

LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

VEGGIE TAPAS



ME
NU

ACEITUNAS, OLIVES, OLIVEN

3,5 €

PAN CON ALIOLI

4,0 €

Fresh bred with alioli

Frisches Brot mit Alioli

Pain avec alioli

PAN CON TOMATE

7,5 €

Bred with sliced tomato

Brot mit marinierten Tomatenstücken

Pain aux tomates

TABLA DE MANCHEGO

11,8 €

Manchego cheese with a fruty chutney

Manchegokäse mit fruchtigem Chutney

Fromage Manchego avec sauce aux figues

MANCHEGO ASADO

13,8 €

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

CAMEMBERT FRITO CON SALSA

9,6 €

Baked Camembert with a fruty sauce

Gebackener Camembert mit fruchtiger Sauce

Camembert pané au four avec sauce aux groseilles

FONDUE DE QUESO

10,6 €

Cheese Fondue with bread

Käsefondue mit Brot

Fondue au fromage

PATATAS BRAVAS

8,5 €

Fresh fried potatoes with spicy sauce

Frittierte Kartoffelstücke mit pikanter Sauce

Brava avec sauce piquante

PIMIENTOS PADRÓN

8,5 €

Fried mini green peppers

Grüne Minipaprika mit Meersalz

Petits poivrons verts au sel de mer

LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

VEGGIE TAPAS



ME
NU

CROQUETAS DE COLIFLOR CON SALSA

9,2 €

Croquettes filled with cauliflower and fig sauce
Blumenkohlkrokette 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 €

QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

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

CROQUETAS DE JAMÓN

9,8 €

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

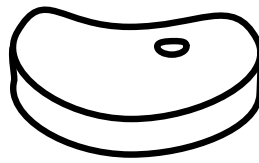
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE

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

11,8 €

CON JAMÓN Y ACEITE DE TRUFA

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

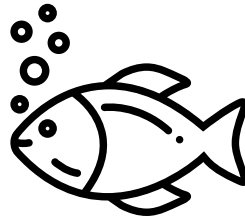
ENTRECÔTE (200GR)

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
Kroketten gefüllt mit Pulpo
Croquettes aux poulpes

9,8 €

CROQUETAS DE BACALAO

Croquettes with a filling of codfish
Stockfischkroketten
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 sin alcohol	3,5 €
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 €

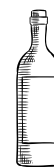
LA TAPERIA

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 €

Gilda- DO Rueda Verdejo

5,2 €

19,2 €

Albariño- Rias Baixas

5,8 €

21,0 €

Masia Freyé- Penedés, Muscat

6,8 €

24,0 €

Masia Freyé- Penedés, Chardonnay

6,8 €

24,0 €

Paco & Lola- DO Rias Baixas Albariño

32,0 €

Son Caló- Prensal Blanc Mallorca

6,8 €

24,0 €

Llum- Prensal, Chardonnay Mallorca (coming in April again)

36,0 €

Stairways to Heaven- Sauvignon Blanc Mallorca
(coming in April again)

39,0 €

Mandia Vell- Sauvignon Blanc Mallorca
(coming in April again)

39,0 €

LA TAPERIA

KITCHEN & WINE

ME
NU

BEBIDAS/DRINKS

VINO TINTO



Tinto de la casa- Navarra	4,5 €	15,8 €
Montelciego- Rioja, Tempranillo	5,2 €	19,2 €
Vizconde de la Villa- DO Toro, Tempranillo	5,8 €	21,0 €
Señor Real- DO Ribera del Duero	6,2 €	22,0 €
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 €
Pere Seda Rosat- Mallorca, Tempranillo, Merlot	5,8 €	21,0 €
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		37,0 €

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 €