

## VINO BLANCO

### \* WEISSWEIN \*

#### Pleno Blanco D.O.

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

0,20 l 5,90 €  
0,75 l 16,90 €

#### Gorgorito Verdejo D.O.

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

0,20 l 6,50 €  
0,75 l 18,90 €

#### 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 6,90 €  
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 8,50 €  
0,75 l 24,50 €

#### D. Pedro d' Soutomaio Albarino D.O.

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

0,20 l 9,00 €  
0,75 l 27,00 €

#### Dominio de la Fuente Organic Verdejo

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

0,20 l 6,50 €  
0,75 l 19,00 €

#### Pleno Tempranillo Tinto D.O.

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

0,20 l 5,90 €  
0,75 l 16,90 €

#### Clos Gebrat Priorat D.O.Ca.

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

0,20 l 10,50 €  
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 6,50 €  
0,75 l 18,90 €

## 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 6,50 €  
0,75 l 19,00 €

#### El Jardin de la Emperatriz Rioja Crianza D.O.Ca.

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

0,20 l 9,90 €  
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 6,50 €  
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 8,00 €  
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 6,50 €  
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 5,90 €  
0,75 l 16,90 €

#### Principe de Viana Edicion Rosa D.O.

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

0,20 l 7,90 €  
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 5,90 €  
0,75 l 16,90 €

## 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](http://www.tapasbar-granada.de)

## ENSALADAS SALATE

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

## TAPAS FRIAS KALTE KLEINIGKEITEN

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

### WEITERE TAPAS

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

## TAPAS CALIENTES WARME TAPAS

- 030 **Dátiles enfundados en bacon** 5,90 €  
Datteln im Speckmantel
- 031 **Gambas al ajillo** 8,90 €  
Garnelen in Knoblauchöl
- 032 **Boquerones fritos** 6,90 €  
Frittierte Sardellen
- 033 **Calamares** 6,90 €  
Frittierte Tintenfischringe
- 034 **Pulpo a la Gallega** 15,90 €  
Tintenfisch nach galicischer Art
- 035 **Chorizo** 6,90 €  
Spanische Paprikawürste
- 036 **Chorizo al vino** 6,90 €  
Spanische Paprikawurst in Rotwein
- 037 **Pincho Moruno** 8,90 €  
Schweinefiletspieß Maurischer Art
- 038 **Pincho de pollo** 8,90 €  
Hähnchenbrustspieß
- 039 **Albóndigas** 7,90 €  
Fleischbällchen in Tomatensoße
- 040 **Pechuga de pollo en salsa de jerez** 7,90 €  
Hähnchenbrust in Sherry
- 041 **Pincho Mescla** 8,90 €  
Spieß mit Chorizo, Hähnchenbrust und Schweinefilet Maurischer Art
- 042 **Garbanzos** 6,90 €  
Kichererbsen mit Jamon und Chorizo
- 043 **Garbanzos vegetal** 6,90 €  
Kichererbsen vegetarisch mit Aubergine, Zucchini, etc.
- 044 **Verduras salteadas** 6,90 €  
Gemüsepfanne
- 045 **Tortilla** 4,90 €  
Spanisches Kartoffelomlett

### MIT LIEBE HAUSGEMACHT

ALLE GERICHTE WERDEN  
NACH ORIGINAL SPANISCHEN  
FAMILIENREZEPTEN IN UNSERER  
KÜCHE HAUSGEMACHT

- 046 **Pimientos de padron** 5,50 €  
Grüne Paprika aus Galizien
- 047 **Berenjenas fritas** 5,90 €  
Frittierte Auberginen
- 048 **Patatas bravas** 4,80 €  
Spanische Bratkartoffeln mit Alioli
- 049 **Croquetas de queso** 5,90 €  
Käsekroketten
- 050 **Espinacas con queso fundido** 4,90 €  
Spinat mit Käse überbacken
- 051 **Patatas arrugadas** 5,50 €  
Kanarische Kartoffeln mit Mojo picón
- 052 **Tapas Teller** 17,90 €  
Ein Auswahl unserer leckeren Tapas
- 053 **Paella** p.P. 18,90 €  
Spanisches Reisgericht aus der Pfanne mit Fisch und Meeresfrüchten (Ab 2 Personen. Bitte vorbestellen!)

## POSTRE NACHTISCH

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

## CAFÉ & TÉ

130 Café ~ Kaffee	2,20 €
131 Café con leche ~ Milchkaffee	2,60 €
132 Espresso	2,00 €
133 Cappuccino	2,60 €
134 Cortado ~ Espresso mit einem Schuss Milch	2,40 €
135 Carajillo ~ Espresso mit einem Schuss Cognac	4,50 €



## CERVEZAS

### SPANISCHES BIER VOM FASS

147 Estrella Galicia <sup>A</sup>	0,30l	3,30 €
	0,40l	4,30 €
143 Estrella Galicia Alster <sup>A</sup>	0,30l	3,30 €
	0,40l	4,30 €

### PORTUGIESISCHES BIER

151 Super Bock <sup>A</sup>	0,25l	2,90 €
152 Sagres <sup>A</sup>	0,25l	2,90 €

141 Paderborner Pilger Landbier <sup>A</sup>	0,30l	3,30 €
144 Warsteiner Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	3,30 €
146 König Ludwig Weissbier <sup>A</sup> (149) Dunkel <sup>A</sup> (150) Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50l	4,90 €

## BEBIDAS DE VINO

155 Weißwein-Schorle	0,20l	4,50 €
156 Rotwein-Schorle	0,20l	4,50 €
157 Tinto de verano	0,20l	4,50 €
158 Rebutito	0,20l	4,50 €
159 Sangría	0,20l	4,90 €
166 Sangría (Karaffe)	1,00l	18,90 €

## CÓCTELES

300 El Matador Rum, Malibu Kokos-Rum-Likör, Orangensaft, Kirschsafft, Ananassaft, Grenadine <sup>1,2,3</sup>	8,00 €
301 Tequila Sunrise Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Greandine <sup>1,2,3</sup>	8,00 €
302 La Malafollá (Zombie) Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft <sup>1,2,3</sup>	9,00 €
303 Sevilla Licor 43, Wodka, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne <sup>2,3,6</sup>	8,00 €

## 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 <sup>11,6</sup>	2 cl	2,50 €
195 Poncho Caballero	2 cl	2,90 €
196 Hierbas Tunnel trocken / süß / mescla	2 cl	2,50 €
199 Anis süß / trocken	2 cl	2,50 €
201 Licor 43 <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
202 Pacharan (Schlehenlikör)	2 cl	2,50 €
204 Tequila <sup>2</sup>	2 cl	2,50 €
205 Orujo (Tresterschnaps)	2 cl	2,90 €

## VINO TINTO, VINO BLANCO, VINO ROSADO, VINO ESPUMOSO

FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISEKARTE