

VINO BLANCO

* WEISSWEIN *

Pleno Blanco D.O.

Chardonnay - Viura. Navarra, Spanien. Klarer trockener Wein zur mediterranen Küche. Unkompliziert und ausgewogen

0,20 l 4,70 €
0,75 l 16,00 €

Gorgorito Verdejo D.O.

Verdejo. Rueda, Spanien. Fruchtig, elegant, mit viel Exotik und Finesse

0,20 l 5,50 €
0,75 l 18,50 €

Butterzard Blanco D.O.

Garnacha Blanca - Viura - Chardonnay. Navarra, Spanien. Voll im Mund, ein Hauch Vanille, perfekt zu hellem Fleisch und mediterranen Kräutern.

0,20 l 5,90 €
0,75 l 20,50 €

Alma de Blanco Godello D.O.

Godello. Galizien, Spanien. Aromen vom Pfirsich und Aprikose, angenehm frisch, mit feiner Säure.

0,20 l 6,90 €
0,75 l 24,50 €

D. Pedro d' Soutomaior Albarino D.O.

Albarino. Galizien, Spanien. Aromen von Kernobst, Duft nach weißen Blüten, kräuterig, mineralisch und spritzig mit knackiger Frische.

0,20 l 7,50 €
0,75 l 27,00 €

Dominio de la Fuente Organic Verdejo

Verdejo. La Mancha, Spanien. Exotische Frucht nuances, im Mund Kräuter und Stachelbeere, belebend am Gaumen.

0,20 l 5,30 €
0,75 l 18,50 €

Pleno Tempranillo Tinto D.O.

Tempranillo. Navarra, Spanien. Vollmundig, mittelkräftig und fruchtig, ein klassischer Begleiter zu deftigen Tapas.

0,20 l 4,90 €
0,75 l 15,50 €

Clos Gebrat Priorat D.O.Ca.

Garnacha - Carinena - Cabernet Sauvignon. Priorat, Catalonia, Spanien. In der Nase und am Gaumen vielschichtige Frucht aromen, mediterrane Kräuter, leichte Bitterschokolade mit sanftem Tannin.

0,20 l 9,00 €
0,75 l 31,50 €

Consentido Monastrell Barrica

Monastrell. Yecla, Spanien. Bouquet von Pflaumen und Bergkräuter, reife Tannin-Struktur und feiner Würze.

0,20 l 5,30 €
0,75 l 18,50 €

VINO TINTO

* ROTWEIN *

Dominio De La Fuente Tempranillo Vinedos Sostenibles, bio

Tempranillo. Spanien. Aromen roter Früchte, feiner Rotwein mit guter Struktur, anhaltend im Finale.

0,20 l 5,50 €
0,75 l 19,00 €

El Jardin de La Emperatriz Rioja Crianza D.O.Ca.

Tempranillo - Garnacha - Graciano - Viura - Maturana Tinta. Rioja Alta, Spanien. Glasklare Aromen von Kirsche und Brombeere, im Mund Kräuter, ein wenig Tabak und Vanille

0,20 l 8,50 €
0,75 l 29,50 €

Foxcon Tinto D.O.

Garnacha - Tempranillo - Graciano. Navarra, Spanien. Kirschrote Farbe, Aromen von Waldfrüchten, kraftvoll und würzig am Gaumen.

0,20 l 5,50 €
0,75 l 19,00 €

Ardal Tradicion D.O.

Tempranillo - Cabernet Sauvignon. Ribera del Duero, Spanien. Gute Struktur, geschmeidiger Körper, Aromen von roten Früchten, ein Hauch Vanille, schöne Röstnoten.

0,20 l 7,50 €
0,75 l 24,00 €

Gran Dominio Rioja Crianza D.O.Ca.

Tempranillo - Garnacha. Rioja, Spanien. Aromen von dunklen Beeren, feine Cassis-Note in der Nase, angenehm ausgewogen.

0,20 l 5,50 €
0,75 l 19,00 €

VINO ROSADO

* ROSÉWEIN *

Jolaseta Rosado D.O.

Garnacha. Navarra, Spanien. Trocken, lebendig, Aromen von Erdbeere und Johannisbeere, saftig und vollmundig.

0,20 l 4,90 €
0,75 l 15,90 €

Principe de Viana Edicion Rosa D.O.

Garnacha. Navarra, Spanien. Facettenreich, elegant und fruchtig, der perfekte Begleiter leichter mediterraner Küche.

