

COMAREA
TAPAS

TAPAS

Jamón pata negra

Iberian Pata Negra ham
Iberischer Pata Negra Schinken

19.00 €

Cecina de León

Cured beef
Getrocknetes Rindfleisch

17.00 €

Pimientos de Padrón

Padrón peppers
Padrón-Pfeffer

8.50 €

Queso Manchego

Manchego cheese
Manchego-Käsen

12.00 €

Albóndigas

Meatballs
Fleischbällchen

8.50 €

Alitas de pollo

Chicken wings
Hähnchenflügel

8.50 €

Patatas Bravas

Bravas potatoes
Bravas-Kartoffeln

7.50 €

Ensaladilla rusa

Russian salad
Russischer Salat

7.50 €

Croquetas caseras

Homemade croquettes
Hausgemachte Krokette

8.50 €

Dátiles con Bacon

Dates with bacon
Datteln mit Speck

8.00 €

Chorizos al vino blanco

Chorizos in white wine
Würstchen mit Weißwein

8.00 €

Parrillada de verduras

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

12.00 €

Champiñones salteados

Sauteed mushrooms
Gebratene Champignons

8.00 €

Boquerones en vinagre

Anchovies in vinegar
Sardellen in Essig

8.00 €

Calamares a la andaluza

Andalusian squid style
Tintenfisch nach andalusischer Art

11.50 €

Chipirones a la andaluza

Andalusian baby squid
Andalusischer Tintenfisch

11.50 €

Pulpo a la gallega

Galician-style octopus
Oktopus nach galizischer Art

23.00 €

Pulpo a la parrilla

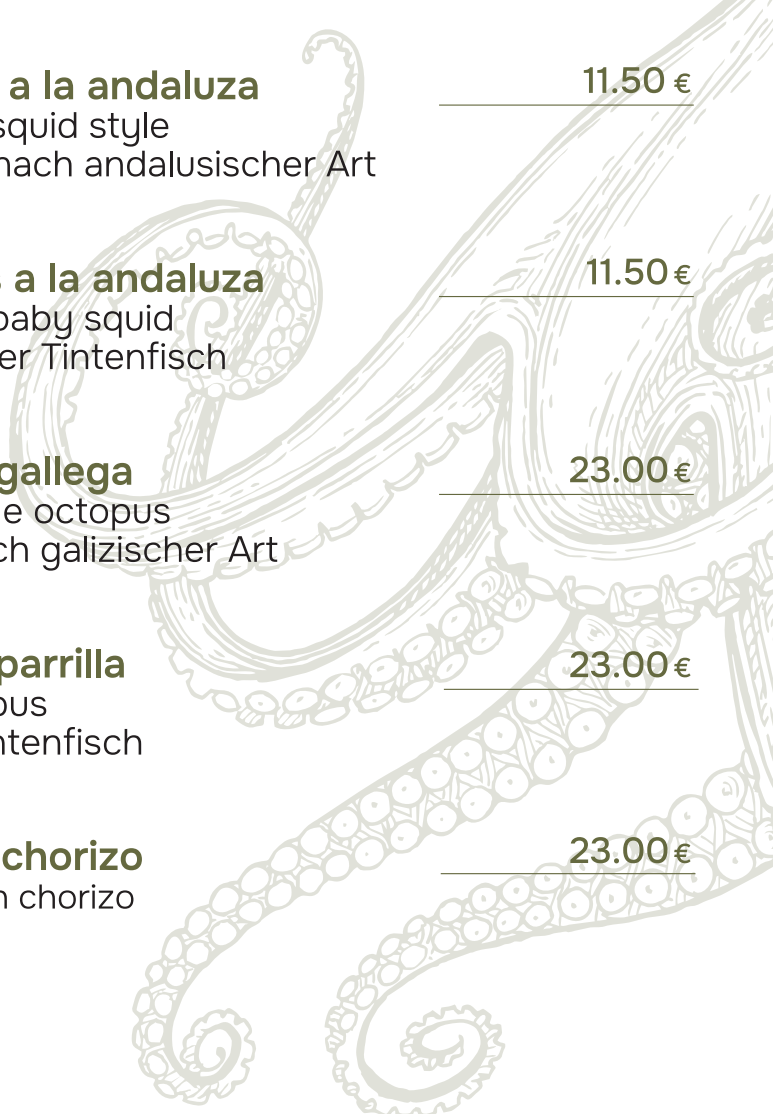
Grilled octopus
Gegrillter Tintenfisch

23.00 €

Pulpo con chorizo

Octopus with chorizo

23.00 €



**Gambas al ajillo**

Garlic prawns

Garnelen mit Knoblauch

15.50 €

Mejillones al vapor

Steamed mussels

Gedämpfte Muscheln

11.00 €

Chorizo criollo con patatas

Creole chorizo with potatoes

Kreolische Chorizo mit Kartoffeln

9.50 €

Boquerones fritos

Fried anchovies

Gebratene Sardellen

9.00 €

Gambas al ajillo con pulpo

Garlic prawns and octopus

Knoblauchgarnelen mit Tintenfisch

15.50 €

Calabacín con queso

Zucchini with cheese

Zucchini mit Käse

8.00 €

Montadito de lomo

Loin montadito

Montadito mit Lende

4.50 €

Maratón de Tapas**Durante 1h30min. / Mín. 4 pax**

37.00 €

