9,8 €
Gin Tonic Premium	12,5 €

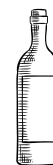
# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

ME  
NU

## BEBIDAS/DRINKS

### CAVA/CHAMPAGNE



Cava Brut 0,1l

3,5 €

16,9 €

Cava Rose 0,1l

3,9 €

19,9 €

Moet Chandon Brut 0,75l

65,0 €

Moet Chandon Rose 0,75l

75,0 €

### VINO BLANCO/WHITE



Blanco Casa- Navarra

4,5 €

15,8 €

Marvelous - DO Rueda Verdejo

5,6 €

20,0 €

Albariño- Rias Baixas

6,8 €

24,0 €

Masia Freyé- Penedés, Muscat

6,8 €

24,0 €

Masia Freyé- Penedés, Chardonnay

6,8 €

24,0 €

Carros i someres Blanc Mallorca

6,2 €

22,0 €

Carros i someres- Sauvignon Blanc Mallorca

6,4 €

23,0 €

Son Caló- Prensal Blanc Mallorca

6,8 €

24,0 €

Paco & Lola- DO Rias Baixas Albariño

36,0 €



# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

ME  
NU

## BEBIDAS/DRINKS

### VINO TINTO



Tinto de la casa- Navarra	4,5 €	15,8 €
Montelciego- Rioja, Tempranillo	5,6 €	20,0 €
Vizconde de la Villa- DO Toro, Tempranillo	6,4 €	23,0 €
Señor Real- DO Ribera del Duero	6,4 €	23,0 €
Masia Freyé- DO Penedés, Syrah, Tempranillo	6,8 €	24,0 €
Coto de Imaz Reserva- DO Rioja, Tempranillo		29,0 €
Mallorca:		
Mosaic Negre- Manto Negro & Syrah	6,8 €	24,0 €
AN/2- Manto Negro, Callet, Fogoneu, Cabernet		38,0 €
Son Prim Cup- Cabernet Sauvigno, Merlot, Syrah		38,0 €
Obac Binigrau- Manto Negro, Callet, Merlot, Cabernet & Syrah		38,0 €
Finca Binigual Verán- Manto Negro, Cabernet & Syrah		42,0 €
Mandia Vell Pinot Noir- VT, Pinot Noir		44,0 €

# LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

ME  
NU




## BEBIDAS/DRINKS

### VINO ROSADO



Rosado de la casa- Navarra	4,5 €	15,8 €
Carros i someres- Mallorca Rosado	6,2 €	22,0 €
Masia Freyé- DO Penedés, Syrah, Sumoll	6,8 €	24,0 €
Armas de Guerra- DO Berzio, Mencia	6,8 €	24,0 €
Stairways to Heaven- Mallorca, Monastrell, Syrah, Tempranillo		38,0 €

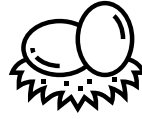
### CAFÉ/COFFEE/KAFFEE

Café solo/ Espresso		2,0 €
Café doble/ Espresso doble		3,5 €
Café cortado		2,5 €
Café bombóm		2,8 €
Café americano		2,9 €
Café con leche		3,5 €
Capuccino		3,8 €
Carajillo		4,5 €
Irish Coffee		6,8 €

# Alergenos



Granos de sesamo  
Sesam/sesame



Huevos  
Eier/eggs



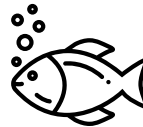
Crustaceos  
Meeresfrüchte/seafood



Sulfitos  
Sulfite/sulphites



Mostaza  
Senf/mustard



Pescado  
Fisch/fish



Apio  
Sellerie/celery



Lacteos  
Lactose/lactose



Frutos de Cascara  
Schalenfruchte/nuts



Gluten



Cacahuettes  
Erdnüsse/peanuts



Altramuces  
Lupine



Moluscos  
Weichtiere/mollusks



Soja  
soy