

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:

## TA P A S :

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.

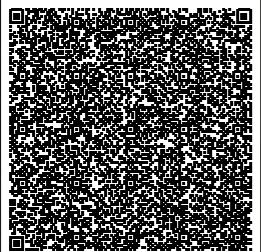
## H U N D E :

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

## T I S C H R E S E R V I E R U N G E N :

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

Oder hier:



**Tapado**  
¿cómo estás?

HERZLICH WILLKOMMEN!



IMMER  
EIN KLASSEK

**LILLET**  
*Maison fondée en 1872*

**LILLET**

Harmonisch. Elegant. Vielseitig.

Klassische Eleganz, Genuss und französischer Lebensstil:

Das ist Lillet. Bereits im Jahr 1872 entstand der besondere Aperitif aus erlesenen Bordeaux-Weinen und natürlichen Mazeraten exotischer Zitrusfrüchte. Mit seinen einzigartigen Aromen.

Wie man Lillet am besten genießt? Das entscheidest Du!

Mit seiner Mélange aus weißen Trauben, der Goldenen Farbe und dem blumigen Geschmack Aromen von kandierte Orangen, Honig, Kiefernharz & exotischen Früchten begeistert er Genießer auf der ganzen Welt



Lillet WILDBERRY  
0,2l € 8,00



# TAPAS VEGETARISCH

0	Brotkorb	€ 3,90			€ 5,90
1	Hausgemachte Allioli mit Brot <sup>(*)</sup>	€ 5,00			€ 5,90
2	Hausgemachte pikante Allioli mit Brot <sup>(*)</sup>	€ 5,50			€ 8,90
3	Gemischte Oliven <sup>(5)</sup>	€ 6,00			€ 6,90
4	Manchego Hartkäse <sup>®</sup>	€ 6,90			
6	Frittierter Hirtenkäse auf Tomatenbett <sup>(*)</sup>	€ 7,90			
7	Kartoffelomelette <sup>(*)</sup>	€ 6,90			
8	Gebackener Manchego mit Feigensenf <sup>(*)</sup>	€ 8,90			
9	Spinat mit Pinienkernen, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und Knoblauch	€ 8,50			€ 8,90
10	Blätterteig gefüllt mit Hirtenkäse	€ 5,90			€ 6,90
11	Eingelegte Zucchini und Aubergine	€ 6,90			
12	Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Hirtenkäse <sup>(*)</sup>	€ 6,90			
13	Pimientos de Padron	€ 9,50			
14	Gebackene Kirschtomaten mit Hirtenkäse, Knoblauch und Rosmarin <sup>(*)</sup>	€ 6,90			
15	Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	€ 7,90			
16	Kartoffelecken mit Allioli <sup>(*)</sup>	€ 5,90			
17	Kartoffelwürfel mit Salsa	€ 5,90			
18	Kanarische Kartoffeln mit Allioli <sup>(*)</sup>	€ 5,90			
19	NEU: Gazpacho				
31	NEU: 3 Empanadas (Teigtaschen mit Gemüsefüllung) und Salsa				
39	Käse Variation mit Manchego, Ziegenkäse und Rosarinmanchego <sup>(*)</sup>				
44	Pikante Champignons mit Weißwein und Knoblauch				

# TAPAS VEGETARISCH

19	NEU: Gazpacho	€ 5,90
31	NEU: 3 Empanadas (Teigtaschen mit Gemüsefüllung) und Salsa	€ 5,90
39	Käse Variation mit Manchego, Ziegenkäse und Rosarinmanchego <sup>(*)</sup>	€ 8,90
44	Pikante Champignons mit Weißwein und Knoblauch	€ 6,90

# TAPAS KLASSIKER

5	Serrano Schinken 15 Monate gereift <sup>(3)</sup>	€ 8,90
43	Datteln im Speckmantel (5 Stk.)	€ 6,90

# SALATE

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | Gemischter Salat                                 | € 12,90 |
| 22 | Gemischter Salat mit Thunfisch                   | € 13,90 |
| 23 | Gemischter Salat mit Manchego                    | € 13,90 |
| 24 | Gemischter Salat mit Garnelen                    | € 16,90 |
| 25 | Gemischter Salat mit Artischocken und Hirtenkäse | € 14,90 |
| 58 | Kleiner Beilagensalat                            | € 4,90  |

