EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Kalte Tapas

1)	**Alioli** Hausgemachte Mayonnaise mit aromatischem Knoblauch.	4,50
2)	**Mojo Rojo** Würzige Paprikasoße mit feuriger Schärfe.	4,20
3)	**Mojo Verde** Milder Dip aus grüner Paprika - fein und aromatisch.	4,20
4)	**Dreierlei Dips** Hausgemachte Alioli, pikantes Mojo Rojo und mildes Mojo Verde.	6,90
5)	**Aceitunas mixtas** Gemischte Oliven, ideal als kleiner Auftakt.	5,50
6)	**Queso Manchego** Aromatischer spanischer Hartkäse aus Schafsmilch.	8,50
7)	**Salchichón und Chorizo** Spanische Salami mit würzigem Geschmack.	6,50
8)	**Jamón Serrano** Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit feinem Aroma.	9,50

Warme Tapas

Tapas calientes

15)	**Queso Feta** Gebackener Feta mit der feinen Säure von Balsamico-Essig.	6,90
16)	**Queso, pikant** Käse mit Tomate und Chili - für alle, die es pikant mögen.	6,90
17)	**Queso, deftig** Gebratener Käse, umhüllt von herzhaftem Speck.	6,90
18)	**Queso, verführerisch** Käse mit süßem Honig und Trauben - herzhaft trifft fruchtig.	6,90
19)	**Pollo especial** Gebratene Hähnchenbrustfilets, umhüllt von einem Taco-Mantel.	5,50
20)	**Chorizo frito** Spanische Paprikawurst, gebraten und kräftig im Geschmack.	5,50
21)	**Chorizo con miel** Spanische Paprikawurst in würziger Rotwein-Honig-Soße mit süßer Note.	5,90
22)	**Fleischspieß** Mit aromatischem Knoblauch verfeinert.	7,90
23)	**Albóndigas** Hausgemachte Mettbällchen in pikant-scharfer Tomatensoße.	5,90

Hausgemachte Croquetas

Gebacken und herzhaft gefüllt mit

25)	**gebratenen Hähnchenbrustwürfeln**	5,20
27)	**Spinat, Gemüse und Knoblauch**	5,20

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Warme Tapas

Tapas calientes

28) Calamares rebozados 7,90
Tintenfischringe, gebacken serviert.

29) Chipirones rebozados Andalucía 8,90
Mini-Tintenfische, im Ganzen gebacken.

30) Chipirones a la plancha 8,90
Aromatische Mini-Tintenfische, direkt vom Grill.

31) Boquerones fritos 8,90
Gebackene Sardellenfilets ohne Gräten.

32) Muslitos de Mar 5,50
Gebackene Krebsbällchen zum Probieren und Teilen.

33) Empanadillas 5,90
Teigtaschen mit einer Füllung nach Wahl: Thunfisch und Tomate, Huhn oder Rind.

34) Datteln im Speckmantel 5,50
Süße Datteln, umhüllt von herzhaftem Speck.

35) Champignons 5,50
Wahlweise pikant mit Knoblauch oder mild in fruchtiger Orangensoße.

36) Papas arrugadas 5,00
Kanarische Kartoffeln, in Meersalz geschwenkt, mit mildem Mojo Verde.

37) Patatas Bravas 5,50
Spanische Röstkartoffeln mit feurig-scharfer Tomatensoße.

38) Tortilla 6,50
Herzhaftes spanisches Kartoffelomelett mit Zwiebel.

39) Plato de Verduras 9,50
Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons, mit Balsamico-Essig verfeinert.

40) Pimientos de Padrón 6,50
Grüne Bratpaprika, in Olivenöl gebraten, mit Meersalz und Essig verfeinert.

42) Aubergine rebozada 7,50
Gebackene Aubergine mit Balsamico-Essig und süßem Honig.

Gambas

Al ajillo: ohne Schale im aromatischen Sud mit Knoblauch, Chili und Kräutern.

