

GALICIA TAPAS

»*El amor entra
por la cocina*«

»Die Liebe kommt durch die Küche herein« **spanisches Sprichwort**

Willkommen in meinem kleinen Tapas-Restaurant.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Genießen unserer unvergleichlichen,
echte galizischen Küche aus frischen Zutaten,
traditionsreichem Tapas-Handwerk
und unserer typische galizischen Gastfreundschaft.

Im Galicia Tapas kochen wir so, wie wir es zuhause gelernt haben:
immer frisch, immer mit Liebe und und nur mit dem, was unsere Heimat uns schenkt.
Wir bieten Frisches aus dem Meer, hervorragende Produkte aus Galizien
und legen wir sehr viel Wert auf authentische Tapas-Spezialitäten.

Bienvenido a casa de Simo



Tapas

Im Galicia Tapas bieten wir Ihnen unsere Tapas als Menü »Tapas Varios« an:
Sie dürfen sich auf 13 bis 15 kleine Schälchen freuen, die Sie begeistern werden.

Neben den Klassikern der spanischen Tapas-Kultur werden Ihnen
auch ganz eigene galizische Spezialitäten serviert:
Fisch, Meeresfrüchte & Muscheln, Fleisch und Chorizo, Käse, Patatas, und noch vieles mehr...

Und natürlich können Sie zusätzlich neben den »Tapas Varios«
Ihren Favoriten aus unserer Karte dazu bestellen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich frische Produkte verwenden.
Je nach Saison und Verfügbarkeit können die »Tapas Varios« daher variieren
– jedes Menü ist daher immer neu und immer individuell...

Varios Tapas Verschiedene Tapas

Regular Normal

desde 2 personas – por persona
ab 2 Personen – pro Person

€ 35

Completo Komplet

desde 2 personas – por persona – con postre & Café
ab 2 Personen – pro Person - inkl. Dessert & Kaffee

€ 49

**Unter der Woche bieten wir unsere Tapas à la Carte (siehe nächste Seite) an und am Wochenende haben Sie die
Auswahl zwischen unseren beiden Tapas-Menüs.**

GALICIA TAPAS

feinste spanische Küche

Aceitunas española

Spanische Oliven

€ 4,50

Tabla de embutidos con Serrano

Wurstplatte mit Serrano

€ 8,90

Tabla de embutidos con Chorizo & Salchichón

Wurstplatte mit Chorizo & Salchichón

€ 7,90

Tabla de embutidos con Manchego

Wurstplatte mit Manchego

€ 8,90

Ensalada de acompañamiento pq.

Beilagensalat klein

€ 5,90

Ensaladilla rusa

Spanischer Kartoffelsalat

€ 7,90

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen

€ 7,90

Boquerones en vinagre

Sardellen mariniert in Essig

€ 7,90

Patatas alioli

Kartoffeln mit Knoblauch

€ 5,90

Patatas bravas con salsa picante

Kartoffeln mit pikantem Dipp

€ 5,90

Tortilla española con cebolla

Spanisches Kartoffelomlett mit Zwiebeln

€ 5,90

Croquetas de la casa

Hausgemachte Hähnchenkroketten

€ 7,50

Alitas de pollo

Hähnchenflügel frittiert

€ 8,50

Queso de cabra

Ziegenkäse gegrillt

€ 8,90

Gambas al ajillo

Garnelen in Chili-Knoblauchöl

€ 13,90

Calamares fritos

Tintenfischringe frittiert

€ 13,90

Pulpo á feira

Tintenfisch Galicia Art

€ 15,90

Pimientos de Patrón

Kleine grüne Paprika, gegrillt

€ 6,50

Champinoñes al ajillo

Gebratene Champignons mit Knoblauch

€ 6,50

Chorizo picante al vino

Spanische Wurstspezialität in Wein

€ 7,90

Zorza compostelana

Marinierte Schweinefiletstücke (normal oder scharf)

€ 8,90

Albóndigas

Rindfleischbällchen in Tomatensoße

€ 7,90

Paella

Solo con reserva
Nur auf Vorbestellung

desde 2 personas – por persona
ab 2 Personen – pro Person

Mixta

mit Meeresfrüchten & Fisch

€ 21,90

De pescado y marisco

mit Meeresfrüchten & Hähnchenfleisch

€ 23,90

Vegetariano

mit Gemüse

€ 19,90

Wir kaufen und verarbeiten nur frische Produkte.
Eine Vorbestellung ist daher erforderlich.

Sopas Suppen

Gazpacho andaluz

Kalte Gemüsesuppe

€ 6,90

Postres Nachspeisen

Flan casero

Hausgemachter Karamellpudding

€ 6,90

Tarrina de queso

Spanisches Käsekuchendessert

€ 7,50

Cremita de chocolate

Schokolade und Orange karamellisiert

€ 7,50

Aperitifs

Vermouth

4cl € 5,50

Sherry Osborne

0,1l € 5,50

Campari

4cl € 7,50

Aperol Spritz

0,2l € 7,50

Pastis

2cl € 6,90

Cerveza Bier

Cerveza del Barril

Bier vom Fass

Caña

0,20l € 3,50

Pinta

0,40l € 5,90

Botella de Cerveza

Flaschenbier

1906 Reserva

0,33l € 4,50

Bebidas sin Alcohol Alkoholfreie Getränke

Cola oder Limonade

0,25l € 2,90

Zumo de naranja

Orangensaft

0,25l € 2,90

Spritzer de jugo de manzana

Apfelsaftschorle

0,25l € 2,90

Bitter Lemon

0,25l € 2,90

Agua (con gas/sin gas)

