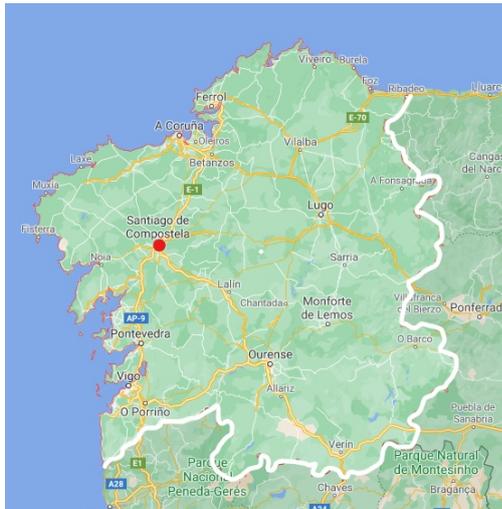


# - GALICIA TAPAS -



Galicien ist eine autonome Gemeinschaft im Nordwesten Spaniens, die etwas kleiner ist als Baden-Württemberg.

Die fruchtbare, sehr grüne Region liegt am Atlantik und besitzt fast 1.700 Kilometer Küste.

Schöne weiße Sandstrände wechseln sich mit den hohen Steilküsten ab.

Die Felsen am Kap Finisterre im äußersten Westen der Region hielten die Römer für das Ende der ihnen bekannten Welt.

Die sehr schöne Kathedrale der Hauptstadt Santiago de Compostela ● beherbergt angeblich die sterblichen Überreste des biblischen Apostels Jakobus des Älteren und bildet das Ziel des Pilgerwegs Camino de Santiago.

In Spanien ist die Region Galicien für ihr sehr gutes Essen bekannt. Durch die Qualität und die frische der verarbeiteten Produkte hat die galizische Küche einen hohen Stellenwert im allgemeinen Bild der spanischen Gastronomie.

Wir wollen Ihnen hier im **GALICIA TAPAS** mit unseren Tapas die Region Galicien ein wenig näherbringen.

Wir wünschen einen schönen Abend und guten Appetit.

Sollten Sie Fragen oder zusätzliche Wünsche haben, bitte sprechen Sie uns an. Wenn immer es uns möglich ist, werden wir Ihre Wünsche respektieren.

Es werden nur frische Produkte verarbeitet, keine TK, weshalb es manchmal zu Engpässen kommen kann. Dann sind Produkte an diesem Abend leider nicht mehr verfügbar. Wir bitten im Voraus um Verständnis.

Ihr Simo Bourouis

## GALICIA TAPAS

Bliesweg 2 - 66113 Saarbrücken

Tel.: 0681/686 309 62 und 0176/412 802 39

## Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 17:30 bis 23:30 – Küche bis 22:00 – Dienstag: Ruhetag



# - GALICIA TAPAS -

# PAELLA

---

**Solo con reserva**  
**Nur auf Vorbestellung**

a partir de 2 Persona  
ab 2 Personen

Precio por Persona – Preis pro Person

<b>Mixta</b> mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch	€ 21,90
<b>De marisco</b> mit Meeresfrüchten	€ 23,90
<b>Vegetariano</b> mit Gemüse	€ 19,90

Wir kaufen und verarbeiten nur frische Produkte, aus diesem Grund können wir Paella nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten. Wir bitten um Verständnis.

# - GALICIA TAPAS -

## Sopas

### Suppen

Gazpacho andaluz € 5,90  
Kalte Gemüsesuppe  
Solo en Verano – nur im Sommer

---

## Tapas

Aceitunas españolas € 3,90  
Spanische Oliven

Tabla de embutidos  
Serrano € 7,90  
Chorizo und Salchichón € 6,50  
Manchego € 7,50