0,20 l 6,50 €
0,75 l 23,00 €

Morador Rosado D.O.

Garnacha. Navarra, Spanien. Duft nach Himbeere und Kirsche, trocken fein und ausgewogen, ideal zu Schalentieren.

0,20 l 4,90 €
0,75 l 15,50 €

VINO ESPUMOSO

* SEKT *

Cava Mont Marcal Brut Reserva

Penedes, Spanien. Aromen von Kernobst, feine Perlage, elegante filigrane hefige Noten.

0,75 l 29,00 €



Tapas Bar Granada ~ Eduardo Fernández-Terrones
Mühlenstraße 24 ~ 33098 Paderborn
Tel. 05251 / 207 66 77 ~ www.tapasbar-granada.de

ENSALADAS SALATE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 002 | Ensalada Española
Gemischter Salat | 6,90 € |
| 003 | Ensalada de lentejas
Linsensalat | 4,90 € |

TAPAS FRIAS KALTE KLEINIGKEITEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 008 | Pan
Brot | 1,30 € |
| 009 | Mojo picón con pan
Brot mit Pikanter Soße | 3,60 € |
| 010 | Alioli con pan
Brot mit Knoblauchsoße | 3,60 € |
| 011 | Jamon "Serrano"
Spanischer Serrano-Schinken | 6,90 € |
| 012 | Queso Manchego
Käse aus La Mancha | 6,90 € |
| 013 | Aceitunas negras o verdes
Grüne und schwarze Oliven | 3,60 € |
| 014 | Spanischer Antipasti-Teller
Eine Auswahl unserer kalten Tapas-Spezialitäten | 16,90 € |

WEITERE TAPAS

FINDEN SIE IN UNSERER
KÜHL-THEKE UND AUF
UNSEREN TAGES-TAFELN

TAPAS CALIENTES WARME TAPAS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 030 | Dátiles enfundados en bacon
Datteln im Speckmantel | 5,50 € |
| 031 | Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauchöl | 8,90 € |
| 032 | Boquerones fritos
Frittierte Sardellen | 6,90 € |
| 033 | Calamares
Frittierte Tintenfischringe | 6,90 € |
| 034 | Pulpo a la Gallega
Tintenfisch nach galicischer Art | 15,90 € |
| 035 | Chorizo
Spanische Paprikawürste | 6,90 € |
| 036 | Chorizo al vino
Spanische Paprikawurst in Rotwein | 6,90 € |
| 037 | Pincho Moruno
Schweinefiletspieß Maurischer Art | 8,90 € |
| 038 | Pincho de pollo
Hähnchenbrustspieß | 8,90 € |
| 039 | Albóndigas
Fleischbällchen in Tomatensoße | 6,90 € |
| 040 | Pechuga de pollo en salsa de jerez
Hähnchenbrust in Sherry | 6,90 € |
| 041 | Pincho Mescla
Spieß mit Chorizo, Hähnchenbrust und Schweinefilet Maurischer Art | 8,90 € |
| 042 | Garbanzos
Kichererbsen mit Jamon und Chorizo | 6,90 € |
| 043 | Garbanzos vegetal
Kichererbsen vegetarisch mit Aubergine, Zucchini, etc. | 6,90 € |
| 044 | Verduras salteadas
Gemüsepfanne | 6,90 € |
| 045 | Tortilla
Spanisches Kartoffelomlett | 4,90 € |

MIT LIEBE HAUSGEMACHT

ALLE GERICHTE WERDEN
NACH ORIGINAL SPANISCHEN
FAMILIENREZEPTEN IN UNSERER
KÜCHE HAUSGEMACHT

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 046 | Pimientos de padron
Grüne Paprika aus Galizien | 4,90 € |
| 047 | Berenjenas fritas
Frittierte Auberginen | 5,90 € |
| 048 | Patatas bravas
Spanische Bratkartoffeln mit Alioli | 4,40 € |
| 049 | Croquetas de queso
Käsekroketten | 5,50 € |
| 050 | Espinacas con queso fundido
Spinat mit Käse überbacken | 4,90 € |
| 051 | Patatas arrugadas
Kanarische Kartoffeln mit Mojo picón | 4,90 € |
| 052 | Tapas Teller
Ein Auswahl unserer leckeren Tapas | 17,90 € |
| 053 | Paella
Spanisches Reisgericht aus der Pfanne mit Fisch und Huhn
(Ab 2 Personen. Bitte vorbestellen!) | p.P. 17,90 € |

POSTRE NACHTISCH

- | | | |
|-----|---|--------|
| 061 | Crema Catalana
Katalanische Creme | 4,90 € |
| 062 | Zitroneneis | 4,90 € |
| 063 | Orangeneis | 4,90 € |

Inklusivpreise

Über die in unseren Produkten
enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
geben wir Ihnen gerne Auskunft. Eine
schriftliche Dokumentation kann
jederzeit eingesehen werden.