Bebida y tapas ILIMITADAS
durante una hora y media

UNLIMITED drink and tapas
for an hour and a half

UNBEGRENZTE Getränke und Tapas
für anderthalb Stunden



ENTRANTES

STARTERS - VORSPEISEN

Huevos rotos con jamón serrano

Scrambled eggs with cured ham
Gebrochene Eier mit Schinken

11.50 €

Revuelto de erizo con algas

Scrambled sea urchin with seaweed
Rührei mit Seeigel und Algen

17.00 €

Tortilla de Betanzos

Betanzos Omelette
Omelette von Betanzos

9.00 €

Huevos fritos con gambas

Fried eggs with prawns
Spiegeleier mit Garnelen

14.50 €

PAELLAS

Mín. 2 personas - Precio por persona

Paella mixta

Mixed paella
Gemischte Paella

18.00 €

Paella de marisco

Seafood paella
Meeresfrüchte-Paella

19.50 €

Paella ciega

Blind paella
Blinde Paella

18.00 €

Paella de verdura

Vegetable paella
Gemüse-Paella

19.00 €

ENSALADAS

SALADS - SALATE

Ensalada de tomate con aceite de trufa

9.50 €

Tomato salad with truffle oil

Tomatensalat mit Trüffelöl

Ensalada de burrata con pera caramelizada y jamón ibérico

15.50 €

Burrata salad with caramelized pear and Iberian ham

Burrata-Salat mit karamellisierter Birne und iberischem Schinken

Ensalada de atún

10.50 €

Tuna salad

Thunfischsalat

Ensalada mixta

9.50 €

Mixed salad

Gemischter

Ensalada de mango con gambas

13.50 €

Mango salad with prawns

Mangosalat mit Garnelen

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Lubina al grill con tumbet

SPM

Grilled sea bass with tumbet

Gegrillter Wolfsbarsch mit Tumbet



Bacalao confitado con alioli gratinado
Candied cod with alioli au gratin
Kandierter Kabeljau mit gratiniertem Aioli

SPM

Sepia
Cuttlefish
Sepia

14.00 €

Dorada
Sea bream
Goldbrasse

SPM

Salmón a la plancha
Grilled salmon
Gegrillter Lachs

SPM

Bacalao a la plancha
Grilled cod
Gegrillter Kabeljau

SPM

Atún a la plancha con sésamo
Grilled tuna with sesame
Gegrillter Thunfisch mit Sesam

SPM

Tartar de atún con fresas
Tuna tartare with strawberries
Thunfisch-Tartar mit Erdbeeren

