

RESTAURANTE ESPAÑOL



Tapado

¿cómo estás?



¿CÓMO ESTÁS?

{ wie geht es Dir? }

HERZLICH WILLKOMMEN IM „TAPADO“!
Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt mit leckeren Tapas und erlesenen Weinen.

Sie sind das erste Mal bei uns? Hier ein paar nützliche Tipps:

TAPAS:

Wir empfehlen zwischen 3 und 5 pro Person, eine Nachbestellung ist natürlich jederzeit möglich. Ihre Auswahl können Sie auf den Tischsets ankreuzen, damit Sie sich die Zahlen nicht merken müssen.

HUNDE:

Lieben wir und sind bei uns herzlich willkommen! Wir bitten lediglich um Rücksicht. Lassen Sie Ihren Hund bitte nicht auf Stühle oder Bänke.

TISCHRESERVIERUNGEN:

Dienstleistung ist nicht lagerbar. Um optimal vorbereitet zu sein, bitten wir Sie um Reservierung per Telefon, E-Mail, oder auf der Homepage.

**HASTE
SCHON
PROBIERT?**

Noch nie unseren spanischen
Klassiker im ganz exklusiven
Tapado-Style Made In Oer-Er-
kenschwick im Glas gehabt?

NA DANN WIRD'S ABER ZEIT!

iSALUD!

{ wohl bekomm's }





TAPAS

0	Brotkorb	€ 3,50
1	Hausgemachte Allioli mit Brot [Ⓐ]	€ 4,90
2	Hausgemachte pikante Allioli mit Brot [Ⓐ]	€ 5,40
3	Gemischte Oliven [Ⓔ]	€ 5,90
4	Manchego Hartkäse [Ⓝ]	€ 6,50
5	Serrano Schinken 15 Monate gereift [Ⓓ]	€ 8,50
6	Frittierter Hirtenkäse auf Tomatenbett [Ⓐ]	€ 7,50
7	Kartoffelomelette [Ⓐ]	€ 6,50
8	Gebackener Manchego mit Feigensenf [Ⓐ]	€ 8,50
9	Spinat mit Pinienkernen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	€ 7,90
10	Blätterteig gefüllt mit Hirtenkäse	€ 5,50
11	Eingelegte Zucchini und Aubergine	€ 6,50
12	Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Hirtenkäse [Ⓝ]	€ 6,50
13	Pimientos de Padron	€ 8,90
14	Gebackene Kirschtomaten mit Hirtenkäse, Knoblauch und Rosmarin [Ⓝ]	€ 6,50
15	Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	€ 7,50
16	Kartoffelecken mit Allioli [Ⓐ]	€ 5,90
17	Kartoffelwürfel mit Salsa	€ 5,90
18	Kanarische Kartoffeln mit Allioli [Ⓐ]	€ 5,90
39	Käse Variation mit Manchego, Ziegenkäse und Rosmarinmanchego [Ⓝ]	€ 8,50
43	Datteln im Speckmantel (5 Stk.)	€ 6,90
44	Pikante Champignons mit Weißwein und Knoblauch	€ 6,50



RESTAURANTE ESPAÑOL[®]
Tapado
¿cómo estás?

SALATE

21	Gemischter Salat [ⓐ]	€10,90
22	Gemischter Salat mit Thunfisch ^{ⓐⓑ}	€12,90
23	Gemischter Salat mit Manchego ^{ⓐⓑ}	€11,90
24	Gemischter Salat mit Garnelen ^{ⓐⓑ}	€12,90
25	Gemischter Salat mit Artischocken und Hirtenkäse ^{ⓐⓑ}	€12,90
58	NEU: Kleiner Beilagensalat	€ 4,30

TAPAS FISCH

20	Seezungenfilets (2 Stk.)	€11,90
26	Marinierte Sardellenfilets	€ 7,90
27	Frittierte Sardellen	€ 8,50
28	Calamares-Ringe frittiert [ⓐ]	€ 8,50
29	Kleine gegrillte Salzwasser Calamares [ⓐ]	€ 8,90
30	Gambas in Knoblauchöl	€11,90
31	Riesengarnelen gegrillt (4 Stk.)	€16,90

Bei uns erhalten Sie ausschließlich Garnelen aus gesunden Wildfangbeständen des mittleren Ost-Atlantiks, und nicht aus Aqua-Kulturen! Sie werden den Unterschied schmecken !

