

Queridos amigos:

En VOLVER encontrará una pequeña demostración de la cocina española, porque ¡qué mejor forma de conocer un país que a través de su cocina! Hemos querido recuperar esas recetas tradicionales que hemos visto hacer a las madres y abuelas, que pasaban tantas horas cocinando con tanto amor y esmero para la familia.

Michael y Maria

Liebe Freunde,

in unserer Tapas-Bar bereiten wir aus stets frischen Zutaten original andalusisch-spanische Tapas nach den alten Rezepten unserer Mütter und Großmütter zu, die viele Stunden in der Küche verbrachten und liebevoll für die Familie kochten. Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die Tapastradition Andalusiens kennenzulernen.

Michael und Maria

TAPAS FRIAS · KALTE TAPAS

Ración de jamón serrano Serranoschinken 18 Monate gelagert	9,50€
Racion de "Pata negra" Bellota Schinken	15,50€
Cecina de leon Luftgetrockneter Rinderschinken	15,90€
Tabla de "Ibericos" y queso Wurst und Käseteller	15,90€
Boquerones en vinagre Sardellen in Essig und Öl	4,90€
Ensaladilla rusa Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch Möhren und Erbsen	4,70€
Pimientos del piquillo Paprikaschoten gefüllt mit Thunfisch, Garnelen und Mayonnaise	6,90€
Ensalada mixta Gemischter Salat mit Thunfisch	5,90€
Pan con tomate o ajo Geröstetes Bauernbrot mit Tomate oder Knoblauch	3,50€
Ración de pan Portion Brot	2,50€
Aceitunas Oliven	2,50€
All i oli Knoblauchmayonnaise	2,50€

TAPAS CALIENTES · WARMER TAPAS

CARNE · FLEISCH

Albondigas 6,00€
Fleischbällchen in Weissweinsosse (Rind)

Morcilla 6,90€
Blutwurst, Mild und Aromatisch

Ternera a la valenciana 7,50€
Rind geschmort in Honig-Orangensosse

Pinchos morunos 7,50€
Maurische Schweinefleischspiesse (Filet)

Chorizo rosario 7,50€
Gegrillte Paprikawurst (pikant)

Chorizo a la sidra 7,50€
Paprikawurst in Apfelwein (mild)

Dátiles con bacon y almendras 5,50€
Datteln im Speckmantel

Pollo con ajo o picante con miel 5,50€
Hähnchenkeulen mit Knoblauch oder scharf mit Honig

Croquetas 5,50€
Gefüllte Krokette

PESCADO Y MARISCO · FISCH UND MEERESFRUCHT

Gambas a la plancha 14,90€
Gegrillte Grossgarnelen (Wildfang)

Gambas al ajillo 9,90€
Garnelen in Knoblauchöl

Calamares a la plancha 7,50€
Gegrillte Tintenfische

Sardinas a la plancha Gegrillte Sardinen	9,90€
Puntillas „Spezialität“ frittierte Baby-Calamares	8,90€
Boquerones fritos Frittierte Sardellen	6,90€
Rabas Panierte und frittierte Sepiastreifen	6,90€
Atun a la Plancha Tunfisch vom Grill, Sashimi Qualität	9,90€
Pulpo a la gallega Marinierte Krake	12,90€
VERDURA · GEMÜSE	
Champiñones salteados Champignons in Knoblauchöl	5,50€
Pimientos de padrón Frittierte kleine grüne Paprikas	6,50€
Papas arrugadas Runzel Kartoffeln mit Mojo Picon	5,90€
Patatas bravas Frittierte Kartoffeln mit „Salsa Brava“	5,00€
Parrillada de verdura Gemüseteller vom Grill	13,50€
Tortilla de patata Kartoffelomelett	4,20€

