

**TAPAS,
PLATOS
Y MÁS /**

HÄPPCHEN,
GERICHTE &
MEHR /
APPETISERS,
DISHES &
MORE



TAPAS

Ensaladilla rusa Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Karotten und Mayonnaise <i>Potato salad with tuna, peas, carrot and mayonnaise</i>		10
Queso «Manchego» spanischer Schafskäse <i>spanish Sheep's milk cheese</i>		12
Tortilla de patata Kartoffelomelette mit Zwiebeln <i>Omelette with potato & onion</i>		9
Patatas bravas Kartoffeln an Peperoni-Tomaten-Chilisauce (scharf) <i>Potatoes with a tomato and chilli sauce (spicy)</i>		9
Pimientos de padrón gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl <i>fried peppers with olive oil</i>		11
Aceitunas Oliven <i>Olives</i>		6
Gambas «al ajillo» gebratene Garnelen in Knoblauchöl <i>fried prawns in garlic oil</i>		14
Brochetas de gambas Garnelen-Spiesse <i>prawns brochettes</i>		15
Boquerones frittierte Sardellen <i>fried anchovies</i>		12
Boquerones en vinagre (origen Malaga) Sardellen in Essig <i>Anchovies in vinegar</i>		14
Bacalao frittierter Stockfisch <i>fried salt cod</i>		14
Calamares frittierte Kalmar-Ringe <i>fried calamari rings</i>		14
Muslitos de mar frittierte Surimi-Krabbengreifer, paniert <i>fried crab claws in breadcrumbs of surimi</i>		12
Sepia frito / o a la plancha Tintenfisch, frittiert / oder vom Grill <i>Squid, fried / or chargrilled</i>		15
Mejillones al vino blanco / o en salsa de tomate Miesmuscheln an Weisswein- / oder Tomaten-Sauce <i>Mussels in a white wine sauce or in tomato sauce</i>		18
Empanadas de atún Thunfisch-Teigtaschen mit Zwiebeln und Peperoni <i>Tuna turnovers with onion and peppers</i>		9
Croqueta de jamón y pollo Krokette aus Schinken und Poulet <i>Ham and chicken croquettes</i>	por pieza pro Stück per piece	2.5
Pulpo a feira / o al «pimpi» gebratener Oktopus-Beine mit Paprika, Olivenöl, Knoblauch (pikant) <i>fried Octopus-legs with paprika, olive oil, garlic (spicy)</i>		19
Albondigas würzige Hackfleischbällchen an Tomaten-Sauce <i>Meatballs in tomato sauce</i>		14
Chorizo à la sidra spanischer Chorizo an Apfelwein <i>spanish chorizo on apple wine</i>		14
Jamón serrano spanischer Serrano-Schinken <i>spanish Dry-cured Serrano ham</i>		14

FESTIVAL DE TAPAS / TAPASVARIATION / SELECTION OF TAPAS	por pers. pro Per. per pers.	27
Plato principal para 2 personas / entrada para 4 personas Hauptspeise für 2 Personen / Vorspeise für 4 Personen <i>Main course for 2 persons / starter for 4 persons</i>		

ENSALADAS / SALATE / SALADS

Verde gemischter Blattsalat <i>mixed leaf salad</i>	8.5
Mixta gemischter Blatt- / und Gemüsesalat <i>mixed leaf and vegetable salad</i>	9.5
«Al-Andalus» gemischter Blattsalat mit Früchten, Nüssen, Serrano-Schinken und Croutons <i>mixed leaf salad with fruits, nuts, Serrano-ham and croutons</i>	13