- | | | |
|----|---|--------|
| 32 | Gambas in Knoblauchöl mit Chilis und frischen Kräutern | €12,90 |
| 33 | Teigröllchen gefüllt mit Thunfisch, dazu Feigensenf | € 6,50 |
| 34 | Spitzpaprika gefüllt mit Seehecht in Sahnesoße [®] | € 7,50 |
| 36 | Lachsfilet in Sahnesoße [®] | € 9,90 |
| 37 | Lachsfilet gegrillt | € 9,90 |
| 40 | Kleine Calamares gefüllt mit Weichkäse [®] | € 9,90 |
| 41 | Gambas im Speckmantel | €10,90 |
| 42 | Gebratener Spinat mit Gambas und Knoblauch | €11,90 |



TAPAS FLEISCH

145	Schweinefiletspieß (1 Stk.)	€ 7,50
45	Schweinefiletspieße (2 Stk.)	€13,90
146	Lammspieß (1 Stk.)	€ 7,90
46	Lammspieße (2 Stk.)	€14,90
147	NEU: Rinderhüftspieß (1 Stk.)	€ 7,50
47	NEU: Rinderhüftspieße (2 Stk.)	€13,90
48	Schweinefiletröllchen gefüllt mit Serrano in Sahnesoße®	€ 9,90
49	Mariniertes Kotelett vom Ibérico Schwein	€13,90
50	Hähnchenflügel mit Weißwein und Knoblauch	€ 7,50
51	Hähnchenbrust in Knoblauchöl mit Rosmarin	€ 7,50
52	Gegrillte Chorizo	€ 6,50
53	Hähnchenbrust in Feigensenf-Sahne	€ 7,90
54	Kleines Rumpsteak mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie	€12,90
55	Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße®	€ 9,90
56	Fleischbällchen in Tomatensoße	€ 7,80
157	Hähnchenspieß (1 Stk.)	€ 6,90
57	Hähnchenspieße (2 Stk.)	€11,90





HAUPTGERICHTE

{ serviert mit Kartoffelwürfeln und Beilagensalat }

60	Lachsfilet in Sahnesoße ^o ^o	€26,50
61	Gegrilltes Lachsfilet ^o	€26,50
62	Schweinefiletspieße (3 Stk.)	€27,90
63	Hüftspieße (3 Stk.)	€27,90
64	Lammspieße (3 Stk.)	€29,90
65	2 kleine Rumpsteaks mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie (ca. 220g)	€28,90
66	2 kleine Rumpsteaks mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	€29,90
67	Schweinefilet-Medallions in Sahnesoße ^o	€27,50
68	NEU: Spießteller (Lammspieß, Schweinefiletspieß, Rinderhüftspieß, Hähnchenspieß)	€32,90
	Paella (ab 2 Personen) – bitte einen Tag im Voraus bestellen ^o ^e ^o	p.P. €19,90

TAPAS MENÜ ab 2 Personen

(Änderungen sind nicht möglich!)

Hausgemachte Allioli ^(A)

Pimientos de Padrón

Gebratene Champignons

Dattel im Speckmantel

Teigröllchen mit Käse ^(M)

Kartoffelwürfel mit Salsa

Rinderhüftspieß

Hausgemachte pikante Allioli ^(A)

geröstetes Brot mit Tomaten und Serrano

Spitzpaprika gefüllt mit Hirtenkäse ^(M)

Gambas in Knoblauchöl

Spitzpaprika gefüllt mit Seehecht ^(F)

Iberische Bratwurst

Schweinefiletspieß

p.P.

