

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 €

Dominio de la Fuente Organic Verdejo

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

0,20 l 6,50 €
0,75 l 19,00 €

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' Soutomaior Albarino D.O.

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

0,75 l 27,00 €

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 €

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 €

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 €

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 €

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.

0,75 l 31,50 €

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.

0,75 l 29,50 €

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 €

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 €

Principe de Viana Edicion Rosa D.O.

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

0,75 l 23,00 €

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 | 8,90 € |
| 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 | 5,90 € |
| 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 | 7,90 € |
| 037 | Pincho Moruno
Schweinefiletspieß Maurischer Art | 8,90 € |
| 038 | Pincho de pollo
Hähnchenbrustspieß | 8,90 € |
| 039 | Albóndigas
Fleischbällchen in Tomatensoße | 7,90 € |
| 040 | Pechuga de pollo en salsa de jerez
Hähnchenbrust in Sherry | 7,90 € |
| 041 | Muslitos de Mar
Krebsscheren mit Cocktailsauce | 6,20 € |
| 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 | 5,50 € |

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

POSTRE NACHTISCH

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

*
**MIT LIEBE
HAUSGEMACHT**

ALLE GERICHTE WERDEN
NACH ORIGINAL SPANISCHEN
FAMILIENREZEPTEN IN UNSERER
KÜCHE HAUSGEMACHT

*

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}	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €
101 Afri Cola ohne Zucker ^{2,6,11}	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €
102 Bluna Orange ^{2,3}	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €
103 Bluna Zitrone	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €
104 Rhodius Apfelschorle	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €
105 Rhodius Mineralwasser	0,25l	2,50 €
	0,75l	6,20 €
106 Rhodius Mineralwasser still	0,25l	2,50 €
	0,75l	6,20 €
107 Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,20l	2,90 €
108 Schweppes Ginger Ale ²	0,20l	2,90 €
109 Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,20l	2,90 €
125 Saft: Apfel, Orange, Ananas ³ Nektar: Banane ³ , Kirsch ³ , Maracuja ³	0,30l	3,40 €
126 Frucht-Schorle	0,20l	2,40 €
	0,40l	4,30 €

CAFÉ & TÉ

130 Café ~ Kaffee	2,50 €
131 Café con leche ~ Milchkaffee	3,50 €
132 Espresso	2,40 €
133 Cappuccino	3,50 €
134 Cortado ~ Espresso mit einem Schuss Milch	2,90 €
135 Carajillo ~ Espresso mit einem Schuss Cognac	4,50 €



CERVEZAS

SPANISCHES BIER VOM FASS

147 Estrella Galicia ^A	0,30l	3,50 €
	0,40l	4,40 €
143 Estrella Galicia Alster ^A	0,30l	3,50 €
	0,40l	4,40 €

PORTUGIESISCHES BIER

151 Super Bock ^A	0,25l	3,00 €
152 Sagres ^A	0,25l	3,00 €

141 Paderborner Pilger Landbier ^A	0,30l	3,50 €
144 Warsteiner Alkoholfrei ^A	0,33l	3,30 €
146 König Ludwig Weissbier ^A (149) Dunkel ^A (150) Alkoholfrei ^A	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 ^{1,2,3}	8,00 €
301 Tequila Sunrise Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Greandine ^{1,2,3}	8,00 €
302 La Malafollá (Zombie) Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft ^{1,2,3}	9,00 €
303 Sevilla Licor 43, Wodka, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne ^{2,3,6}	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	3,60 €
194 Baileys on Ice ^{11,6}	2 cl	2,90 €
195 Poncho Caballero	2 cl	2,90 €
196 Hierbas Tunnel trocken / süß / mescla	2 cl	2,90 €
199 Anis süß / trocken	2 cl	2,90 €
201 Licor 43 ²	2 cl	2,90 €
202 Pacharan (Schlehenlikör)	2 cl	2,90 €
204 Tequila ²	2 cl	2,90 €
205 Orujo (Tresterschnaps)	2 cl	2,90 €

VINO TINTO, VINO BLANCO, VINO ROSADO, VINO ESPUMOSO

FINDEN SIE AUF UNSERER SPEISEKARTE