PA AMB OLI · BAUERNBROT MIT OLIVENÖL UND TOMATE

Pa amb oli con jamo serrano Bauernbrot mit Serranoschinken	11,90€
Pa amb oli con queso manchego Bauernbrot mit Manchegokäse	11,90€
Pa amb oli con jamon y queso Bauernbrot mit Schinken und Käse	12,90€
Pa amb oli con lomo de cerdo y queso gratinado Bauernbrot mit Schweinerücken mit Käse gratiniert	13,90€

QUESOS Y POSTRES · KÄSE UND SÜSSES

Queso de Mahon con aceite de trufa Menorquinischer Käse mit Trüffelöl	7,90€
Queso manchego Manchegokäse	6,90€
Queso de cabra caramelizado Karamelsierter Ziegenkäse	6,90€
Queso de cabra con membrillo Ziegenkäse mit Quittenmarmelade	7,90€
Tabla de queso para dos Käseteller für Zwei	15,50€
Crema catalana	5,50€
Gató mallorquin Mandelkuchen mit Eis	6,90€

CAFÉ · KAFFEE

Café solo Espresso	2,10€
Cortado Espresso mit Milch	2,30€
Americano Verlängerter Espresso	2,30€
Café bombon Espresso mit süsser Milch	2,50€
Carajillo Espresso mit Brandy	3,50€
Café con leche Milchkaffee	2,60€

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS · ALKOHOL FREI GETRÄNKE

Agua con o sin gas Mineral Wasser mit oder ohne Kohlensäure	33cl – 3,30€	75cl – 6,00€
Coca Cola ^{2/5} / Coca Cola Light ^{2/5/8} / Sprite ^{1/3} / Fanta ^{1/3/5} Tonic Water ⁷ / Bitter Lemon ^{3/7}	20cl – 2,90€	
Zumo de manzana / zumo de naranja Apfelsaft / Apfelsaftschorle / Orangenektar	30cl – 3,00€	

BEBIDAS ALCOHOLICAS · ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIVOS · APERITIFS

Cava "Viña Escudé" 10cl – 4,90€ 75cl – 29,90€

Amontillado Medium⁵ / Oloroso seco⁵ / Manzanilla Solear⁵
Cream Barbadillo⁵ / Porto dos Santo⁵ 5cl – 4,50€

Campari Soda / Orange 20cl – 6,50€

CERVEZAS · BIER

San Miguel / Clara 30cl – 3,80€ 50cl – 5,50€
Bier vom Fass / Alster

Estrella Galicia / Alhambra Reserva 33cl – 3,60€
Flaschenbier

Estrella Galicia sin alcohol 33cl – 3,60€
Alkoholsfreies Bier

BRANDYS, ORUJOS Y LICORES · BRANDYS, TRESTER & LIKÖRE

103 / Veterano / Magno 2cl – 4,00€

Carlos I / Suau 2cl – 5,50€

Cardenal Mendoza / Le Panto / Duque de Alba 2cl – 5,50€

Orujo / Orujo de hierbas 4cl – 4,50€
Tresters⁵ / Käuertresters⁵

Hierbas dulces o secas 4cl – 4,50€
Kräuterlikör trocken oder süß⁵

Patxeran Etxeco 4cl – 4,50€
Schlehenlikör⁵

Licor 43 4cl – 4,50€
Vanillelikör⁵

Ponche Caballero / Palo 4cl – 4,50€
Kräuterlikör⁵

Gin Gordon⁵ / Bacardi⁵ / Jeam Bean⁵ / Jack Daniels⁵
Ballantines⁵ / J&B⁵ / Absolut Vodka⁵ 4cl – 5,50€

CARTA DE VINOS

VINOS DE MESA · TISCHWEINE *

Tinto Rotwein	0,2l – 5,20€	0,5l – 12,90€
Blanco Weisswein	0,2l – 5,20€	0,5l – 12,90€
Weissweinschorle	0,3l – 5,20€	

VINOS BLANCOS · WEISSWEIN *

Pazo Ribeiro Frische und intensive Aromen von Birnen, Äpfeln, Grapefruit und Kräutern, wenig Alkohol 11,5%. 0,2l – 6,70€	D.O. Ribeiro 0,5l – 16,20€	Palomino, Treixadura, Torrones 0,75l – 23,50€
Etiem Blanc Trocken, Aromen nach Pfrisch und Apfelnoten, leichte Nuancen von Honigmelonen. 0,2l – 7,50€	D.O. Montsant 0,5l – 17,80€	Granacha Blanca 0,75l – 26,70€
O Roncal Trocken, Aromen von Äpfeln und Citrusfrüchten, angenehm frisch un wenig Säure. 0,2l – 7,50€	D.O. Navarra 0,5l – 17,80€	Golledo 0,75l – 26,70€
Angelillo Intensive Aromen von tropischen Früchten, elegante Säure. 0,2l – 8,00€	D.O. Rueda 0,5l – 19,40€	Verdejo 0,75l – 28,20€

VINOS ROSADOS · ROSÉWEINE *

Armas de Guerra Aromen von reifen roten Früchten und Wildblumen, würzig und mineralisch 0,2l – 6,50€	D.O. Bierzo 0,5l – 15,50€	Mencia 0,75l – 23,10€
Gran Clot dels Olms Trocken, Aromen nach exotischen Früchten, zarte mineralische Note 0,2l – 7,50€	D.O. Penedes 0,5l – 17,80€	Merlot, Cabernet Sauvignon 0,75l – 26,70€

* Alle weine enthalten Sulfate
preis inkl. 19% MwSt und Bedienungsgeld

VINOS.TINTOS.: ROTWEIN *

Torre Castillo Crianza	D.O. Jumilla	Monastrell
Trocken, Aromen von Kakao, Pfeffer, Lakritze, Frucht und Eichenholz.		
0,2l – 7,10€	0,5l – 17,30€	0,75l – 24,00€
Pas dels Cabrets Crianza	D.O. Catalunya	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Trocken, Bouquet von Früchten, langer Abgang.		
0,2l – 7,10€	0,5l – 17,30€	0,75l – 24,00€
Mesa Mayor Crianza	D.O. Rioja	Tempranillo
Elegant reife Früchte, Noten von Vanille und Kakao.		
0,2l – 8,00€	0,5l – 19,40€	0,75l – 28,20€
Ennak Crianza	D.O. Terra Alta	Garnacha, Cabernet, Tempranillo, Merlot
Aromen von Früchten, Lakritze und Pfeffer.		
0,2l – 8,70€	0,5l – 21,30€	0,75l – 31,90€
Macia Batle	D.O. Benissalem	Manto negro, Callet, Cabernet, Syrah
Trocken, Aromen nach Waldfrüchten, perfekt Kombination von Tanninen und Barrique.		
0,2l – 8,90€	0,5l – 21,70€	0,75l – 32,40€
Finca Resalso	D.O. Ribera del Duero	Tinta fina
Trocken, ausgesprochen fruchtig mit Aromen von reifen Früchten, mineralisch ausgeglichener Körper.		
0,2l – 9,10€	0,5l – 22,30€	0,75l – 33,50€
Baron de Ley Reserva	D.O. Rioja	Tempranillo
Trocken, Aromen von Kirsche, Holunder, Cassis und Vanillenote.		
0,2l – 11,40€	0,5l – 28,50€	0,75l – 39,90€
Condado de Haza Crianza	D.O. Ribera del Duero	Tinta fina
Trocken, vollmundig, konzentrierte Beeren, angenehme Vanille, Lakritz-Zartbitternoten.		
		0,75l – 47,00€
Castell de Falset Crianza	D.O. Montsant	Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon
Trocken, komplexe Aromen von roten Früchten, Noten von Kakao, Vanille und Toast, sehr elegant.		
Limitierte Auflage		0,75l – 47,00€

* Alle weine enthalten Sulfate
preis inkl. 19% MwSt und Bedienungsgeld