18.00 €

Tartar de salmón con mango
Salmon tartare with mango
Lachstartar mit Mango

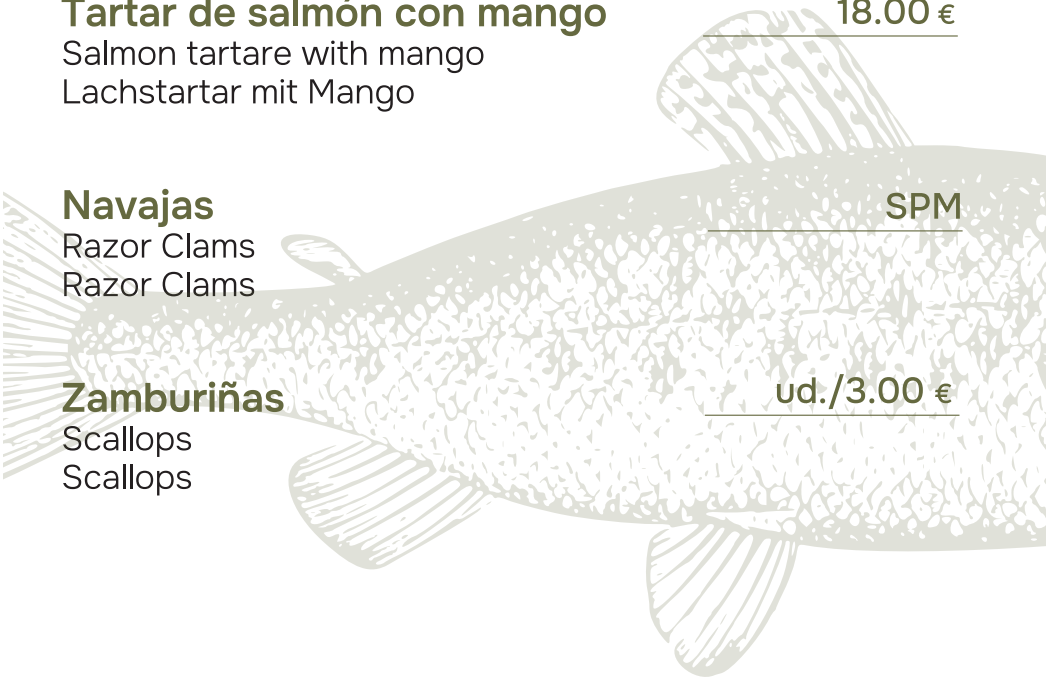
18.00 €

Navajas
Razor Clams
Razor Clams

SPM

Zamburiñas
Scallops
Scallops

ud./3.00 €



CARNES

MEATS - FLEISCH

Entrecot de ternera

Beef entrecôte
Rinder-Entrecôte

23.00 €

Lomo de cerdo

Pork loin
Schweinefilet

12.50 €

Escalope a la milanese + salsa (2.50€)

Milanese escalope + sauce (2.50€)
Mailänder Schnitzel + sauce (2.50€)

14.00 €

Pechuga de pollo

a la plancha + salsa (2.50€)

Grilled chicken breast + sauce (2.50€)
Gegrillte Hähnchenbrust + sauce (2.50€)