SOPAS / SUPPEN / SOUPS

Caldo de mariscos Suppe mit Meeresfrüchten <i>Soup with seafood</i>	14
--	----

PRINCIPALES / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Solomillo de cerdo «pata negra» Schweinsfilet vom «pata negra» — serviert an Balsamico-Jus mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse <i>Pork tenderloin from the «pata negra» - served to Balsamico jus with baked potatoes and market vegetables</i>	40
Cordon-bleu de ternera «Al-Andalus» Kalbs-Cordon-Bleu «Al-Andalus» mit Serrano-Schinken und Ofenkartoffeln <i>Veal cordon-bleu «Al-Andalus» with serrano ham and baked potatoes</i>	37
Filete de cerdo empanado* knusprig paniertes Schweineschnitzel <i>crisp-fried breaded pork escalope</i>	23
Gambas de la casa* Black-Tiger Garnelen nach Art des Hauses <i>our signature black tiger prawns</i>	31
* Guarniciones / Beilagen / Sides Arroz, Patatas fritas, Espinacas, Verdura Reis, Pommes-Frites, Spinat, Marktgemüse <i>Rice, fries, spinach, market vegetables</i>	6
Espaguetis con gambas, calabacín y tomates cherry Spaghetti mit Crevetten, Zucchini und Cherrytomaten <i>Spaghetti with prawns, courgette and cherry tomatoes</i>	28
Plato vegetariano / Vegetarisches Gericht / Vegetarian dish	24
Spaghetti Thai (Verdura / Gemüse / Vegetables) Ravioli (ricotta y espinacas / Ricotta & Spinat / ricotta & spinach) Calabacín/Zucchini (arroz y espinacas / Reis & Spinat / Rice & Spinach)	
Fritura mixta Fischplatte, frittiert <i>Fish platter, fried</i>	31
Parrillada de pescado* Fischplatte, vom Grill <i>Fish platter, chargrilled</i>	39
Paella* (en pre-encargo / auf Vorbestellung / available on pre-order) Reisgericht mit Meeresfrüchten und Poulet <i>Rice cooked in a shallow pan with seafood and chicken</i>	34
* a partir de 2 personas — por persona ab 2 Personen — pro Person <i>from 2 people — per person</i>	

plato adicional
zusätzlicher Teller
additionally plate

POSTRES / NACHTISCH / DESSERTS

Crema catalana hausgemachte katalanische Creme <i>home-made Catalan cream</i>	10
Volcan de chocolate warmer Schokokuchen mit flüssigem Schocko-Kern und Vanilleeis <i>warm melt-in-the-middle chocolate pudding with vanilla ice</i>	11
Tarta Linzer Linzer Torte — Johannisbeeren-Konfitüre, Mandeln und geriebene Haselnüsse <i>Linzer Tart — currant confiture, almonds and grated hazelnuts</i>	11

BEBIDAS/
GETRÄNKE/
BEVERAGES

MINERALES Y ZUMOS / MINERALE & SÄFTE / MINERALS & JUICES

UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona, Schweiz	0.4l	0.75l
Piz Sardona — con/mit/ <i>sparkling</i>	4.5	7.5
Piz Sardona — sin/ohne/ <i>still</i>	4.5	7.5
—	0.2	0.3 0.5
Coca-Cola Flasche/Botella/Bottle	5	
Coca-Cola / Zero	4	6
Fanta	4	6
Rivella rot / blau	4	6
Sprite	4	6
Apfelschorle	4	6
Té frío / Ice Tea	4	6
—		
Möhl — sin alcohol / ohne Alkohol / <i>alcohol-free</i>		5.5
Schweppes Tonic / Lemon / Ginger Ale		4.5
Red Bull		5.5
Zumos / Säfte / Juices		5
Naranja, Piña — Orangen, Ananas — <i>Orange, Pineapple</i>		

APERITIVOS / APERITIFS

Crodino — sin alcohol, amargo / ohne Alkohol, bitter / <i>alcohol-free, bitter</i>	5
Sanbittèr — sin alcohol, amargo / ohne Alkohol, bitter / <i>alcohol-free, bitter</i>	5
Sherry «fino tio pepe»	6
Martini bianco / rosso	8
Campari Orange	10
Tinto de «verano» Rotwein, gespritzt <i>Red wine spritzer</i>	8
Vino blanco, gaseoso — dulce o ácido Weisswein, gespritzt — süss oder sauer <i>White wine spritzer — sweet or sour</i>	8
Aperol Spritz	10
Hugo	10
Lillet blanc / rosé	10
Cava Bertha 1989 Brut	7

CUBATAS / LONG DRINKS

0,4cl

RUM

Bacardi carta blanca	9
Bacardi carta negra	9
Cacique	10
Cacique 500	11
Havana 7 años	11

