

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.

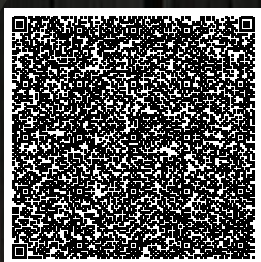
HUNDE:

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.

Oder hier:



Tapado
¿cómo estás?

HERZLICH WILLKOMMEN!

IMMER
EIN KLASSIKER

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 kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz & exotischen Früchten begeistert er Genießer auf der ganzen Welt

Lillet WILDBERRY
0,2l € 8,00



TAPAS VEGETARISCH

0	Brotkorb	€ 3,90
1	Hausgemachte Allioli mit Brot [Ⓐ]	€ 5,00
2	Hausgemachte pikante Allioli mit Brot [Ⓐ]	€ 5,50
3	Gemischte Oliven ⁽⁵⁾	€ 6,00
4	Manchego Hartkäse [Ⓝ]	€ 6,90
6	Frittierter Hirtenkäse auf Tomatenbett [Ⓐ]	€ 7,90
7	Kartoffelomelette [Ⓐ]	€ 6,90
8	Gebackener Manchego mit Feigensenf [Ⓐ]	€ 8,90
9	Spinat mit Pinienkernen, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und Knoblauch	€ 8,50
10	Blätterteig gefüllt mit Hirtenkäse	€ 5,90
11	Eingelegte Zucchini und Aubergine	€ 6,90
12	Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Hirtenkäse [Ⓝ]	€ 6,90
13	Pimientos de Padron	€ 9,50
14	Gebackene Kirschtomaten mit Hirtenkäse, Knoblauch und Rosmarin [Ⓝ]	€ 6,90
15	Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	€ 7,90
16	Kartoffelecken mit Allioli [Ⓐ]	€ 5,90
17	Kartoffelwürfel mit Salsa	€ 5,90
18	Kanarische Kartoffeln mit Allioli [Ⓐ]	€ 5,90

ALLERGENE

- Ⓐ Eier und Eierzeugnisse
- Ⓝ Krebstiere
- Ⓞ Fisch und Fischerzeugnisse
- Ⓜ Milch und Milcherzeugnisse
- Ⓢ Sesamsamen
- Ⓦ Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmar)

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

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

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 Rosmarinmanchego [Ⓝ]	€ 8,90
44	Pikante Champignons mit Weißwein und Knoblauch	€ 6,90

TAPAS KLASSIKER

5	Serrano Schinken 15 Monate gereift ⁽³⁾	€ 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
33	NEU: Gebratenes Doradenfilet	€ 8,90
37	Lachsfilet gegrillt	€10,90
41	Gambas im Speckmantel	€11,90
42	Gebratener Spinat mit Gambas, Tomatensoße und Knoblauch	€12,90

40	2 kleine iberische Mini-Bratwürstchen	€ 5,90
145	Schweinefiletspieß (1 Stk.)	€ 7,90
45	Schweinefiletspieße (2 Stk.)	€14,90
146	Lammspieß (1 Stk.)	€ 8,90
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	NEU: „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

p.P. € 20,90

TAPAS BRETT für 2 Personen

- Hausgemachte Allioli
- Hausgemachte pikante Allioli
- Manchego
- Manchego mit Rosmarin-Rand
- Ziegenkäse
- Serrano
- Schwarze Oliven
- Grüne Oliven

DESSERTS

- San Sebastian Cheesecake
- Lauwarmes Schokosoufflé mit Vanilleeis
- Crema Catalana
- Warmer Mandelkuchen mit Vanilleeis
- NEU: Filloas (Span. Crepes mit Mascarpone-Mandarinen-Füllung)

für 3 Personen: € 16,90
€ 24,90

APÉRITIFS

SHERRY	Barbadillo - Manzanilla	5cl	€ 3,90
	Barbadillo - Fino, - Medium oder - Cream	5cl	€ 3,90
VERMOUTH	Yzaguirre – Blanco oder Roja	5cl	€ 3,90
CAVA	Hausmarke	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	€ 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
NEU: 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	natürliches 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	Campo de Borja	0,2l	€ 6,30
	Frischer junger Rotwein, Holunderbeeren-, Himbeer- & Cassis Marmelade-Aromen	(trocken)	0,5l	€15,30
			0,75l	€23,20

FINCA MUÑOZ

Tempranillo	La Mancha	0,2l	€ 6,50
8 Monate Barrique, intensive Fruchtaromen mit weichen Tanninen	(trocken)	0,5l	€16,00
		0,75l	€24,00

LAS CHANAS

Tempranillo/Malvasia/Garnacha	Castillo y Leon	0,2l	€ 6,50
Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere	(halbtrocken)	0,5l	€16,00
		0,75l	€24,00

