



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

*Herzlich*  
**willkommen**  
Bienvenidos



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

Geschätzter Gast

Es erfüllt uns mit Stolz und Freude Ihnen unsere spanische Kultur mit ihren traditionellen Gerichten und Tapas anbieten zu können.

Unser gastronomisches Angebot ist auf den Prinzipien der spanischen Essgewohnheiten aufgebaut, die eine echte andalusische Küche nach traditionellen Rezepten sowie die neuen Tendenzen aufnimmt.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Ausprobieren unserer echt andalusischen Tapas, täglich frisch für Sie zubereitet.

Wir bedienen Sie gerne von:

Dienstag bis Freitag ab 11.30h  
mit Mittagsbuffet à Discrétion  
Jeden Dienstag und Freitag mit Paella

Samstag und Sonntag ab 12.00h  
mit durchgehend warmer Küche

Cordiales saludos

Enrique Jimenez  
mit Familie und Personal



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## PRIMEROS VORSPEISEN

<b>Aceitunas aliñadas de Ronda</b> Würzige grüne Oliven aus Ronda	5.50
<b>Gazpacho Andaluz</b> Gazpacho Andaluz	9.50
<b>Porra Antequerana con jamon y huevo</b> Porra, kalte Vorspeise aus Antequera	9.50
<b>Crema de tomate</b> Frische Tomatencrèmesuppe	8.50
<b>Crema de verdura</b> Frische Gemüsecrèmesuppe	8.50
<b>Consomé al Jerez con yema de huevo</b> Consommé mit Sherry und Ei	8.50
<b>Pan con ajillo</b> Knoblibrot	8.50
<b>Pan Tumaca</b> Tomatenbrot	8.50



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## ENSALADAS SALATE

<b>Ensalada La Finca, ensalada mixta con atùn, aceitunas y cebollas</b> Salat La Finca, gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln		<b>9.50</b>
<b>Ensalada verde</b> Grüner Salat		<b>7.50</b>
<b>Hojas de ensalada con semillas y cereales</b> Blattsalat mit verschiedenen Kernen und Getreidekörner		<b>9.50</b>
<b>Ruccola con Parmesan</b> Ruccola mit Parmesan	*10.50	<b>21.50</b>
<b>Nüssli con huevo</b> Nüsslissalat Mimosa	*10.50	<b>20.50</b>
<b>Banderilla de tomate y Mozzarella</b> Tomaten-Mozzarella Spiesschen	*11.50	<b>22.50</b>
<b>Picadillo Andaluz con atùn y huevo</b> Picadillo, Thunfisch, Eier, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Oliven	*11.50	<b>23.50</b>

\* für den kleinen Hunger

## ENSALADAS COMBINADAS SALATKOMBINATIONEN

<b>Plato de ensalada mixta con pollito y salsa La Finca, al estilo del chef</b>	<b>39.50</b>
Salatteller mit Mistchratzerli und La Finca Sauce, nach Art des Chefs	
<b>Plato de ensalada mixta con pechuga de pollo con salsa rosa y de miel</b>	<b>29.50</b>
Salatteller mit grillierter Pouletbrust dazu Salsa rosa und Honig Dip	
<b>Plato de ensalada mixta con alitas de pollo con salsa rosa y de miel</b>	<b>29.50</b>
Salatteller mit Pouletflügeli dazu Salsa rosa und Honig Dip	
<b>Plato de ensalada mixta con boquerones fritos y salsa rosa</b>	<b>29.50</b>
Salatteller mit frittierten Sardellen dazu Salsa rosa	
<b>Plato de ensalada mixta con pulpo frito y salsa rosa</b>	<b>28.50</b>
Salatteller mit frittiertem Tintenfisch/ Pulpo dazu Salsa rosa	
<b>Plato de ensalada mixta con calamares fritos y salsa rosa</b>	<b>28.50</b>
Salatteller mit frittierten Calamares dazu Salsa rosa	
<b>Plato de ensalada mixta con sepia a la plancha y salsa rosa</b>	<b>28.50</b>
Salatteller mit Sepie vom Grill dazu Salsa rosa	
<b>Plato de ensalada mixta con bacalao frito con mayonesa</b>	<b>28.50</b>
Salatteller mit frittiertem Stockfisch / Bacalao dazu Mayonnaise Dip	
<b>Plato de ensalada mixta con gambas al ajillo</b>	<b>32.50</b>
Salatteller mit Crevetten an Knoblauch und Olivenöl	
<b>Plato de ensalada mixta con cola de langostino y salsa rosa</b>	<b>34.50</b>
Salatteller mit grillierten Riesencrevetten (ohne Kopf) dazu Salsa rosa	
<b>Plato de ensalada mixta con lomo a la plancha y salsa rosa</b>	<b>28.50</b>
Salatteller mit grilliertem Schweinsschnitzel dazu Salsa rosa	