WHISKEY

Ballentines	9
J&B	9
Jack Daniel's Old No.7	10
Chivas Regal	11
Glenfiddich Rich Oak (14)	12

GIN

Gordons	9
Larios	9
Bombay Sapphire	10
Puerto de indias	10
Hendricks	11

VODKA

Trojka (weiss, rot, grün)	9
Smirnoff	9
Absolut	10
X-Zellent	11
Grey Goose	12

ADITIVOS / ZUSÄTZE / MIXERS

3

Red Bull, Minerales y zumos — Red Bull, Mineral & Säfte — Red Bull, minerals & juices

CERVEZAS / BIERE / BEER

Falken Lager	
2dl	3.5
3dl	4.5
5dl	5.5
Falken Stammhaus	5.5
Falken / Malhou	5
sin alcohol / alkoholfrei / alcohol-free	
Panaché	4.5
San Miguel	5.5
Alhambra	6
Cruzcampo	5

BRANDY

Esplendido	7
Carlos I	11
Carlos Imperial	18
Cardenal Mendoza	14
Gran Duque de Alba	15
Larios 1866 Gran Reserva	19

CAFÉ, INFUSIONES Y MÁS

KAFFEE, TEE & MEHR
COFFEE, TEA & MORE

Té / Tee / Tea	4
varios / diverse / various	
Espresso	4.2
Doppelter Espresso	4.5
Kaffee Crème	4.2
Carajillo	7
Caliente	8.5
Ovomaltine / Caotina	4
Milch	3
también frío / auch kalt / also cold	

DIGESTIVOS

0,4cl

DIGESTIVES
DIGESTIFS

Ramazotti	8
Averna	8
Grappa	8
Orujo	8
Orujo Hierbas	8
Orujo Café	8
Licor 43	8
Apfellikör	8
Pfirsichlikör	8
Honig-Rumlikör	8
Baileys	8

auch als Chupitos erhältlich **5**

VINO /
WEIN /
WINE

ESPUMOSO / SCHAUMWEIN / SPARKLING

1 dl 2.5 dl 5dl 7.5dl

Cava Heretat de Lacrima Baccus Reserva Brut	7			45
Parellada, Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo Cavas Lavernoya, Cataluña				

ROSADO / ROSÉ

Solar de Mendieta Rosado Joven	6.5	13.5	27	44
Tempranillo Sierra Cantabria, DO Ca Rioja				

BLANCO / WEISS / WHITE

Cyatho Rueda Verdejo	6	14	27	39
Verdejo (frutal / fruchtig / fruity) Cyatho, DO Rueda				

Gran Carballo	6	14	27	39
Albariño (seco / trocken / dry) Gran Carballo, DO Rias Baixas				

Señorio de Sobral				49
Albariño (seco / trocken / dry) Señor de Sobral, DO Rias Baixas				

Schaffhauser AOC Cuvée Weiss CW				44
Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Seyval Blanc (frutal / fruchtig / fruity) GVS Weinkellerei, Schaffhausen				

VINO DULCE / SÜSSWEIN / SWEET WINE

Beso de Judas	6			35
Moscatel Sedella, DO Sierras de Málaga				

ROJO / ROT / RED

Labraz Tempranillo 2019	6	14	27	39
Tempranillo, Fernandez de Piérola, DO Ca Rioja				

Munia Carácter 2016				48
Tempranillo, Viñaguareña, DO Toro				

Dominio De Berzal Crianza 2015				47
Tempranillo, Dominio De Berzal, DO Ca Rioja				

Traslascuestas Roble 2018	6	14	27	39
Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ribera del Duero				

Fernandez de Piérola Crianza 2016			34	47
Tempranillo, Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja				

Fernandez de Piérola Reserva 2008				65
Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja				

Arroyo Crianza Tinto 2015 — Bacchus «Gold» 2018			34	47
Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero				

Arroyo Reserva Tinto 2012				59
Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero				

Schaffhauser AOC Cuvée Rot CR 2017				46
Pinot Noir, Cabernet Dorsa und Regent, GVS Weinkellerei				

Los Galanes Reserva Tempranillo 2014				49
Tempranillo, Cooperativa Santa Catalina, DO La Mancha				