# TAPAS FISCH

- |    |                                       |         |
|----|---------------------------------------|---------|
| 20 | Seezungenfilets (2 Stk.)              | € 12,90 |
| 26 | Marinierte Sardellenfilets            | € 8,90  |
| 27 | Frittierte Sardellen                  | € 8,90  |
| 28 | Calamares-Ringe frittiert             | € 8,90  |
| 29 | Kleine gegrillte Salzwasser Calamares | € 8,90  |
| 30 | Gambas in Knoblauchöl (pikant)        | € 12,90 |

# TAPAS FLEISCH

32	Gambas in Knoblauchöl mit Chilis und frischen Kräutern	€ 13,90	40	2 kleine iberische Mini-Bratwürstchen	€ 5,90
33	<b>NEU:</b> Gebratenes Doradenfilet	€ 8,90	145	Schweinefiletspieß (1 Stk.)	€ 7,90
37	Lachsfilet gegrillt	€10,90	45	Schweinefiletspieße (2 Stk.)	€14,90
41	Gambas im Speckmantel	€11,90	146	Lammspieß (1 Stk.)	€ 8,90
42	Gebratener Spinat mit Gambas, Tomatensoße und Knoblauch	€12,90	46	Lammspieße (2 Stk.)	€15,90
			147	Rinderhüftspieß (1 Stk.)	€ 8,90
			47	Rinderhüftspieße (2 Stk.)	€14,90
			48	Schweinefiletrollchen gefüllt mit Serrano in Sahnesoße®	€12,90
			49	Kleines Iberico-Schweinerückensteak	€15,90
			50	<b>NEU:</b> „Wienerico“ (Paniertes Schnitzel vom Iberico-Schwein)	€13,90
			51	Hähnchenbrust in Knoblauchöl mit Rosmarin (pikant)	€ 7,90
			52	Gegrillte Chorizo	€ 6,90
			53	Hähnchenbrust in Feigensenf-Sahne	€ 7,90
			54	Kleines Rumpsteak mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie	€13,90
			55	Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße ®	€12,90
			56	Fleischbällchen in Tomatensoße	€ 8,90
			157	Hähnchenspieß (1 Stk.)	€ 7,50
			57	Hähnchenspieße (2 Stk.)	€12,90

# TAPAS MENÜ ab 2 Personen

(Änderungen sind nicht möglich!)

Hausgemachte Allioli ®

Hausgemachte pikante Allioli ®

Pimientos de Padrón

Spitzpaprika gefüllt mit Hirtenkäse ®

geröstetes Brot mit Tomaten und Serrano

Dattel im Speckmantel

Spinat mit Pinienkernen, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und Knoblauch

Teigröllchen mit Käse ®

Gebratene Champignons

Gambas in Knoblauchöl

Kartoffelwürfel mit Salsa

Rinderhüftspieß

Iberische Bratwurst

Schweinefiletspieß

p.P. € 32,90

# PAELLA

Paella (ab 2 Personen) – bitte einen Tag im Voraus bestellen ☎ 0664

p.P. € 20,90

# TAPAS BRETT für 2 Personen

Hausgemachte Allioli ®

Hausgemachte pikante Allioli ®

Manchego ®

Manchego mit Rosmarin-Rand ®

Ziegenkäse ®

Serrano

Schwarze Oliven (5)

Grüne Oliven ®

€ 16,90

für 3 Personen: € 24,90



# DESSERTS

San Sebastian Cheesecake

€ 6,90

Lauwarmes Schokosoufflé mit Vanilleeis

€ 7,90

Crema Catalana

€ 5,90

Warmer Mandelkuchen mit Vanilleeis

€ 6,90

**NEU:** Filloas (Span. Crepes mit Mascarpone-Mandarinen-Füllung)

€ 6,90

TAPAS SPECIALS / DESSERTS

# APÉRITIFS

<b>SHERRY</b>	Barbadillo - Manzanilla	5cl	€ 3,90
	Barbadillo - Fino, - Medium oder - Cream	5cl	€ 3,90
<b>VERMOUTH</b>	Yzaguirre - Blanco oder Roja	5cl	€ 3,90
<b>CAVA</b>	Hausmarke	0,1l	€ 3,90
	S'Amengual Brut Reserva	0,75l	€ 21,50
		0,75l	€ 29,50
<b>PROSECCO</b>	Scavi & Ray	0,2l	€ 5,90
<b>SPRIZZ</b>	Aperol Sprizz	0,2l	€ 8,00
	Lillet Wildberry	0,2l	€ 8,00
	Ramazzotti Aperitivo Arancia (alkoholfrei) mit Tonic	0,2l	€ 8,00
	Ramazzotti Limoncello mit Tonic	0,2l	€ 8,00

