

Vino tinto

Rotwein

Dominio de la Fuente Tempranillo Vinedos Sostenibles, bio

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

0,20 l 6,50 €
0,75 l 19,00 €

El Borrón Joven Tempranillo & Syrah

La Mancha, Spanien. Noten von roten Früchten, Kirschen und Pflaumen.

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

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 €

Vina Capellana Tinto DO Bio

Tempranillo. Utiel-Requena, Spanien. Fruchtige Noten von Waldbeeren, ein Hauch von Rosmarin.

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

El Guardian Crianza Tinto

Tempranillo. Rioja, Spanien. Weich und rund mit feiner Säurestruktur, Aromen reifer Früchte, Vanille, Würznoten.

0,20 l 6,90 €
0,75 l 20,50 €

Bellmunt Tinto DOC

Grenache, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Priorat, Spanien. Aus durchschnittlich 10 Jahre alten Rebstöcken. Aromen reifer Früchte und leicht süßliche Gewürznoten, balsamische Noten.

0,75 l 39,50 €

Freye Syrah Tempranillo DO

Katalonien, Spanien. Gewürznoten von Nelken, Aromen von Kirsche, Pflaume, violetten Blumen, Lakritze und Röstaromen

0,20 l 7,50 €
0,75 l 28,50 €

Finca La Estacada 6 Meses Roble DO

Tempranillo. Kastilien-La Mancha, Spanien. Reife Pflaumen, Kirschen und Brombeeren, zarte Noten von neuem Holz und würzige Nuancen von weißem Pfeffer.

0,20 l 6,90 €
0,75 l 20,50 €

Aperitivo

Aperitif

Limoncello Spritz

Italienischer Aperitif. Fruchtig-zitronig. Limoncello (15 vol%), Prosecco, Sodawasser.

0,20 l 6,90 €

Aperol Spritz

Italienischer Aperitif. Ein idealer Erfrischungscocktail. Aperol (11 vol%), Prosecco, Sodawasser.

0,20 l 6,90 €

Vino rosado

Rosewein

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 €

Vinho Verde Rosado D.O.C.

Vinho Verde, Portugal. Aromen von Himbeere und Brombeere. Erfrischend und prickelnd.

0,20 l 5,50 €
0,75 l 15,50 €

Las Manos Tempranillo Rosado

Castilla, Spanien. Feine Noten von roten Beeren, schöne Frische, wenig Säure und gefällig.

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

Málaga Tapasbar + Vinoteca
Eduardo Fernández-Terrones
Kisau 11 * 33098 Paderborn
www.tapasbar-malaga.de

Ensaladas

Salate

- 002

Ensalada Española

Gemischter Salat

8,90 €
- 003

Ensalada de lentejas

Linsensalat

4,90 €
- 004

Ensalada de pollo

Salat mit Hähnchenbrust

12,90 €

Tapas frias

Kalte Kleinigkeiten

- 008

Pan

Brot

1,50 €
- 009

Mojo picón con pan

Brot mit Pikanter Soße

3,80 €
- 010

Alioli con pan

Brot mit Knoblauchsoße

3,80 €
- 011

Jamon “Serrano”