€ 29,90

TAPAS BRETT für 2 Personen

Hausgemachte Allioli ^(A)

Manchego ^(M)

Ziegenkäse ^(M)

Schwarze Oliven ^(S)

Hausgemachte pikante Allioli ^(A)

Manchego mit Rosmarin-Rand ^(M)

Serrano

Grüne Oliven ^(F)

€ 16,50

Tapas Brett für 3 Personen

€ 24,50

ALLERGENE

- ^(A) Eier und Eiererzeugnisse
- ^(E) Krebstiere
- ^(F) Fisch und Fischerzeugnisse
- ^(M) Milch und Milcherzeugnisse
- ^(S) Sesamsamen
- ^(S) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmar)

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- ⁽¹⁾ Konservierungsstoff
- ⁽²⁾ Farbstoff
- ⁽³⁾ Antioxidationsmittel
- ⁽⁴⁾ coffeinhaltig
- ⁽⁵⁾ geschwärzt

APÉRITIFS

SHERRY	Barbadillo - Manzanilla	5cl	€ 3,90
	Barbadillo - Fino	5cl	€ 3,90
	Barbadillo - Medium	5cl	€ 3,90
	Barbadillo - Cream	5cl	€ 3,90
VERMOUTH	Yzaguirre - Blanco	5cl	€ 3,90
	Yzaguirre - Rojo	5cl	€ 3,90
CAVA	Finca La Pintada Brut	0,1l	€ 3,90
		0,75l	€21,50
	S'Amengual Brut Reserva	0,75l	€29,50
PROSECCO	Scavi & Ray	0,2l	€ 5,90
SPRIZZ	Aperol Sprizz	0,2l	€ 7,50
	Lillet Wildberry	0,2l	€ 7,50

BIERE

König Pils vom Fass	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 5,90
König Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,60
Estrella Galicia	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 5,90
San Miguel vom Fass	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 6,10
Benediktiner Weizen hell vom Fass	0,5l	€ 5,90
	Benediktiner Weizen dunkel oder alkoholfrei	0,5l
Salitos Tequila-Bier	0,33l	€ 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,60

ALKOHOLFREIES

Gerolsteiner	natürliches Mineralwasser Medium oder Naturell	0,25l € 2,90 0,75cl € 7,90
Gerolsteiner	Limo Citrus-Minze Limo Orange-Passionsfrucht	0,33l € 3,90 0,33l € 3,90
Sinalco	Cola / Orange / Zitrone / Cola Zero	0,3l € 3,30 0,5l € 5,50
Goldberg & Sons	Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l € 3,00
Möller Fruchtsaft	Apfel / Orange	0,2l € 3,00
Möller Nektar	Maracuja / Kirsch	0,2l € 3,00
Saftschorlen	Apfel / Maracuja / Rhabarber	0,3l € 3,20 0,5l € 5,20

SANGRIA

Nach Don Fernando's Geheimrezept aus insgesamt 10 verschiedenen Zutaten,
serviert mit frischen Früchten und Eiswürfeln

0,2l	€ 5,50
0,5l	€ 12,90
1l	€ 24,90

OFFENE WEINE

0,2l € 6,00 | 0,5l € 15,00 | 0,75l € 22,50

ROT

Campo de Borja **CAMPO CASTILLO** **Garnacha**
Frischer junger Rotwein, Holunderbeeren-, Himbeer- & Cassis Marmelade-Aromen (trocken)

La Mancha **FINCA MUÑOZ** **Tempranillo**
8 Monate Barrique, intensive Fruchtaromen mit weichen Tanninen (trocken)

Castillo y Leon **LAS CHANAS** **Tempranillo/Malvasia/Garnacha**
Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere (halbtrocken)