# BIERE

König Pils vom Fass	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 6,20
<b>NEU:</b> Benediktiner Hell vom Fass	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 6,20
Bitburger 0,0% herb Pils alkoholfrei vom Fass	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 6,20
San Miguel vom Fass	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 6,30
Benediktiner Weizen hell oder alkoholfrei	0,5l	€ 6,00
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,80
Salitos Tequila-Bier	0,33l	€ 3,90
Corona Extra	0,33l	€ 4,00

# ALKOHOLFREIES

Gerolsteiner	natürliche Mineralwasser Medium oder Naturell	0,25l	€ 3,00
		0,75cl	€ 8,00
Gerolsteiner	Limo Citrus-Minze	0,33l	€ 3,90
	Limo Orange-Passionsfrucht	0,33l	€ 3,90
Sinalco	Cola / Orange / Zitrone / Cola Zero	0,3l	€ 3,90
		0,5l	€ 6,00
Goldberg & Sons	Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	€ 3,50
Möller Fruchtsaft	Apfel / Orange	0,2l	€ 3,30
Möller Nektar	Maracuja / Kirsch	0,2l	€ 3,30
Saftschorlen	Apfel / Maracuja / Rhabarber	0,3l	€ 3,80
		0,5l	€ 6,00

# SANGRIA

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



0,2l € 5,90  
0,5l € 13,90  
1l € 25,90

# OFFENE WEINE

## ROT

### CAMPO CASTILLO

Garnacha  
Frischer junger Rotwein, Holunderbeeren-, Himbeer- & Cassis Marmelade-Aromen (trocken)

Campo de Borja  
0,2l € 6,30  
0,5l €15,30  
0,75l €23,20

### FINCA MUÑOZ

Tempranillo  
8 Monate Barrique, intensive Fruchtaromen mit weichen Tanninen

La Mancha  
(trocken)  
0,2l € 6,50  
0,5l €16,00  
0,75l €24,00

### LAS CHANAS

Tempranillo/Malvasia/Garnacha  
Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere

Castillo y Leon  
(halbtrocken)  
0,2l € 6,50  
0,5l €16,00  
0,75l €24,00

## WEISS

### CAMPO CASTILLO

Viura  
Frischer junger Weißwein, angenehmer Säuregehalt, Aromen von Ananas & Limette

Campo de Borja  
(trocken)  
0,2l € 6,30  
0,5l €15,50  
0,75l €23,20

### FAUSTINO RIVERO

Verdejo  
Frischer Geschmack, süß, saftig, Aromen von Banane und Apfel

La Mancha  
(halbtrocken)  
0,2l € 6,50  
0,5l €16,00  
0,75l €24,00

## ROSÉ

### CAMPO CASTILLO

Garnacha  
Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeere und Waldfrüchten

Campo de Borja  
(trocken)  
0,2l € 6,30  
0,5l €15,30  
0,75l €23,20

### PENASCAL FRESH

Tempranillo  
Frizzante mit erstaunlich feiner Perle, Himbeer- & Cassis-Aromen, superfruchtig

Castillo y Leon  
(halbtrocken)  
0,2l € 6,50  
0,5l €16,00  
0,75l €24,00

## Weinschorle

0,2l € 5,50

# FLASCHENWEINE

0,75l

## ROT

### Rioja

MARQUÉS DE VARGAS GRAN RESERVA 2012 Tempranillo (85%) /Mazuelo/Graciano  
24 Monate Barrique, Aromen von schwarzen Beeren und Tabak, weiche Tannine

### Rioja

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2017 Tempranillo (85%) /Mazuelo/Graciano  
20 Monate Barrique, Dunkles Kirschrot mit Aromen von Brombeere, Leder, Vanille und Tabak

### Mallorca

ESNEGRE Merlot/Cabernet Sauvignon  
Fruchtig mit Aromen von reifen Erdbeeren und Brombeeren, Vanille, weiche Tannine

### Jumilla

GORU GOLD Monastrell/Cabernet Sauvignon/Syrah  
12 Monate Barrique, schwarze Früchte, Kirsche, Cassis, Vanille und leichten Toastaromen

### Mallorca

S'AMENGUAL DOBLE PASTA Garnacha/Petit Verdot/Merlot  
Sehr dunkler, fruchtbetonter Wein durch das doble Pasta Verfahren

