

**TAPAS,  
PLATOS  
Y MÁS /**

HÄPPCHEN,  
GERICHTE &  
MEHR /  
APPETISERS,  
DISHES &  
MORE



## TAPAS

## MEDIA RACIONES / HALBE PORTIONEN / HALF PORTIONS

<b>Ensaladilla rusa</b> Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Karotten und Mayonnaise <i>Potato salad with tuna, peas, carrot and mayonnaise</i>		<b>9</b>
<b>Queso «Manchego»</b> spanischer Schafskäse <i>spanish Sheep's milk cheese</i>		<b>11</b>
<b>Tortilla de patata</b> Kartoffelomelette mit Zwiebeln <i>Omelette with potato &amp; onion</i>		<b>8</b>
<b>Patatas bravas</b> Kartoffeln an Peperoni-Tomaten-Chilisauce (scharf) <i>Potatoes with a tomato and chilli sauce (spicy)</i>		<b>8</b>
<b>Pimientos de padrón</b> gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl <i>fried peppers with olive oil</i>		<b>11</b>
<b>Aceitunas</b> Oliven <i>Olives</i>		<b>6</b>
<b>Gambas «al ajillo»</b> gebratene Garnelen in Knoblauchöl <i>fried prawns in garlic oil</i>		<b>13</b>
<b>Gambas a la plancha</b> ganze Garnelen vom Grill <i>whole chargrilled prawns</i>		<b>14</b>
<b>Boquerones</b> frittierte Sardellen <i>fried anchovies</i>		<b>11</b>
<b>Boquerones en vinagre</b> (origen Malaga) Sardellen in Essig <i>Anchovies in vinegar</i>		<b>13</b>
<b>Bacalao</b> frittierter Stockfisch <i>fried salt cod</i>		<b>13</b>
<b>Calamares</b> frittierte Kalmar-Ringe <i>fried calamari rings</i>		<b>13</b>
<b>Muslitos de mar</b> frittierte Surimi-Krabbengreifer, paniert <i>fried crab claws in breadcrumbs of surimi</i>		<b>11</b>
<b>Sepia frito / o a la plancha</b> Tintenfisch, frittiert / oder vom Grill <i>Squid, fried / or chargrilled</i>		<b>14</b>
<b>Mejillones al vino blanco / o en salsa de tomate</b> Miesmuscheln an Weisswein- / oder Tomaten-Sauce <i>Mussels in a white wine sauce or in tomato sauce</i>		<b>18</b>
<b>Empanadas de atún</b> Thunfisch-Teigtaschen mit Zwiebeln und Peperoni <i>Tuna turnovers with onion and peppers</i>		<b>8</b>
<b>Croqueta de jamón y pollo / o de bacalao</b> Krokette aus Schinken und Poulet / oder Stockfisch <i>Ham and chicken / or salt cod croquettes</i>	<b>por pieza pro Stück per piece</b>	<b>2.5</b>
<b>Pulpo a feira / o al «pimpi»</b> gebratener Oktopus-Beine mit Paprika, Olivenöl, Knoblauch (pikant) <i>fried Octopus-legs with paprika, olive oil, garlic (spicy)</i>		<b>18</b>
<b>Albondigas</b> würzige Hackfleischbällchen an Tomaten-Sauce <i>Meatballs in tomato sauce</i>		<b>13</b>
<b>Chorizo</b> spanische Paprikawurst <i>spanish Cured sausage with paprika</i>		<b>12</b>
<b>Jamón serrano</b> spanischer Serrano-Schinken <i>spanish Dry-cured Serrano ham</i>		<b>13</b>

<b>FESTIVAL DE TAPAS / TAPASVARIATION / SELECTION OF TAPAS</b>	<b>por pers. pro Per. per pers.</b>	<b>26</b>
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

<b>Verde</b> gemischter Blattsalat <i>mixed leaf salad</i>	8.5
<b>Mixta</b> gemischter Blatt-/ und Gemüsesalat <i>mixed leaf and vegetable salad</i>	9.5
<b>«Al-Andalus»</b> gemischter Blattsalat mit Früchten, Nüssen, Serrano-Schinken und Croutons <i>mixed leaf salad with fruits, nuts, Serrano-ham and croutons</i>  <i>Grande / Gross / Big</i>	12 15

## SOPAS / SUPPEN / SOUPS

<b>Caldo de mariscos</b> Suppe mit Meeresfrüchten <i>Soup with seafood</i>	13
----------------------------------------------------------------------------------	----

