

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

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

€ 29,90

desde 4 personas – por persona
ab 4 Personen – pro Person

€ 25,90

GALICIA TAPAS

feinste spanische Küche

<i>Aceitunas española</i> Spanische Oliven € 3,50	<i>Queso de cabra</i> Ziegenkäse gegrillt € 6,90
<i>Tabla de embutidos</i> Serrano, Chorizo, Salchichón, Manchego € 11,90	<i>Gambas al ajillo</i> Garnelen in Chili-Knoblauchöl € 11,90
<i>Ensalada de acompañamiento pq.</i> Beilagensalat klein € 3,90	<i>Calamares fritos</i> Tintenfischringe frittiert € 11,90
<i>Ensalada de acompañamiento gr.</i> Beilagensalat groß € 7,90	<i>Pulpo á feira</i> Tintenfisch Galicia Art € 12,90
<i>Boquerones fritos</i> Frittierte Sardellen € 5,90	<i>Pimientos de Patrón</i> Kleine grüne Paprika, gegrillt € 4,50
<i>Boquerones en vinagre</i> Sardellen mariniert in Essig € 5,90	<i>Champinoñes al ajillo</i> Gebratene Champignons mit Knoblauch € 4,50
<i>Anchoas del Cantábrico</i> Sardellen aus der Biskaya, geräuchert € 8,90	<i>Chorizo picante al vino</i> Spanische Wurstspezialität in Wein € 6,50
<i>Patatas alioli</i> Kartoffeln mit Knoblauch € 3,90	<i>Conejo con dátiles al Brandy</i> Kaninchen mit Datteln € 6,90
<i>Patatas con salsa de queso</i> Kartoffeln mit Käsesoße € 4,50	<i>Ragout de ternera</i> Rindfleischragout € 7,50
<i>Patatas bravas con salsa picante</i> Kartoffeln mit pikantem Dipp € 3,90	<i>Zorza compostelana</i> Marinierte Schweinefiletstücke € 6,90
<i>Tortilla española con cebolla</i> Spanisches Kartoffelomlett mit Zwiebeln € 4,90	<i>Zorza ferrolana</i> Marinierte Schweinefiletstücke (scharf) € 6,90
<i>Croquetas de la casa</i> Hausgemachte Hähnchenkroketten € 5,50	<i>Zorza al queso Cabrales</i> Marinierte Schweinefiletstücke mit Käse € 7,50
<i>Alitas de pollo</i> Hähnchenflügel frittiert € 6,50	<i>Albóndigas</i> Rindfleischbällchen in Tomatensoße € 5,90

Paella

Solo con reserva
Nur auf Vorbestellung

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

Mixta

mit Meeresfrüchten & Fisch

€ 19,90

De pescado y marisco

mit Meeresfrüchten & Hähnchenfleisch

€ 21,90

Vegetariano

mit Gemüse

€ 19,90

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

Sopas Suppen

Sopa de tomate

Tomatensuppe

€ 5,90

Gazpacho andaluz

Kalte Gemüsesuppe

€ 5,90

Postres Nachspeisen

Flan casero

Hausgemachter Karamellpudding

€ 5,90

Helado Galicia Tapas

Gemischtes Eis

€ 5,90

Tarrina de queso

Spanisches Käsekuchendessert

€ 6,50

Cremita de chocolate

Schokolade und Orange karamellisiert

€ 6,50

Aperitifs

Vermouth

4cl € 4,50

Sherry Osborne

0,1l € 4,50

Campari

4cl € 5,50

Aperol Spritz

0,2l € 5,50

Pastis

2cl € 5,50

Cerveza Bier

Cerveza del Barril Bier vom Fass

Caña

0,20l € 2,90

Pinta

0,40l € 5,50

Botella de Cerveza Flaschenbier

1906 Reserva

0,33l € 3,90

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 (con gas/sin gas)

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)

0,75l € 5,30 – 0,25l € 2,40

Estrella Galicia 0°0

– **Sin Alcohol** Alkoholfrei –

0,33l € 3,50

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 € 4,50

Licor 43 (Cartagena)
2cl € 4,50

Brandy (Gran reserva)

Jerez Carlos I
2cl € 5,90

Jerez Cardinal Mendoza
2cl € 6,90

sin Alcohol ohne Alkohol

De Mora
2cl € 3,00

De Manzana
2cl € 3,00

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 Milchkaffee
€ 2,90

Cortado Espresso mit Milchschaum
€ 2,50

Carajillo Espresso mit Brandy
€ 3,90

Carta de Vinos Weinkarte

Cava seco Sekt

Perelada Reserva

0,10l € 4,90 – 0,75l € 29,90

Vino de la Casa Hauswein

Blanco, Tinto, Rosado Weiß, Rot, Rose

0,10l € 3,50 – 0,20l € 5,90 – 0,50l € 14,00

Sangria de la Casa

0,20l € 5,50 – 0,50l € 12,90

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 € 6,90 – Flasche 0,75l € 24,90

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 € 29,90

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 € 6,90 – Flasche 0,75l € 24,90

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 € 7,90 – Flasche 0,75l € 29,90

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 € 29,90

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 € 33,50

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.

Flasche 0,75l € 45,00