### Rioja

VIUDA NEGRA CRIANZA Tempranillo  
Eichenaromen, vermischt mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und Mineralien

## WEISS

### Mallorca

ESBLANC Chardonnay  
Aromatische Intensität von weißer Blume, Pfirsich und Honig, weich mit guter Säure

### Rias Baixas

MARIETA Albariño  
Frische Noten von Birne, Apfel und Melone. Ausgewogen und weich

### Rueda

MARQUÉS DE RISCAL Verdejo  
Angenehme blumige Aromen bei guter Säure und angenehmer Frische

### Rioja

LA MALDITA Garnacha Blanca  
Aromatische Kräuter, Blumendüfte, Fruchtige Aromen, Reife Früchte

### Jumilla

GORU EL BLANCO Moscatel/Chardonnay  
Florale Noten mit Zitrusfrüchten

### Rioja

LUIS CAÑAS Viura/Malvasia  
Frische Aromen von Gräsern und Zitrusfrüchten bei angenehmem Säurespiel

## ROSÉ

### Galizien

ALMA ATLANTICA Mencía  
Aromen von roten Früchten (Kirsche, Himbeere, Erdbeere) und Veilchen

### Rioja

LA MALDITA ROSADO Garnacha  
Blumige & fruchtige Aromen und aromatische Kräuter mit angenehmer Säure



GETRÄNKE

# KRÄUTER & LIKÖRE

Hierbas Mallorquinas ( seco / dulce / semi-dulce )	2 cl	€ 2,90
Hierbas Ibicencas	2 cl	€ 2,90
Palo	2 cl	€ 2,90
Mesclat	2 cl	€ 2,90
Ponche Caballero	2 cl	€ 2,90
Frigola	2 cl	€ 2,90
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca / Menta	2 cl	€ 2,90
Licor 43	2 cl	€ 2,90
Vodka Caramelo	2 cl	€ 2,90
Molinari Sambuca	2 cl	€ 2,90
Chinchon seco oder dulce	2cl	€ 2,90

# SPIRITUOSEN DER HOCHKÖNIG EDELBRENNEREI GRÜNEGGER



Am Grünegg, einem Erbhof aus dem Jahre 1506, wird das uralte Wissen, die Tradition rund um das Brennen und der Vorgang des Destillierens seit jeher von Generation zu Generation weitergegeben. Die Spirituosen werden im modernsten Brenngerät der Welt destilliert. Das Beste aus der Natur & die Liebe zum Produkt gepaart mit traditionellem Handwerk und modernem Wissen sind Voraussetzung für die exzellenten, vielfach prämierten Köstlichkeiten.

Kirsche	4cl	€ 8,90	Zwetschge	4cl	€ 8,90
Williamsbirne	4cl	€ 8,90	Edelobst-Cuvée	4cl	€ 8,90
Apfel	4cl	€ 8,90			

Alle Brände sind Barrique-ausgebaut

# BRANDY

Cardenal Mendoza	4 cl	€ 9,90
Carlos Primero	4 cl	€ 9,90
Duque de Alba	4 cl	€ 10,90
Lepanto 12 Jahre	4 cl	€ 12,90
Magno	4 cl	€ 8,90
Fundador	4 cl	€ 7,90
Veterano	4 cl	€ 7,50
103 Etiqueta Solera Blanca	4 cl	€ 7,50
103 Etiqueta Negra Reserva	4 cl	€ 8,50
Soberano	4 cl	€ 8,90

# HEISSGETRÄNKE

Café Crema <sup>(4)</sup>	€ 2,90
Café solo (Espresso) <sup>(4)</sup>	€ 3,00
doble	€ 4,90
Cappuccino <sup>(4)</sup>	€ 4,20
Café con Leche (Milchkaffee) <sup>(4)</sup>	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>(4)</sup>	€ 5,50
Cortado (Espresso mit Milchschaum) <sup>(4)</sup>	€ 3,90
Carajillo (Espresso mit Brandy) <sup>(4)</sup>	€ 4,90

## Tee (verschiedene Sorten)



# LONGDRINKS

Hendrick's Gin	mit Tonic Water	0,2l	€ 11,90
MOM Gin	mit Tonic Water	0,2l	€ 10,90
Bombay Saphire	mit Tonic Water	0,2l	€ 10,90
Beefeater	mit Tonic Water	0,2l	€ 10,90
Monkey 47	mit Tonic Water	0,2l	€ 11,90
Bacardi Rum	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Captain Morgan	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Havanna Club	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Jack Daniel's	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Jim Beam	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Johnny Walker	mit Cola	0,2l	€ 8,90
Campari	mit Orangensaft	0,2l	€ 8,90
Absolut Vodka	mit Orangensaft	0,2l	€ 8,90
Bacardi Razz	mit Sprite	0,2l	€ 8,90
Licor 43	mit Maracujanektar	0,2l	€ 8,90

GETRÄNKE

SCHON  
PROBIERT?