## PRINCIPALES / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<b>Solomillo de cerdo «pata negra»</b> 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
<b>Entrecôte con patatas fritas y verduras de mercado</b> Rinds-Entrecôte mit Pommes Frites und Marktgemüse <i>Beef entrecôte with fries and market vegetables</i>	39
<b>Filete de cerdo empanado</b> knusprig paniertes Schweineschnitzel <i>crisp-fried breaded pork escalope</i>	22
<b>Gambas de la casa</b> Black-Tiger Garnelen nach Art des Hauses <i>our signature black tiger prawns</i>	30
<b>— Guarniciones / Beilagen / Sides</b> Arroz, Patatas fritas, Verdura Reis, Pommes-Frites, Marktgemüse <i>Rice, fries, market vegetables</i>	
<b>Espaguetis con gambas, calabacín y tomates cherry</b> Spaghetti mit Crevetten, Zucchini und Cherrytomaten <i>Spaghetti with prawns, courgette and cherry tomatoes</i>	27
<b>Plato vegetariano del día</b> vegetarischer Tageshit <i>Vegetarian dish of the day</i>	22
<b>Fritura mixta</b> Fischplatte <i>Fish platter</i>	30
<b>Paella (en pre-encargo / auf Vorbestellung / available on pre-order)</b> Reisgericht mit Meeresfrüchten und Poulet <i>Rice cooked in a shallow pan with seafood and chicken</i>  a partir de 2 personas — por persona ab 2 Personen — pro Person <i>from 2 people — per person</i>	33

## POSTRES / NACHTISCH / DESSERTS

<b>Crema catalana</b> hausgemachte katalanische Creme <i>home-made Catalan cream</i>	10
<b>Volcan de chocolate</b> warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Schocko-Kern <i>warm melt-in-the-middle chocolate pudding</i>  <i>con Helado / mit Glacé / with ice cream</i>	10 12
<b>Helado (ver carta separada)</b> Glacé (siehe separate Karte) <i>Ice cream (see separate menu)</i>	3
<b>Crema</b> Rahm <i>Cream</i>	1.5

**BEBIDAS/**  
GETRÄNKE/  
BEVERAGES

## MINERALES Y ZUMOS / MINERALE & SÄFTE / MINERALS & JUICES

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

## APERITIVOS / APERITIFS

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

## CUBATAS / LONG DRINKS

0,4cl

### RUM

<b>Bacardi carta blanca</b>	<b>9</b>
<b>Bacardi carta negra</b>	<b>9</b>
<b>Cacique</b>	<b>10</b>
<b>Cacique 500</b>	<b>11</b>
<b>Havana 7 años</b>	<b>11</b>

### WHISKEY

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

### GIN

<b>Gordons</b>	<b>9</b>
<b>Larios</b>	<b>9</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>10</b>
<b>Puerto de indias</b>	<b>10</b>
<b>Hendricks</b>	<b>11</b>

### VODKA

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

## ADITIVOS / ZUSÄTZE / MIXERS

3

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

## CERVEZAS / BIERE / BEER

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

## BRANDY

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

## CAFÉ, INFUSIONES Y MÁS

KAFFEE, TEE & MEHR  
COFFEE, TEA & MORE

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

## DIGESTIVOS

0,4cl

DIGESTIVES  
DIGESTIFS

<b>Ramazotti</b>	<b>8</b>
<b>Averna</b>	<b>8</b>
<b>Grappa</b>	<b>8</b>
<b>Orujo</b>	<b>8</b>
<b>Orujo Hierbas</b>	<b>8</b>
<b>Orujo Café</b>	<b>8</b>
<b>Licor 43</b>	<b>8</b>
<b>Apfellikör</b>	<b>8</b>
<b>Pfirsichlikör</b>	<b>8</b>
<b>Honig-Rumlikör</b>	<b>8</b>
<b>Baileys</b>	<b>8</b>