REFRESCOS

100 Afri Cola ^{2,11}	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
101 Afri Cola ohne Zucker ^{2,6,11}	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
102 Bluna Orange ^{2,3}	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
103 Bluna Zitrone	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
104 Carolinen Apfelschorle	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
105 Carolinen Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
106 Carolinen Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
107 Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	2,80 €
108 Schweppes Ginger Ale ²	0,20 l	2,80 €
109 Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,20 l	2,80 €
125 Saft: Apfel, Orange, Ananas ³	0,30 l	3,40 €
Nektar: Banane ³ , Kirsch ³ , Maracuja ³		
126 Frucht-Schorle	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €

CAFÉ & TÉ

130 Café ~ Kaffee	2,00 €
131 Café con leche ~ Milchkaffee	2,40 €
132 Espresso	2,00 €
133 Cappuccino	2,30 €
134 Cortado ~ Espresso mit einem Schuss Milch	2,40 €
135 Carajillo ~ Espresso mit einem Schuss Cognac	3,90 €



CERVEZAS

SPANISCHES BIER VOM FASS

147 Estrella Galicia ^A	0,30 l	3,30 €
	0,40 l	4,30 €
143 Estrella Galicia Alster ^A	0,30 l	3,30 €
	0,40 l	4,30 €

PORTUGIESISCHES BIER

151 Super Bock ^A	0,25 l	2,90 €
152 Sagres ^A	0,25 l	2,90 €

141 Paderborner Pilger Landbier ^A	0,30 l	3,30 €
144 Warsteiner Alkoholfrei ^A	0,33 l	3,30 €
145 Malzbier (alkoholfrei) ^A	0,33 l	3,50 €
146 König Ludwig Weissbier ^A	0,50 l	4,90 €
(149) Dunkel ^A		
(150) Alkoholfrei ^A		

BEBIDAS DE VINO

155 Weißwein-Schorle	0,20 l	3,90 €
156 Rotwein-Schorle	0,20 l	3,90 €
157 Tinto de verano	0,30 l	3,90 €
158 Rebujito	0,30 l	3,90 €
159 Sangría	0,30 l	4,90 €
166 Sangría (Karaffe)	1,00 l	14,50 €

CÓCTELES

300 El Matador	7,00 €
Rum, Malibu Kokos-Rum-Likör, Orangensaft, Kirschsaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,2,3}	
301 Tequila Sunrise	7,00 €
Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Greandine ^{1,2,3}	
302 La Malafollá (Zombie)	8,00 €
Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft ^{1,2,3}	
303 Sevilla	7,00 €
Licor 43, Wodka, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne ^{2,3,6}	

BRANDYS

186 Veterano	2 cl	2,50 €
187 Magno	2 cl	2,90 €
188 103	2 cl	2,50 €
189 103 Etiqueta Negra	2 cl	2,90 €
190 Carlos I.	2 cl	2,90 €
191 Gran Duque d’Alba	2 cl	4,60 €
192 Cardinal Mendoza	2 cl	4,60 €
193 Sol y sombra	2 cl	2,90 €

LICORES & APERETIVAS

180 Sherry dry / medium / cream	5 cl	3,40 €
194 Baileys on Ice ^{11,G}	2 cl	2,50 €
195 Poncho Caballero	2 cl	2,50 €
196 Hierbas Tunnel	2 cl	2,50 €
trocken / süß / mescla		
199 Anis süß / trocken	2 cl	2,50 €
201 Licor 43 ²	2 cl	2,50 €
202 Pacharan (Schlehenlikör)	2 cl	2,50 €
204 Tequila ²	2 cl	2,50 €
205 Orujo (Tresterschnaps)	2 cl	2,50 €

VINO TINTO, VINO BLANCO,
VINO ROSADO, VINO ESPUMOSO

FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISEKARTE

INKLUSIVPREISE • ZUSATZSTOFFE: 1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert ALLERGENE: A) glutenhaltig B) Knebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid, Sulphite L) Lupinen M) Weichtiere