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)

0,75l € 5,90 – 0,25l € 2,90

Estrella Galicia 0°0

– **Sin Alcohol** Alkoholfrei –

0,33l € 3,50

Licores Liköre

Licor de cafe
2cl € 3,50

Licor de hierbas
2cl € 3,50

Orujo blanco
2cl € 3,50

Crema de orujo
2cl € 3,50

Pataxerian Etxeko (Navarra)
2cl € 3,50

Mistela dulce (Murcia)
2cl € 3,50

Anis dulce (Segovia)
2cl € 3,50

Veterano Osborne (Cadiz)
2cl € 4,90

Licor 43 (Cartagena)
2cl € 4,90

Brandy (Gran reserva)

Jerez Carlos I
2cl € 6,90

Jerez Cardinal Mendoza
2cl € 7,90

sin Alcohol ohne Alkohol

De Mora
2cl € 3,50

De Manzana
2cl € 3,50

Spirituosen

Ron Rum
2cl € 5,90

Vodka
2cl € 5,90

Ginebra Gin
2cl € 5,90

Whiskey
2cl € 6,90

Bebidas Calientes

Warme Getränke

Té Tee
€ 3,50

Café solo Espresso
€ 2,70

Café doble Espresso doppelt
€ 4,20

Café con leche Milchkaffee
€ 3,50

Cortado Espresso mit Milchschaum
€ 2,90

Carajillo Espresso mit Brandy
€ 4,50

Carta de Vinos Weinkarte

Cava seco Sekt

Perelada Reserva

0,10l € 5,90 – 0,75l € 29,90

Vino de la Casa Hauswein

Blanco, Tinto, Rosado Weiß, Rot, Rose

0,10l € 5,50 – 0,20l € 7,50 – 0,50l € 17,00

Sangria de la Casa

0,20l € 6,90 – 0,50l € 15,00

Vino Blanco Weißwein

Viña Costeira

– Area de cultivo / Region RIBEIRO –

Der Viña Costeira Blanco steht mit kräftigem Strohgelb im Glas. Das feingliedrige Bouquet zeigt Noten von gelbem Kernobst wie Pfirsich, Mirabellen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch mit eleganter und harmonischer Säure, ergänzt durch eine feine Kräuternote, die sich im Finale nachhaltig mit den Fruchtaromen des Bouquets vereint.

Glas 0,20l € 8,90 – Flasche 0,75l € 29,90

Paco & Lola

– Area de cultivo/Region RIAS BAIXAS –

Rebsorte: Albariño. Ist ein aromatischer Wein, leicht und knackig. Die Nase ist sehr aromatisch und es heben sich die Aromen von weißen zitronigen Früchten mit floralen und leicht tropischen Noten hervor. Der Gaumen ist agil, mit einem süßen Eintritt und einem langen Abgang.

Flasche 0,75l € 39,90

Vino Rosado Rosé

Aliaga Lagrima de Garnacha

Area de cultivo / Region NAVARRA

Rebsorte: Garnacha. Ausbau: 4 Monate Barrique. Himbeerfarbig rose, intensive, rein und glänzend. In der Nase: Blumiges Aroma und rote Früchte. Im Mund sehr ausgeglichen, frisch und mit blumigen Tönen. Der Abgang ist lang und anhaltend.

Glas 0,20l € 8,90 – Flasche 0,75l € 29,90

Vino Tinto Rotwein

Viña Costeira Mencia

– Area de cultivo / Region VALDEORRAS –

Es entsteht ein Wein der sich im Glas in dunklem Kirschrot mit purpurnen Reflexen präsentiert. In der Nase ist er complex und verwöhnt mit Aromen von roten Beeren, Waldbeeren und würzigen Untertönen. Am Gaumen ein gut strukturierter Wein mit angenehmer Mineralität, einem langen Abgang und dem Geschmack reifer Beeren.

Glas 0,20l € 8,90 – Flasche 0,75l € 31,00

Glorioso Crianza

– Area de cultivo / Region RIOJA –

Tief dunkel präsentiert sich dieser Rote aus Spanien in rubinfarbenem Mantel. Das Bouquet ist herb und geprägt von reifen Tönen wie Brombeere, schwarze Kirsche und Leder. Am Gaumen trocken, entfalten sich die markanten Tannine und mit der knackigen Säure und gutem Extraktgehalt wird die vollmundige Textur bemerkbar. Sehr vielschicht und lang anhaltend, würzig im Abgang.

Flasche 0,75l € 32,00

Protos Roble

– Area de cultivo / Region RIBERA DEL DUERO –

Rebsorte: Tinta del pais. Junger Wein mit kurzem Barrigueausbau, 3-4 Monate. Angenehm fruchtig mit samtiger Note und leichtem Vanillearoma.

Flasche 0,75l € 35,00

Matsu El Picaro

– Area de cultivo / Region Toro –

Im Glas strahlt der junge Wein der Bodega Matsu in einer intensiv violetten Farbe. Die Nase kennzeichnet ein durchdringendes Aroma von schwarzen Früchten, wie Brombeere oder Blaubeere. Wunderbar frisch und komplex zeigen sich mineralische Noten, die von einer leichten Süße umgeben sind.

Flasche 0,75l € 39,00