WEISS

Campo de Borja **CAMPO CASTILLO** **Viura**
Frischer junger Weißwein, angenehmer Säuregehalt, Aromen von Ananas & Limette (trocken)

La Mancha **FAUSTINO RIVERO** **Verdejo**
Frischer Geschmack, süß, saftig, Aromen von Banane und Apfel (halbtrocken)

ROSÉ

Campo de Borja **CAMPO CASTILLO** **Garnacha**
Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeere und Waldfrüchten (trocken)

Castillo y Leon **PENASCAL FRESH** **Tempranillo**
Frizzante mit erstaunlich feiner Perle, Himbeer- & Cassis-Aromen, superfruchtig (halbtrocken)

Weinschorle

0,2l € 4,90

FLASCHENWEINE 0,75l



ROT

Rioja	MARQUÉS DE VARGAS GRAN RESERVA	2011 Tempranillo (85%) /Mazuelo/Graciano 24 Monate Barrique, Aromen von schwarzen Beeren und Tabak, weiche Tannine	(trocken)	€ 79,90
Rioja	MARQUÉS DE VARGAS RESERVA	2014 Tempranillo (85%) /Mazuelo/Graciano 20 Monate Barrique, Dunkles Kirschrot mit Aromen von Brombeere, Leder, Vanille und Tabak	(trocken)	€ 59,90
Mallorca	ESNEGRE	2018 Merlot/Cabernet Sauvignon Fruchtig mit Aromen von reifen Erdbeeren und Brombeeren, Vanille, weiche Tannine	(trocken)	€ 39,90
Jumilla	GORU GOLD	2017 Monastrell/Cabernet Sauvignon/Syrah 12 Monate Barrique, schwarze Früchte, Kirsche, Cassis, Vanille und leichten Toastaromen	(trocken)	€ 35,90
Mallorca	S´AMENGUAL DOBLE PASTA	2015 Garnacha/Petit Verdot/Merlot Sehr dunkler, fruchtbetonter Wein durch das doble Pasta Verfahren	(halbtrocken)	€ 29,90
Rioja	CUEVA DE LOBOS CRIANZA	2017 Tempranillo Eichenaromen, vermischt mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und Mineralien	(trocken)	€ 27,90

WEISS

Mallorca	ESBLANC	2020 Chardonnay Aromatische Intensität von weißer Blume, Pfirsich und Honig, weich mit guter Säure	(trocken)	€ 43,90
Rias Baixas	MARIETA	2020 Albariño Frische Noten von Birne, Apfel und Melone. Ausgewogen und weich	(halbtrocken)	€ 28,90
Rueda	MARQUÉS DE RISCAL	2020 Verdejo Angenehme blumige Aromen bei guter Säure und angenehmer Frische	(trocken)	€ 26,90
Rioja	LIBALIS	2020 Moscatel/Viura/Malvasia Fruchtig frische Noten, Maracuja, Ananas, Passionsfrucht und Birne	(trocken)	€ 23,90
Jumilla	GORU EL BLANCO	2020 Moscatel/Chardonnay Florale Noten mit Zitrusfrüchten	(trocken)	€ 23,90
Rioja	LUIS CAÑAS	2020 Viura/Malvasia Frische Aromen von Gräsern und Zitrusfrüchten bei angenehmem Säurespiel	(trocken)	€ 22,90
Mallorca	S´AMENGUAL TREPAT	2020 Trepát Frischer fruchtiger Rosé mit angenehmen Säurespiel, ein toller Sommerwein	(trocken)	€ 25,90
Rioja	LIBALIS	2020 Moscatel/Syrah Intensive fruchtige Noten von Apfel, Birne mit einem Hauch Erdbeere und Grapefruit	(trocken)	€ 23,90