14.00 €

Carrilleras al vino de Jerez

Beef cheeks with sherry wine
Kalbsbacken mit Sherrywein

21.00 €

Ternera salteada

Sauteed beef
Gebratenes Rindfleisch

23.00 €



POSTRES

DESSERTS

Crema Catalana
Catalan cream
Katalanische Creme

5.50 €

Natillas
Custard
Pudding

5.50 €

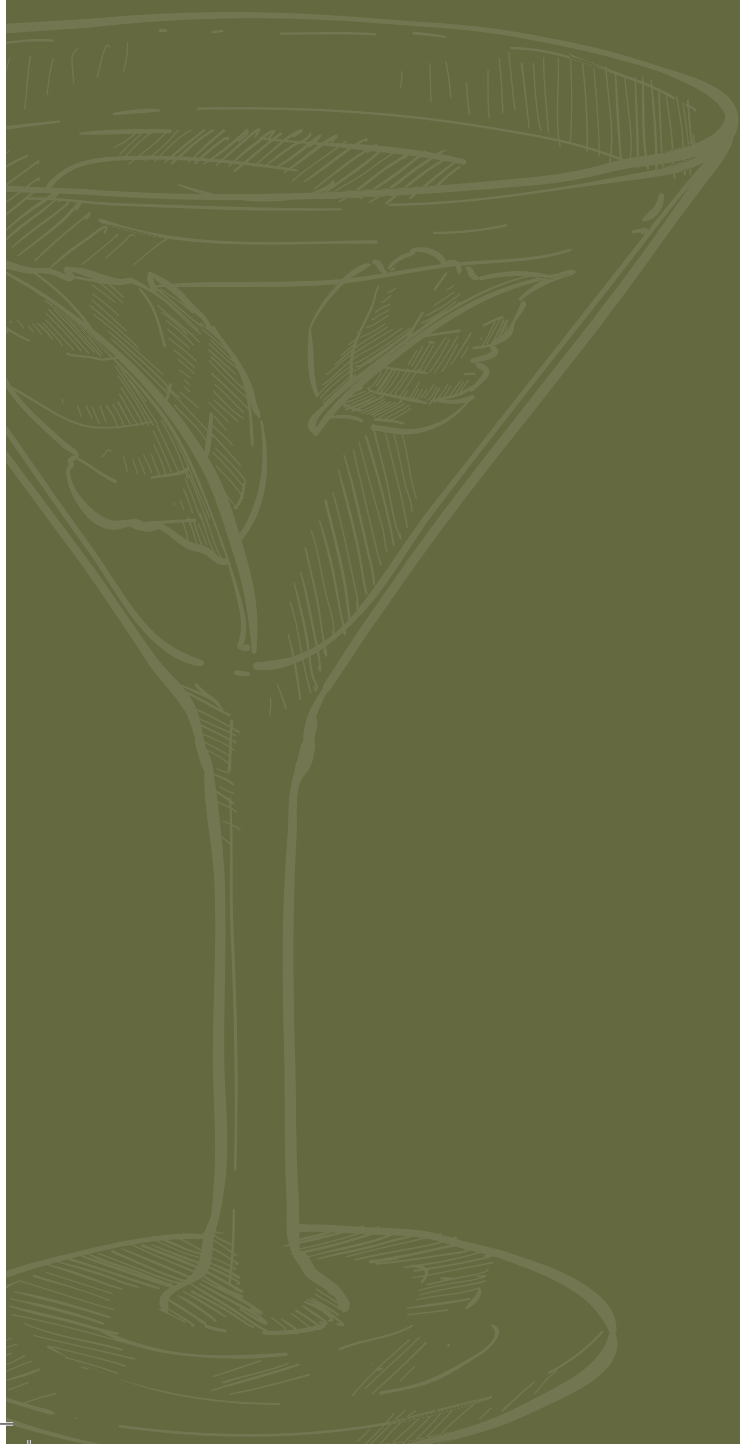
Helado
Ice Cream
Eis

5.50 €



BEBIDAS

DRINKS



Agua	3.00 €
Water	
Wasser	

Refrescos	2.50 €
Soft drinks	
Alkoholfreie Getränke	

Café	1.50 €
Coffee	
Kaffee	

Cerveza	2.50 €
Beer	
Bier	

Jarra cerveza	4.50 €
Beer mug	
Bierkrug	

Copa de vino tinto	3.50 €
Glass of red wine	
Glas Rotwein	

Copa de vino blanco	3.00 €
White wine glass	
Weißweinglas	

Vino blanco (Olas Y Vientos)	18.00 €
Bottle of Olas Y Vientos white wine	
Bottle of Olas Y Vientos white wine	

Combinados	7.00 €
Long drink	

Sangría 1L.	18.00 €
--------------------	---------

Vermut	4.00 €
Vermouth	

COMAREA