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## TAPAS/ RACIONES TAPAS/ HAUPTGANG

<b>Tapas frias del bar</b> Kalte Tapas aus unserer Bar-Vitrine	*11.50	<b>23.50</b>
<b>Queso Manchego</b> Spanischer Schafskäse	*14.50	<b>24.50</b>
<b>Palitos de berenjenas fritas al estilo del chef</b> Frittierte Auberginenstengel nach Art des Chefs	*11.50	<b>21.50</b>
<b>Pimientos fritos "pajaritos de huerta"</b> Frittierte junge grüne Peperoni, nur bei Marktangebot	*12.50	<b>22.50</b>
<b>Champiñones al ajillo</b> Champignons an Knoblauchöl	*12.50	<b>22.50</b>
<b>Jamón Serrano</b> Spanischer Rohschinken	*16.50	<b>24.50</b>
<b>Pan Tumaca o Pan con ajillo con jamón</b> Tomatenbrot oder Knoblibrot mit spanischem Rohschinken	*14.50	<b>25.50</b>
<b>Tabla "La Finca" con queso Manchego, chorizo, jamon y salsichon</b> "La Finca" Brett mit Schafskäse, Paprikawurst, spanischem Rohschinken und spanischer Salami		<b>29.50</b>
<b>Chorizos hechos por el chef, flambeados al Brandy</b> Paprikawurst vom Chef gemacht, flambiert	*16.50	<b>26.50</b>
<b>Albondigas con tomate y papas fritas</b> Fleischkugelchen an feiner Tomatensauce und Pommes Frites	*14.50	<b>27.50</b>
<b>Caracoles con mantequilla a las finas hierbas</b> Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter		<b>24.50</b>
<b>Huevos a la Marinera</b> Pochierte Eier in Tomatensauce mit Crevetten	*18.50	<b>28.50</b>
<b>Huevos a la Flamenca</b> Pochierte Eier in Tomatensauce mit Rohschinken und Chorizo (scharf)	*18.50	<b>28.50</b>

\* Ein bisschen von dem, ein bisschen von jenem...

## ...und noch mehr **TAPAS**

<b>Boquerones fritos al estilo clasico malageño</b> Frittierte Boquerones nach klassischer Malaga Art	*18.50	<b>28.50</b>
<b>Calamares fritos</b> Frittierte Calamares	*14.50	<b>27.50</b>
<b>Sepia a la plancha</b> Sepie vom Grill	*14.50	<b>27.50</b>
<b>Pulpo a la Gallega</b> Tintenfisch nach Galizischer Art	*18.50	<b>28.50</b>
<b>Gambas al curry, picante o dulce</b> Crevetten an Currysauce, scharf oder mild	*19.50	<b>29.50</b>
<b>Gambas al ajillo</b> Crevetten an Knoblauchöl	*19.50	<b>29.50</b>
<b>Cola de Langostinos gigantes a la plancha</b> Riesencrevetten (ohne Kopf) vom Grill	*19.50	<b>29.50</b>
<b>Almejas a la Marinera al estilo del chef</b> Vongole nach Seemannsart nach Art des Chefs	*18.50	<b>28.50</b>
<b>Mejillones a la Marinera al estilo del chef</b> Miesmuscheln nach Seemannsart nach Art des Chefs	*18.50	<b>28.50</b>
<b>Bacalao frito</b> Stockfisch frittiert	*14.50	<b>27.50</b>
<b>Bacalao al pil-pil con gambas al estilo del chef</b> Stockfisch Pil-Pil mit Crevetten nach Art des Chefs	*19.50	<b>29.50</b>
<b>Tapas mixtas, nuestra especialidad de la casa</b> Gemischter Tapasteller, unsere Hausspezialität		<b>36.50</b>
<b>Tapas frias y calientes à Discrétion</b> Kalte und warme Tapas à Discrétion	pro Person	<b>60.00</b>