**BUMBU**  
*The Original*

**BUMBU**

Eine echte karibische Legende

Seeleute und Händler des 16. und 17. Jahrhunderts mochten den Geschmack des traditionellen Rums nicht. Sie mischten karibische Früchte & Gewürze in ihren Rum und nannten ihn "Bumbu".

Bumbu Original ist das Flaggschiff unter den Craft Rums mit natürlichen Aromen – inspiriert von einem legendären, jahrhundertealten karibischen Rezept.

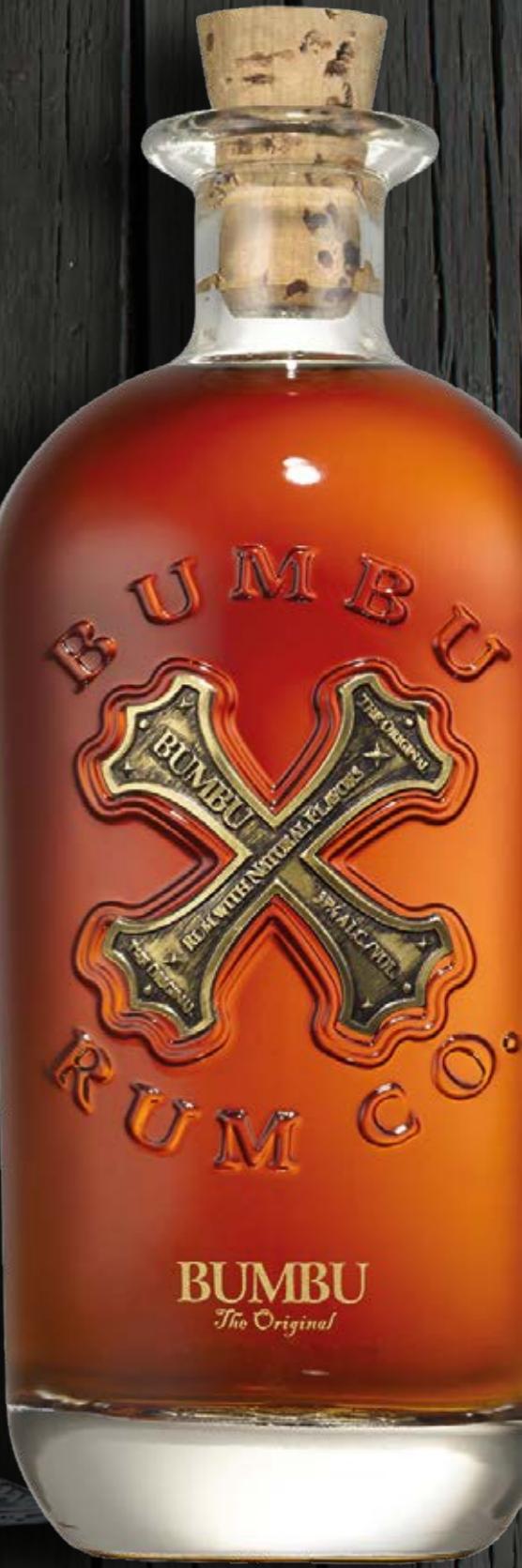
**Bumbu - AUTHENTIC CARIBBEAN RUM!**

Reichhaltige und komplexe Aromen von Madagaskar-Vanille, weichem Karamell und Eiche finden sich ebenso wie Noten von Zimt, gerösteten Nüssen, Banane & Piment. Mild und leicht. Mit natürlichen Aromen, ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe.



**Bumbu BLISS**

4cl Bumbu, Ginger Ale,  
Grenadine, Lime Juice  
€ 9,90



**Bumbu COLA**

4cl Bumbu, Cola, Lime Juice  
€ 9,90



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

TAPADO-RESTAURANTE ESPAÑOL

Pastor-Schmitz-Weg 1  
45739 Oer-Erkenschwick  
Fon 0 23 68 - 89 87 405  
[www.tapado.de](http://www.tapado.de)  
[reservierung@tapado.de](mailto:reservierung@tapado.de)