KRÄUTER & LIKÖRE

Hierbas Mallorquinas (seco / dulce / semi-dulce)	2 cl	€ 2,50
Hierbas Ibicencas	2 cl	€ 2,50
Palo	2 cl	€ 2,50
Mesclat	2 cl	€ 2,50
Ponche Caballero	2 cl	€ 2,50
Frigola	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,90
Averna	2 cl	€ 2,90
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 2,50
Licor 43	2 cl	€ 2,50
Vodka Caramelo	2 cl	€ 2,50
Molinari Sambuca	2 cl	€ 2,50
Chinchon seco oder dulce	2cl	€ 2,50

SPIRITUOSEN DER KORNBRENNEREI DÖRLEMANN



DÖRLEMANN
KORNBRENNEREI

Williamsbirne	2cl	€ 5,90	Schoko-Praline	2cl	€ 3,90
Obstbrand	2cl	€ 5,90	Feuerreiter	2cl	€ 2,50
Kirschwasser	2cl	€ 5,90	Flammende Orange	2cl	€ 2,50
Himbeergeist	2cl	€ 5,90	Waldmeister	2cl	€ 2,50
			Quitte	2cl	€ 2,50

BRANDY

Cardenal Mendoza

4 cl € 8,90

Carlos Primero

4 cl € 8,90

Duque de Alba

4 cl € 9,90

Lepanto 12 Jahre

4 cl € 11,90

Magno

4 cl € 7,90

Fundador

4 cl € 6,90

Veterano

4 cl € 6,90

103 Etiqueta Solera Blanca

4 cl € 6,90

103 Etiqueta Negra Reserva

4 cl € 7,90

Soberano

4 cl € 7,90

HEISSGETRÄNKE

Café Crema ⁽⁴⁾

€ 2,60

Café solo (Espresso) ⁽⁴⁾

€ 2,90

doble € 4,70

Cappuccino ⁽⁴⁾

€ 3,90

Café con Leche (Milchkaffee) ⁽⁴⁾

€ 4,50

Latte Macchiato ⁽⁴⁾

€ 4,90

Cortado (Espresso mit Milchschaum) ⁽⁴⁾

€ 3,50

Carajillo (Espresso mit Brandy) ⁽⁴⁾

€ 3,90

Tee (verschiedene Sorten)

€ 2,90

LONGDRINKS

Hendrick's Gin	mit Tonic Water	0,2l	€ 9,90
MOM Gin	mit Tonic Water	0,2l	€ 8,90
London No.1	mit Tonic Water	0,2l	€ 8,90
Bacardi Rum	mit Cola	0,2l	€ 7,90
Captain Morgan	mit Cola	0,2l	€ 7,90
Jack Daniel's	mit Cola	0,2l	€ 7,90
Jim Beam	mit Cola	0,2l	€ 7,90
Johnny Walker	mit Cola	0,2l	€ 7,90
Campari	mit Orangensaft	0,2l	€ 7,90
Vodka	mit Effect Energy	0,2l	€ 7,90
	mit Orangensaft	0,2l	€ 7,90
Bacardi Razz	mit Sprite	0,2l	€ 7,90
Licor 43	mit Maracujanektar	0,2l	€ 7,90



RESTAURANTE ESPAÑOL

Tapado®

¿cómo estás?

CATERING

SIE PLANEN EINE VERANSTALTUNG, FIRMEN- ODER FAMILIEN-FEIER UND HABEN KEINE LUST ZU KOCHEN?

Dann sind Sie bei uns in besten Händen, egal wo.

Bei uns / Bei Ihnen / In einer Event-Location.

Wir bieten Rundum-Sorglos-Service von A bis Z.

Für Ihr individuelles Angebot sprechen Sie uns gerne an!



TAPADO.DE

AUCH UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN FINDEN SIE UNTER:

TAPADO.DE

CATERING

RESTAURANTE ESPAÑOL



Tapado

¿cómo estás?

TAPADO-RESTAURANTE ESPAÑOL

Pastor-Schmitz-Weg 1
45739 Oer-Erkenschwick
Fon 0 23 68 - 89 87 405
www.tapado.de
reservierung@tapado.de