**... Probieren und teilen Sie mehrere Tapas und komponieren Sie Ihren eigenen Hauptgang**



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## NUESTRAS ESPECIALIDADES UNSERE SPEZIALITÄTEN

**Mindestens einen Tag im voraus zu bestellen**  
**Preis pro Person**

<b>Paella mixta</b> (ab 2 Personen) Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch	<b>44.50</b>
<b>Tortilla Española</b> (ab 2 Personen) Spanisches Kartoffelomelett	<b>27.50</b>
<b>Banderilla de carne</b> (ab 2 Personen) Riesenfleischspieß	<b>40.00</b>
<b>Dorada Royal al horno con patatas, tomates, pimientos y cebollas</b> Dorade Royale aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	<b>39.00</b>
<b>Dorada Royal a la sal, guarnición a elegir</b> Dorade Royale im Salzmantel mit Beilage nach Wahl	<b>39.00</b>

**...täglich frische andalusische Küche!**



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## ESPECIALIDADES DE POLLO POULET-SPEZIALITÄTEN

<b>Pollito con salsa La Finca al estilo del chef</b> Mistchrätzerli an La Finca Sauce nach Art des Chefs	<b>34.50</b>
<b>Pechuga de pollo a la plancha con papas fritas con salsa rosa y de miel</b> Grillierte Pouletbrust mit Pommes Frites dazu Salsa rosa und Honig Dip	<b>28.50</b>
<b>Alitas de pollo con papas fritas con salsa rosa y de miel</b> Pouletflügeli mit Pommes Frites dazu Salsa rosa und Honig Dip	<b>19.50</b>
<b>Pechuga de pollo troceada al Curry con arroz con mantequilla</b> Pouletgeschnetztes an würziger Curry Sauce mit Butterreis	<b>32.50</b>



Spanisches Restaurant  
Tapasbar und Weinhalle

## CONTORNOS BEILAGEN

<b>Papas asadas con salsa de nata agria</b> Ofenkartoffeln mit Sour Cream	<b>7.50</b>
<b>Papas fritas</b> Pommes Frites	<b>7.50</b>
<b>Arroz con mantequilla</b> Butterreis	<b>7.50</b>
<b>Papas gratinadas</b> Kartoffelgratin	<b>8.50</b>
<b>Verdura del dia</b> Tagesgemüse	<b>7.50</b>
<b>Plato de verdura de la temporada</b> Gemüseteller mit Saisongemüse	<b>19.50</b>
<b>Suplemento de salsas</b> Supplement diverse Saucen	<b>1.50</b>

**...und die feinen hausgemachten Desserts  
finden Sie auf der nächsten Seite!**

## DESSERTS

### frisch und hausgemacht

<b>Crema Catalana</b>	<b>10.50</b>
Orangen-und Vanillecreme mit caramelisiertem Zucker	
<b>Pijama - Flan de huevos con helado de vainilla, guarnido con nata y fruta</b>	<b>14.50</b>
Crème Caramel mit Vanilleglace, garniert mit Schlagrahm und Früchten	
<b>Manzana al horno guarnida con nata y helado de canela</b>	<b>10.50</b>
Äpfel im Ofen gebacken, garniert mit Schlagrahm und Zimtglace	
<b>Fruta fresca de la temporada con chocolate caliente</b>	<b>15.50</b>
Frische Saisonfrüchte mit heisser Schokoladensauce	

### erfrischend süss

<b>Choco Banana - Platano con helado de vainilla y chocolate, nata y chocolate caliente</b>	<b>13.50</b>
Banane mit Vanille-und Schokoladeglacé, Schlagrahm und heisser Schokoladensauce	
<b>Sorbete de limon con Wodka rojo</b>	<b>14.50</b>
Zitronensorbet mit rotem Wodka	
<b>Glacékugel nach Wahl je</b>	<b>4.00</b>