**auch als Chupitos erhältlich** **5**

**VINO** /  
WEIN /  
WINE

ESPUMOSO / SCHAUMWEIN / SPARKLING		1 dl	2.5 dl	5dl	7.5dl
<b>Cava Heretat de Lacrima Baccus Reserva Brut</b> Parellada, Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo Cavas Lavernoya, Cataluña	<b>7</b>				<b>45</b>
ROSADO / ROSÉ					
<b>Solar de Mendieta Rosado Joven</b> Tempranillo Sierra Cantabria, DO Ca Rioja	<b>6.5</b>	<b>13.5</b>	<b>27</b>		<b>44</b>
BLANCO / WEISS / WHITE					
<b>Cyatho Rueda Verdejo</b> Verdejo (frutal / fruchtig / fruity) Cyatho, DO Rueda	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>27</b>		<b>39</b>
<b>Gran Carballo</b> Albariño (seco / trocken / dry) Gran Carballo, DO Rias Baixas	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>27</b>		<b>39</b>
<b>Señorio de Sobral</b> Albariño (seco / trocken / dry) Señor de Sobral, DO Rias Baixas					<b>49</b>
<b>Schaffhauser AOC Cuvée Weiss CW</b> Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Seyval Blanc (frutal / fruchtig / fruity) GVS Weinkellerei, Schaffhausen					<b>44</b>
VINO DULCE / SÜSSWEIN / SWEET WINE					
<b>Beso de Judas</b> Moscatel Sedella, DO Sierras de Málaga	<b>6</b>				<b>35</b>
ROJO / ROT / RED					
<b>Labraz Tempranillo 2019</b> Tempranillo, Fernandez de Piérola, DO Ca Rioja	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>27</b>		<b>39</b>
<b>Munia Carácter 2016</b> Tempranillo, Viñaguareña, DO Toro					<b>47</b>
<b>Dominio De Berzal Crianza 2015</b> Tempranillo, Dominio De Berzal, DO Ca Rioja					<b>46</b>
<b>Traslascuestas Roble 2018</b> Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ribera del Duero	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>27</b>		<b>39</b>
<b>Fernandez de Piérola Crianza 2016</b> Tempranillo, Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja				<b>34</b>	<b>47</b>
<b>Fernandez de Piérola Reserva 2008</b> Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja					<b>65</b>
<b>Arroyo Crianza Tinto 2015 — Bacchus «Gold» 2018</b> Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero				<b>34</b>	<b>47</b>
<b>Arroyo Reserva Tinto 2012</b> Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero					<b>59</b>
<b>Schaffhauser AOC Cuvée Rot CR 2017</b> Pinot Noir, Cabernet Dorsa und Regent, GVS Weinkellerei					<b>46</b>
<b>Los Galanes Reserva Tempranillo 2014</b> Tempranillo, Cooperativa Santa Catalina, DO La Mancha					<b>48</b>
<b>Peregrino 14 2014</b> Prieto Picudo, Gordonzello, DO Tierra de León					<b>68</b>
<b>Concejo 2015 — Goldmedaille Ecoracimo 2019</b> Tempranillo, DO Cigales					<b>73</b>