5 Stck.	10 Stck.	15 Stck.	20 Stck.
8,50	13,50	16,90	23,90

41) Tapas variadas - Tapasplatte 21,90 pro Person
Warme und kalte Tapas zum Entdecken und Teilen:
Aubergine rebozada, Serrano-Schinken, spanische Salami, Oliven, Muslitos, Empanadillas, Datteln, Boquerones, Papas arrugadas, Chorizo, Tortilla, Alioli, Mojo Verde und ofenfrisches Baguette.

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Salate, Hauptgerichte & Desserts

Salatvariationen

50) Großer Salat 9,50

51) Salat Pollo 12,50
Mit Hähnchenbrust auf einer bunten Salatauswahl.

53) Salat Champignon 13,50

54) Salat Gambas 24,00

Zu allen Salaten: Tomate, Gurke, Sprossen und Fetakäse, abgerundet mit hausgemachtem Olivenöldressing.

Schnitzel - Milanesa

60) Wiener Schnitzel 16,50
Herzhaftes Schnitzel, dazu Pommes.

61) Jägerschnitzel 19,50
Mit Champignons in feiner Rahmsoße, dazu Pommes.

Hauptgerichte vom Grill

70) Hähnchenbrustfilet 17,50
Hähnchenbrustfilet in würziger Pfeffersoße, dazu eine Kartoffelbeilage.

71) Costillas al horno 15,00
Gebackene spanische Rippchen mit Kräutern und Balsamico auf einem Kartoffelbett.

73) Medaillons vom Schweinefilet 21,90
Schweinefilet-Medaillons in feiner Champignonrahmsoße, dazu eine Kartoffelbeilage.

77) Merluza 22,90
Seehechtfilet in aromatischer Shrimpsoße, begleitet von Gemüse.

78) Bacalao 22,90
Kabeljau mit aromatischer spanischer Salsa Verde, dazu Gemüse.

79) Calamares im Ganzen 19,90
Im Ganzen gegrillte Calamares mit Knoblauch und Alioli auf einem Salatbett.

80) Calamares rebozados 19,90
Gebackene Tintenfischringe, angerichtet auf einem Salatbett.

81) Lachsfilet vom Grill 22,90
Gegrilltes Lachsfilet mit konfierter Tomatensoße und Gemüse.

Desserts - Postres

90) Crema Catalana 7,50

91) Churros con chocolate 8,50
Churros mit Schokolade zum süßen Abschluss.

92) Spanische Eisfrüchte 6,90
Orange, Zitrone oder Kokos - als Eis in der eigenen Frucht serviert.

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Kaffee, Bier & Sangria

Kaffeespezialitäten

Café solo		3,00
Café cortado, Café solo mit Milch		3,00
Cappuccino		3,50
Café con leche, Milchkaffee, groß		3,90
Carajillo, Espresso mit Brandy		4,90
Barraquito		4,90
Café bombón, mit Milchmädchen		3,90
Latte macchiato		4,50
Tasse Café crème		2,90

Bier vom Fass

Härke Pilsener	0,3 l	3,90
Härke Pilsener	0,5 l	5,90
Alster	0,3 l	3,90
Alster	0,5 l	5,90

Bierspezialitäten

Hefeweißbier, naturtrüb	0,5 l	5,90
Hefeweißbier, alkoholfrei	0,5 l	5,90
Hefeweißbier, dunkel	0,5 l	5,90
San Miguel	0,33 l Fl.	3,90
Estrella Galicia	0,33 l Fl.	3,90
Einbecker alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,90
Einbecker Alster alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,90

Unsere hausgemachte Sangria

Tipp: mit frischen Früchten

Glas	0,3 l	6,50
Karaffe	0,5 l	11,50
Karaffe	1 l	18,90

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Bad Pyrmonter Gourmet

Medium	0,25 l	2,90
Medium	0,75 l	6,90
Naturelle	0,25 l	2,90
Naturelle	0,75 l	6,90

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	0,33 l	3,90
Cola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Sprite	0,33 l	3,90
Mezzo Mix	0,33 l	3,90