WEISS

CAMPO CASTILLO	Viura	Campo de Borja	0,2l	€ 6,30
	Frischer junger Weißwein, angenehmer Säuregehalt, Aromen von Ananas & Limette	(trocken)	0,5l	€15,50
			0,75l	€23,20

FAUSTINO RIVERO

Verdejo	La Mancha	0,2l	€ 6,50
Frischer Geschmack, süß, saftig, Aromen von Banane und Apfel	(halbtrocken)	0,5l	€16,00
		0,75l	€24,00

ROSÉ

CAMPO CASTILLO	Garnacha	Campo de Borja	0,2l	€ 6,30
	Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeere und Waldfrüchten	(trocken)	0,5l	€15,30
			0,75l	€23,20

PENASCAL FRESH

Tempranillo	Castillo y Leon	0,2l	€ 6,50
Frizzante mit erstaunlich feiner Perle, Himbeer- & Cassis-Aromen, superfruchtig	(halbtrocken)	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	(trocken)	€ 81,90
	24 Monate Barrique, Aromen von schwarzen Beeren und Tabak, weiche Tannine			

Rioja	MARQUÉS DE VARGAS RESERVA	2017 Tempranillo (85%) /Mazuelo/Graciano	(trocken)	€ 60,90
	20 Monate Barrique, Dunkles Kirschrot mit Aromen von Brombeere, Leder, Vanille und Tabak			

Mallorca	ESNEGRE	Merlot/Cabernet Sauvignon	(trocken)	€ 40,90
	Fruchtig mit Aromen von reifen Erdbeeren und Brombeeren, Vanille, weiche Tannine			

Jumilla	GORU GOLD	Monastrell/Cabernet Sauvignon/Syrah	(trocken)	€ 36,90
	12 Monate Barrique, schwarze Früchte, Kirsche, Cassis, Vanille und leichten Toasteraromen			

Mallorca	S ´AMENGUAL DOBLE PASTA	Garnacha/Petit Verdot/Merlot	(halbtrocken)	€ 30,90
	Sehr dunkler, fruchtbetonter Wein durch das doble Pasta Verfahren			

Rioja	VIUDA NEGRA CRIANZA	Tempranillo	(trocken)	€ 32,90
	Eichenaromen, vermischt mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und Mineralien			

WEISS

Mallorca	ESBLANC	Chardonnay	(trocken)	€ 44,90
	Aromatische Intensität von weißer Blume, Pfirsich und Honig, weich mit guter Säure			

Rias Baixas	MARIETA	Albariño	(halbtrocken)	€ 29,90
	Frische Noten von Birne, Apfel und Melone. Ausgewogen und weich			

Rueda	MARQUÉS DE RISCAL	Verdejo	(trocken)	€ 27,90
	Angenehme blumige Aromen bei guter Säure und angenehmer Frische			

Rioja	LA MALDITA	Garnacha Blanca	(trocken)	€ 26,90
	Aromatische Kräuter, Blumendüfte, Fruchttige Aromen, Reife Früchte			

Jumilla	GORU EL BLANCO	Moscatel/Chardonnay	(trocken)	€ 25,90
	Florale Noten mit Zitrusfrüchten			

Rioja	LUIS CAÑAS	Viura/Malvasia	(trocken)	€ 24,90
	Frische Aromen von Gräsern und Zitrusfrüchten bei angenehmem Säurespiel			

ROSÉ

Galizien	ALMA ATLANTICA	Mencía	(trocken)	€ 34,90
	Aromen von roten Früchten (Kirsche, Himbeere, Erdbeere) und Veilchen			

Rioja	LA MALDITA ROSADO	Garnacha	(trocken)	€ 26,90
	Blumige & fruchtige Aromen und aromatische Kräuter mit angenehmer Säure			

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 GRÜNEGG



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 ⁽⁴⁾	€ 2,90
Café solo (Espresso) ⁽⁴⁾	€ 3,00
	doble € 4,90
Cappuccino ⁽⁴⁾	€ 4,20
Café con Leche (Milchkaffee) ⁽⁴⁾	€ 4,90
Latte Macchiato ⁽⁴⁾	€ 5,50
Cortado (Espresso mit Milchschaum) ⁽⁴⁾	€ 3,90
Carajillo (Espresso mit Brandy) ⁽⁴⁾	€ 4,90
Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,50

LONGDRINKS

Hendrick's Gin	mit Tonic Water	0,2l	€11,90
MOM Gin	mit Tonic Water	0,2l	€10,90
Bombay Sapphire	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, jahrhundertalten 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



Tapado
¿cómo estás?

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

reservierung@tapado.de