Spanischer Serrano-Schinken

7,90 €
- 012

Queso Manchego

Käse aus La Mancha

7,90 €
- 013

Aceitunas negras o verdes

Grüne und schwarze Oliven

3,60 €
- 014

Spanischer Antipasti-Teller

Eine Auswahl unserer kalten Tapas-Spezialitäten

16,90 €
- 015

Boquerónes en vinagre

Eingelegte Sardellen

6,90 €

Tapas calientes

Warme Tapas

- 028

Rape frito

Frittierter Seeteufel

8,90 €
- 029

Gambas a la plancha

Gegrillte Garnelen

14,90 €
- 030

Dátiles enfundados en bacon

Datteln im Speckmantel mit Mandelkern

5,90 €
- 031

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchöl

8,90 €
- 032

Boquerónes fritos

Frittierte Sardellen

6,90 €
- 033

Calamares

Frittierte Tintenfischringe

7,90 €
- 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

Pincho Mescla

Spieß mit Chorizo, Hähnchenbrust und Schweinefilet Maurischer Art

9,90 €
- 042

Hígado en salsa de jerez

Leber in Sherry

8,90 €

- 043

Garbanzos vegetal

Kichererbsen vegetarisch mit Aubergine und Zucchini

6,90 €
- 044

Verduras salteadas

Gemüsepfanne

6,90 €
- 045

Tortilla

Spanisches Kartoffelomlett

5,90 €
- 046

Pimientos de padron

Grüne Paprika aus Galizien

5,90 €
- 047

Berenjenas fritas

Frittierte Auberginen

6,50 €
- 048

Patatas bravas

Spanische Bratkartoffeln mit Alioli

4,90 €
- 049

Croquetas de queso

Käsekroketten

6,50 €
- 050

Espinacas con queso fundido

Spinat mit Käse überbacken

5,90 €
- 051

Patatas arrugadas

Kanarische Kartoffeln mit Mojo picón

5,90 €
- 052

Tapas Teller

Ein Auswahl unserer leckeren Tapas

18,90 €
- 053

Paella

Spanisches Reisgericht aus der Pfanne mit Fisch und Meeresfrüchten (Ab 2 Personen. Bitte vorbestellen!)

p.P. 21,90 €

Postre

Nachtisch

- 061

Crema Catalana

Katalanische Creme

5,50 €
- 062

Zitroneneis

5,50 €
- 063

Orangeneis

5,50 €

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

Mit Liebe
hausgemacht

Alle Gerichte werden nach original spanischen Familienrezepten in unserer Küche hausgemacht.

Refrescos

100	Afri Cola ^{2,11}	0,20 l	2,80
		0,40 l	4,80
101	Afri Cola ohne Zucker ^{2,6,11}	0,20 l	2,80
		0,40 l	4,80
102	Bluna Orange ^{2,3}	0,20 l	2,80
		0,40 l	4,80
103	Bluna Zitrone	0,20 l	2,80
		0,40 l	4,80
104	Rhodium Apfelschorle	0,20 l	2,80
		0,40 l	4,80
105	Rhodium Mineralwasser	0,25 l	2,50
		0,75 l	6,20
106	Rhodium Mineralwasser still	0,25 l	2,50
		0,75 l	6,20
107	Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	3,40
108	Schweppes Ginger Ale ²	0,20 l	3,40
109	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,20 l	3,40
125	Saft: Apfel, Orange, Ananas ³ Nektar: Banane ³ , Kirsche ³ , Maracuja ³	0,20 l	2,90
126	Ice tea Zitrone	0,33 l	3,80
127	Ice tea Pfirsich	0,33 l	3,80

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

Bier vom Fass

147	Estrella Galicia ^A	0,30 l	3,70
		0,40 l	4,80
143	Estrella Galicia Alster ^A	0,30 l	3,70
		0,40 l	4,80
151	Bitburger ^A	0,30 l	3,70
		0,40 l	4,80
152	Bitburger Alster ^A	0,30 l	3,70
		0,40 l	4,80

141	Paderborner Pilger Landbier ^A	0,30 l	3,70
144	Bitburger 0,0% alkoholfrei ^A	0,33 l	3,70
145	Malzbier Alkoholfrei ^A	0,33 l	3,70
146	Benediktiner Weissbier naturtrüb ^A	0,50 l	4,90
149	Benediktiner Weissbier dunkel ^A	0,50 l	4,90
150	Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^A	0,50 l	4,90

Bebidas de Vino

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

Cócteles

300	El Matador	8,00
	Rum, Malibu Kokos-Rum-Likör, Orangensaft, Kirschsaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,2,3}	
301	Tequila Sunrise	8,00
	Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Greandine ^{1,2,3}	
302	La Malafollá (Zombie)	9,00
	Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft ^{1,2,3}	
303	Sevilla	8,00
	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	3,60
194	Baileys on Ice ^{11,G}	2 cl	2,90
195	Poncho Caballero	2 cl	2,90
196	Hierbas Tunnel	2 cl	2,90
	trocken / süß / mescla		
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

finden Sie auf unserer
Speisekarte.

Alle Preise in Euro • 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 12) koffeinhaltig 13) geschwärzt 14) gewürst 15) gentechnisch verändert ALLERGENE: A) glutenhaltig B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid Sulphite L) Lupinen M) Weichtiere 01/25