Schweppes

Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50

Vio Schorlen mit Direktsaft - 0,25 l

Apfel, trüb	3,90
Rhabarber	3,90
schw. Johannisbeere	3,90
Bio-Limo Zitrone	3,90

Vaihinger Säfte - 0,3 l

Orange	4,30
Apfel, klar	4,30
Maracuja	4,30
auch als Schorle	4,30

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Weißwein & Rosé

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Salvador XII Unser Hauswein ein junger, frischer Wein aus La Mancha Rebsorte: Verdejo, trocken	5,50	12,50	20,80
Corazón Loco aus dem Weingut Andrés Iniesta ein trockener Weißwein, fruchtig und aromatisch Anbaugebiet: Tierra de Castilla Rebsorte: Verdejo	5,50	12,50	20,80
Roca Morino D.O.C. feines Aroma von Apfel und Zitrusfrüchten Anbaugebiet: Rioja Rebsorte: Viura	6,50	15,50	19,90
Sissi und Franz ein süffiger und eleganter Weißwein halbtrocken Rebsorte: Riesling Anbaugebiet: Mosel	6,50	14,30	19,80

Roséwein

Roca Morino Rioja D.O.C. Aromen von Rosen, Erdbeeren und Mandarinen Rebsorte: Garnacha Anbaugebiet: Rioja	6,90	15,30	21,90

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Rotwein

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Salvador XII Unser Hauswein ein klassischer, trockener Rotwein Rebsorte: Tempranillo	5,50	12,90	20,80
Otoñal vollmundiger, trockener Rotwein Rebsorte: Tempranillo und Garnacha Anbaugebiet: Rioja	5,90	15,50	17,90
Roca Morino D.O.C. ein runder, weicher Wein mit schönem Nachklang Anbaugebiet: Rioja Rebsorte: Tempranillo	6,50	17,50	21,90
Finca Resalso ein fruchtig-samtiger Rotwein Rebsorte: Tempranillo Anbaugebiet: Valladolid	7,50	17,90	27,80

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Zum Genießen

Sekt Hausmarke	0,1 l	3,50
Kir Royal, Sekt mit Cassis	0,1 l	4,90
Aperol Spritz	0,2 l	8,50
Berry Spritz	0,33 l	8,50
Hierbas de Mallorca secas	2 cl	3,50
Hierbas de Mallorca mixtas	2 cl	3,50
Orujo (Tresterbrand)	2 cl	3,50
Orujo de hierbas	2 cl	4,80
Obstler Apfel und Birne	2 cl	3,50
Unterthurner Waldhimbeere	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,00
Ramazzotti	2 cl	4,00
Licor 43	2 cl	4,50
Licor 43 mit Milch	5 cl	6,50
Baileys Irish Cream	2 cl	3,50
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,90
Wodka Three Sixty	2 cl	3,90
Anís de Castellana, dulce		3,90
Brandy Osborne Veterano	2 cl	3,90
Brandy Carlos Primero	2 cl	4,90
Brandy Cardenal Mendoza	2 cl	4,90
Brandy 1866, außergewöhnlich		9,80
Jack Daniel’s Tennessee	2 cl	3,90

EL ÁVILA
RESTAURANT TAPAS

Venezolanische Spezialitäten

Ein Hauch von Venezuela

100) Combo Venezuela 18,90
Venezuela zum Probieren: 3 kleine Arepas und 3 Tequeños, dazu Rindfleisch, Reina Pepeada, schwarze Bohnen und Empanadas.

101) Arepa Pelua 6,90
Venezolanische Maisfladen nach Caracas-Art, gefüllt mit zartem, langsam gegartem und handgezupftem Rinderfleisch.

102) Arepa Reina Pepeada 6,90
Herzhaft gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Avocado, Zwiebel, Mayonnaise und Senf.

Tapas

103) Tequeños 4,90
Knusprige Teigstange mit herzhafter Käsefüllung.

104) Schwarze Bohnen 3,90

105) Reina Pepeada Salat 4,50

106) Arepa con Crema 3,50

107) Tostones 3,90

108) Pabellón Criollo 16,90
Traditionelles venezolanisches Nationalgericht: zartes, handgezupftes Rindfleisch mit Reis, hausgemachten schwarzen Bohnen, kleinen Arepas und gebratenen reifen Kochbananen.