## 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

### **Merluza en salsa marinera** 29

Seehecht an Meeresfrüchte-Sauce,  
mit Spargeln und Salzkartoffeln

Herkunft: Frankreich

### **Bacalao al horno** 28

Stockfisch an Tomaten-Sauce,  
mit Kartoffeln, im Ofen gegart

Herkunft: Island

## CARNE / FLEISCH / MEAT

### **Bistec de ternera** 45

Kalbs-Steak an Pilz-Rahm-Sauce,  
mit Kroketten und Marktgemüse

Herkunft: Schweiz

### **Albondigas** 26

Hackfleisch-Bällchen  
auf gebratenem Gemüse

Herkunft: Schweiz

## POSTRE / NACHTISCH / DESSERT

### **Linzertörtli** 8

mit frischen Erdbeeren, einer Kugel Erdbeerglacé und Rahm

**TAPAS Y RACIONES /  
HÄPPCHEN & PORTIONEN /  
APPETISERS & PORTIONS**

Klein  
Gross

<b>Ensaladilla rusa</b>	Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Karotten & Mayonnaise	Potato salad with tuna, peas, carrot & mayonnaise	<b>6</b>	<b>11</b>
<b>Queso «Manchego»</b>	Schafskäse	Sheep's milk cheese	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Tortilla de patata</b>	Kartoffelomelette mit Zwiebeln	Omelette with potato & onion	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Patatas bravas</b>	Kartoffeln an Peperoni-Tomaten-Chilisauce (pikant)	Potatoes with a tomato & chilli sauce (spicy)	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Pimientos de padrón</b>	gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl, Knoblauch & Honig (pikant)	fried peppers with olive oil, garlic & honey (spicy)	*	*
<b>Aceitunas</b>	Oliven	Olives	<b>6</b>	
<b>Gambas «al ajillo»</b>	gebratene Garnelen in Knoblauchöl	fried prawns in garlic oil	<b>6</b>	
<b>Gambas a la plancha</b>	ganze Garnelen vom Grill	whole chargrilled prawns	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Boquerones</b>	frittierte Sardellen	fried anchovies	<b>9</b>	<b>11</b>
<b>Boquerones en vinagre</b>	Sardellen in Essig	Anchovies in vinegar	*	*
<b>Bacalao</b>	frittierter Stockfisch	fried salt cod	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>Calamares</b>	frittierte Kalmar-Ringe	fried calamari rings	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Sepia</b>	frittierter Tintenfisch	ried squid	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Sepia a la plancha</b>	Tintenfisch vom Grill	chargrilled squid	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>Mejillones al vino blanco o en salsa de tomate</b>	Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomatensauce	Mussels in a white wine sauce or in tomato sauce	<b>13</b>	<b>20</b>
<b>Empanadas de atún</b>	Thunfisch-Teigtaschen mit Zwiebeln & Peperoni	Tuna turnovers with onion & peppers	<b>5</b>	<b>21</b>
<b>Croqueta de bacalao</b> —por pieza	Krokette aus Stockfisch —pro Stück	Salt cod croquettes —per piece		<b>2</b>
<b>Pulpo a feira</b>	Oktopus mit Paprika & Olivenöl (pikant)	Octopus with paprika & olive oil (spicy)	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>Pulpo al «pimpi»</b>	gebratene Oktopusbeine mit Knoblauch, geräuch. Paprika & Olivenöl (pikant)	Octopuslegs with garlic, smoked paprika & olive oil (spicy)	*	*
<b>Albondigas</b>	Hackfleischbällchen an Tomaten-Sauce	Meatballs in tomato sauce	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Chorizo</b>	Paprikawurst	Cured sausage with paprika	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Jamón serrano</b>	Serrano-Schinken	Dry-cured Serrano ham	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Jamón Ibérico de bellota Pata negra</b>	«Pata negra» Schinken	Dry-cured «Pata negra» ham	*	*
<b>Croqueta de jamón y pollo</b> por pieza	Krokette aus Schinken & Poulet pro Stück	Chicken & ham croquettes per piece		<b>2</b>
<b>Festival de tapas</b> a partir de 2 personas —por persona	Tapasvariation ab 2 Personen —pro Person	Selection of tapas min. 2 people —per person		<b>23</b>

## TAPAS Y RACIONES

## HÄPPCHEN & PORTIONEN

## APPETISERS & PORTIONS

Klein

Gross

### VEGETARIANO

### VEGETARISCH

### VEGGIE

<b>Ensaladilla rusa</b>	Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Karotten & Mayonnaise	Potato salad with tuna, peas, carrot & mayonnaise	<b>6</b>	<b>11</b>
<b>Queso «Manchego»</b>	Schafskäse	Sheep's cheese	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Tortilla de patata</b>	Omelette mit Kartoffeln & Zwiebeln	Omelette with potato & onion	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Patatas bravas</b>	Kartoffeln an Peperoni-Tomaten-Chili-Sauce (pikant)	Potatoes with a tomato & chilli-sauce (spicy)	<b>5</b>	<b>9</b>
<b>Pimientos de padrón</b>	gebr. Paprikaschoten mit Olivenöl	roasted peppers with olive-oil	*	*
<b>Aceitunas</b>	Oliven	Olives		

### PESCADO

### FISCH

### FISH

<b>Gambas «al ajillo»</b>	gebratene Garnelen in Knoblauchöl	roasted prawns in garlic-oil	<b>6</b>	
<b>Gambas a la plancha</b>	ganze Garnelen vom Grill	whole chargrilled prawns	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Boquerones</b>	gebr. Sardellen	roasted anchovies	<b>9</b>	<b>11</b>
<b>Boquerones en vinagre</b>	Sardellen in Essig	Anchovies in vinegar	*	*
<b>Bacalao</b>	gebr. Stockfisch	roasted salt cod	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>Calamares</b>	gebr. Kalmar-Ringe	roasted calamari rings	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Sepia</b>	gebr. Tintenfisch	roasted squid	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Sepia a la plancha</b>	Tintenfisch vom Grill	chargrilled squid	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>Mejillones al vino blanco o en salsa de tomate</b>	Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomaten-Sauce	Mussels in a white wine-sauce or in tomato-sauce	<b>13</b>	<b>20</b>
<b>Empanadas de atún</b>	Thunfisch-Teigtaschen mit Zwiebeln & Peperoni	Tuna turnovers with onion & peppers	<b>5</b>	<b>21</b>
<b>Croqueta de bacalao por pieza</b>	Krokette aus Stockfisch pro Stück	Salt cod croquettes per piece		<b>2</b>
<b>Pulpo a feira</b>	Oktopus mit Paprika & Olivenöl (pikant)	Octopus with paprika & olive oil (spicy)	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>Pulpo al «pimpi»</b>	gebr. Oktopusbeine mit Knoblauch, geräuch. Paprika & Olivenöl (pikant)	roasted Octopuslegs with garlic, smoked paprika & olive oil (spicy)	*	*