Peregrino 14 2014				69
Prieto Picudo, Gordonzello, DO Tierra de León				

Concejo 2015 — Goldmedaille Ecoracimo 2019				74
Tempranillo, DO Cigales				

DECLARACION DE CARNE Y PESCADO FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION DECLARATION OF MEAT AND FISH ORIGINS

Vacuno y Ternera — Suiza, Argentina
Rind und Kalb — Schweiz, Argentinien
Beef and veal — Switzerland, Argentina

Cerdo — España, Suiza
Schwein — Spanien, Schweiz
Pork — Spain, Switzerland

Pollo — Suiza
Geflügel — Schweiz
Poultry — Switzerland

Gambas — Vietnam, Ecuador
Crevetten — Vietnam, Ecuador
Prawns — Vietnam, Ecuador

Bacalao — Islandia
Stockfisch — Island
Salt cod — Island

Calamares — España
Kalmar-Ringe — Spanien
Calamari rings — Spain

Sepia — España
Tintenfisch — Spanien
Squid — Spain

Boquerones — Grecia
Sardellen — Griechenland
Anchovies — Greece

Pulpo — España
Oktopus — Spanien
Octopus — Spain

ALÉRGENOS / ALLERGENE / ALLERGENS

En materia de alergias e intolerancias alimentarias, pueden acceder a la información sobre el contenido preguntando a nuestro personal.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances upon request.

ALCOHOL Y TABACO / ALKOHOL & TABAK / ALCOHOL & TOBACCO

La ley prohíbe la venta y distribución gratuita de — Vino, cerveza, vino de manzana y cigarrillos/productos de tabaco para menores de 16 años — Espirituosos, aperitivos y alcopops para menores de 18 años.

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von — Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige — Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

The law prohibits the sale and free distribution of — Wine, beer, apple wine and cigarettes/tobacco products for under 16 years old — Spirits, aperitifs and alcopops to under 18 years old.

Aceptamos / Wir akzeptieren / We accept

VISA

MasterCard

Maestro

PostFinance

Informaciones sin garantía, sujeto a errores y modificaciones
Angaben ohne Gewähr, Irrtümer und Änderungen vorbehalten
Informations without guarantee, mistakes and changes are reserved

Precios / Preise / Prices — CHF
IVA / MWST / VAT — 7.7%

**AL-ANDALUS**
RESTAURANT BAR TAPAS

Restaurant Al-Andalus . Stadthausgasse 15 . CH-8200 Schaffhausen
+41 52 625 60 98 . info@alandalus-sh.ch . www.alandalus-sh.ch

OFERTA ACTUAL / AKTUELLES ANGEBOT / CURRENT OFFER

PESCADO / FISCH / FISH

Seehecht

grilliert, mit Spinat und Reis
Herkunft: Atlantik/Frankreich

29

Egliknusperli

frittiert, im Bierteig mit gemischtem Salat
Herkunft: Deutschland

25

CARNE / FLEISCH / MEAT

Pouletbrust

grilliert, mit gemischtem Salat
Herkunft: Schweiz

24

Albondigas

Rinds-Hackfleisch-Bällchen, mit Pommes-Frites
Herkunft: Schweiz

29

ALMUERZO / Z' MITTAG / LUNCH

WAHLWEISE MIT **SALAT** ODER **SUPPE**

VEGETARIANO / VEGETARISCH / VEGETARIAN

17.50

Spaghetti Thai-Style

Ravioli mit Ricotta und Spinat

Zucchini-Schnitzel mit Reis und Spinat

PESCADO / FISCH / FISH

18.50

Calamares frittiert

Boquerones (Sardellen) frittiert

Bacalao frittiert

Merluza (Seehecht) grilliert

Egliknusperli frittiert, im Bierteig

Doradenfilet grilliert

Wahlweise — Pommes-Frites, Reis, Gemüse, Spinat, gemischter Salat

CARNE / FLEISCH / MEAT

18.50

Schweins-Schnitzel paniert oder natur

Pouletbrust grilliert

Cordon-Bleu

Wahlweise — Pommes-Frites, Reis, Gemüse, Spinat, gemischter Salat

CAFÉ / KAFFEE / COFFEE

3

Crème oder Espresso

Nichts gefunden? Wir servieren auch gerne «à la carte»