Ensalada de acompañamiento pq. € 4,90  
Beilagensalat klein

Ensalada de acompañamiento gr. € 8,90  
Beilagensalat groß

Boquerones fritos € 6,90  
Frittierte Sardellen

Boquerones en vinagre € 6,90  
Sardellen mariniert in Essig

Anchoas del Cantábrico € 9,90  
Sardellen aus der Biskaya, geräucht

Patatas alioli € 4,90  
Kartoffeln mit Knoblauch

Patatas bravas con salsa picante € 4,90  
Kartoffeln mit pikantem Dipp

Tortilla española con cebolla € 4,90  
Spanisches Kartoffelomlett mit Zwiebeln

Croquetas de la casa € 6,90  
Hausgemachte Hähnchenkroketten

Alitas de pollo € 7,50  
Hähnchenflügel frittiert

Queso de cabra € 7,90  
Ziegenkäse gegrillt

Gambas al ajillo € 12,90  
Garnelen in Chili-Knoblauchöl

Calamares fritos € 12,90  
Tintenfischringe frittiert

Pulpo á feira € 14,90  
Tintenfisch Galicia Art

Pimientos de Padrón € 5,50  
Kleine grüne Paprika, gegrillt

Champinoños al ajillo € 5,50  
Gebr. Champignons mit Knoblauch

Chorizo picante al vino € 6,90  
Spanische Wurstspezialität in Wein

Conejo con dátiles al Brandy € 7,90  
Kaninchen mit Datteln

Ragout de ternera € 8,90  
Rindfleischragout

Zorza compostelana € 7,90  
Marinierte Schweinefiletstücke  
Normal oder scharf

Albóndigas € 6,90  
Fleischbällchen (Rindfleisch)Tomatensoße

---

## Postres

### Nachspeisen

Flan casero € 5,90  
Hausgemachter Karamellpudding

Tarrina de queso € 6,90  
Spanisches Käsekuchendessert

Crema de chocolate € 6,90  
Schokolade und Orange karamellisiert

# - GALICIA TAPAS -

## Aperitifs

Vermouth	4cl	€ 4,50
Sherry Osborne	0,1l	€ 4,50
Campari	4cl	€ 6,50
Aperol Spritz	0,2l	€ 6,50
Pastis	2cl	€ 5,90

## 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 Mineralwasser		
con gas / sin gas ohne / mit Kohlensäure	0,75l	€ 5,30
con gas / sin gas ohne / mit Kohlensäure	0,25l	€ 2,40

## Cerveza de Barril

### Bier vom Fass

Caña	0,20l	€ 2,90
Pinta	0,40l	€ 5,50

## Botella de Cerveza

### Flasche Bier

1906 Reserva	0,33l	€ 3,90
Estrella Galicia 0'0 Sin Alcohol / Alkoholfrei	0,33l	€ 3,50

### Cerveza importada de Galicia

Alle Biere werden direkt aus Galicien importiert.

# - GALICIA TAPAS -

## Licores

### Liköre

Licor de cafe	2cl	€ 3,00
Licor de hierbas	2cl	€ 3,00
Orujo blanco	2cl	€ 3,00
Crema de orujo	2cl	€ 3,00
Pataxerian Etxeko (Navarra)	2cl	€ 3,00
Mistela dulce (Murcia)	2cl	€ 3,00
Anis dulce (Segovia)	2cl	€ 3,00
Veterano Osborne (Cadiz)	2cl	€ 4,90
Licor 43 (Cartagena)	2cl	€ 4,50

## Brandy (Gran reserva)

Jerez Carlos I	2cl	€ 5,90
Jerez Cardinal Mendoza	2cl	€ 6,90

## Licores sin Alcohol

### Liköre ohne Alkohol

De Mora	2cl	€ 3,00
De Manzana	2cl	€ 3,00

# - GALICIA TAPAS -

## Spirituosen

### Spirituosen

Ron  
Rum 2cl € 4,90

Vodka 2cl € 4,90

Ginebra  
Gin 2cl € 4,90

Whiskey 2cl € 5,50

## Bebidas Calientes

### Warme Getränke

Té  
Tee € 2,50

Café solo  
Espresso € 2,20

Café doble  
Espresso doppelt € 3,80

Café con leche  
Milchkaffe € 2,90

Cortado  
Espresso mit Milchschaum € 2,50

Carajillo  
Espresso mit Brandy € 3,90

# - GALICIA TAPAS -

CARTA DE VINOS

WEINKARTE

Cava seco

Sekt

Vino de la Casa

Hauswein

Blanco, Tinto, Rosado

Weiß, Rot, Rose

Sangria

Wein Mischgetränk

De la Casa

Nach Art des Hauses

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.

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.

# - GALICIA TAPAS -

CARTA DE VINOS

WEINKARTE

## 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.

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.

Protos Roble

[Area de cultivo](#) / Region RIBERA DEL DUERO

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

# - GALICIA TAPAS -

CARTA DE VINOS

WEINKARTE

---

## Vino Tinto

### Rotwein

Conde de san Cristobal

Area de cultivo / Region RIBERA DEL DUERO

Intensiv leuchtendes Rot, in der Nase kräftig, Aromen von roten Früchten, begleitet von einem Hauch Vanille. Voller gut strukturierter Körper und lang anhaltend im Gaumen.

## Vino Rosado

### Rose

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.