### CARNE

### FLEISCH

### MEAT

<b>Albondigas</b>	Hackfleischbällchen an Tomaten-Sauce	Meatballs in tomato-sauce	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Chorizo</b>	Paprikawurst	paprika sausage	<b>7</b>	<b>11</b>
<b>Jamón Serrano</b>	Serrano Schinken	Serrano ham	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>Jamón Ibérico de bellota «Pata negra»</b>	«Pata negra» Schinken	«Pata negra» ham	*	*
<b>Croqueta de jamón y pollo</b> —por pieza	Krokette aus Schinken & Poulet —pro Stück	Chicken & ham croquettes —per piece		<b>2</b>
<b>Festival de tapas</b> a partir de 2 personas —por persona	Tapasvariation ab 2 Personen —pro Person	Selection of tapas from 2 people —per person		<b>23</b>

ENSALADAS	SALATE	SALADS	
<b>Verde</b>	gem. Blattsalat	mixed leaf salad	<b>8</b>
<b>Mixta</b>	gem. Blatt-/ und Gemüsesalat	mixed leaf and vegetable salad	<b>9</b>
<b>«Al-Andalus»</b>	gem. Blattsalat mit Früchten, Nüssen, Serrano-Schinken und Croutons	mixed leaf salad with fruits, nuts, Serrano-ham and croutons	<b>11 14</b>

SOPAS	SUPPEN	SOUPS	
<b>Caldo de mariscos</b>	Suppe mit Meeresfrüchten	Soup with seafood	<b>10</b>

PRINCIPALES	HAUPTGERICHTE	MAIN COURSES	
<b>Solomillo de cerdo «pata negra»</b>	Schweinsfilet vom «pata negra» — serviert an Rotwein-Jus mit Ofenkartoffeln, Marktgemüse & Ananas-Chutney	Pork tenderloin from the «pata negra» - served to Red wine jus with Baked potatoes, market vegetables & pineapple chutney	<b>38</b>
<b>Entrecôte con patatas fritas y verduras de mercado</b>	Rinds-Entrecôte mit Pommes Frites und Marktgemüse	beef entrecôte with fries and market vegetables	<b>37</b>
<b>Filete de cerdo empanado</b>	knusprig paniertes Schweineschnitzel	Crisp-fried breaded pork escalope	<b>20</b>
<b>Gambas de la casa</b>	Black-Tiger Garnelen nach Art des Hauses	Our signature black tiger prawns	<b>27</b>
<b>— Guarniciones</b> Arroz, Patatas fritas, Verdura	— Beilagen Reis, Pommes-Frites, Marktgemüse	— Sides Rice, fries, market vegetables	
<b>Espaguetis con gambas, calabacín y tomates cherry</b>	Spaghetti mit Crevetten, Zucchini und Cherrytomaten	Spaghetti with prawns, courgette and cherry tomatoes	<b>24</b>
<b>Plato vegetariano del día</b>	vegetarischer Tageshit	Vegetarian dish of the day	<b>19</b>
<b>Fritura mixta</b>	Fischplatte	Fish platter	<b>28</b>
<b>en pre-encargo:</b>	<b>auf Vorbestellung:</b>	<b>available to pre-order:</b>	
<b>Paella</b>	Reisgericht mit Meeresfrüchten und Poulet	Rice cooked in a shallow pan with seafood and chicken	<b>31</b>
<b>a partir de 2 personas — por persona</b>	ab 2 Personen — pro Person	from 2 people — per person	

POSTRES	NACHTISCH	DESSERTS	
<b>Crema catalana</b>	hausgemachte katalanische Creme	Home-made Catalan cream	<b>9</b>
<b>Volcan de chocolate</b>	warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Schocko-Kern mit Glacé	Warm melt-in-the-middle chocolate pudding with ice cream	<b>9</b>
con Helado			<b>11</b>
<b>Helado</b> (ver carta separada)	Glacé (siehe separate Karte)	Ice cream (see separate menu)	<b>2.8</b>
<b>Crema</b>	Rahm	Cream	<b>1.5</b>