

# 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 7,90 €  
0,75 l 23,00 €

### Villa Real Tempranillo & Syrah

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

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 21,00 €

### Perlat Tinto D.O.

Granacha Tinta. Montsant, Spanien. Duft von Erdbeere und Himbeere, balsamische Noten, kräuterig und würzig.

0,20 l 9,90 €  
0,75 l 30,00 €

### Mola Tinto D.O.

Bobal. Utiel Requena, Spanien. Intensives Kirschrot, Duft nach Kirsche und Erdbeere, mineralisch, angenehme Röstaromen im Mund.

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 20,00 €

### El Guardian Crianza Tinto

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

0,20 l 7,90 €  
0,75 l 24,00 €

### Consentido Monastrell Barrica

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

0,20 l 7,90 €  
0,75 l 24,00 €

### Freya Syrah Tempranillo DO

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

0,20 l 8,50 €  
0,75 l 30,00 €

### Hécúla Monastrell D.O.

Monastrell. Yecla, Spanien. Saftige, dunkle Frucht nuances, im Mund kandierte Pflaume, aromatisch und ausgewogen.

0,20 l 7,90 €  
0,75 l 24,00 €

# 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 espumoso

## Sekt

### Cava Mont Marcal Brut Reserva

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

0,75 l 39,00 €

# Vino rosado

## Roséwein

### Jolaseta Rosado D.O.

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

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 20,00 €

### Vinho Verde Rosado D.O.C.

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

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 20,00 €

### Mola Rosado D.O.

Bobal. Utiel Requena, Spanien. Aromen von Grapefruit und Passionsfrucht, angenehm frisch mit zarter Fruchtsäure.

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 20,00 €

# Vino blanco

## Weißwein

### Gorgorito Verdejo D.O.

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

0,20 l 7,90 €  
0,75 l 22,00 €

### Mola Blanco D.O.

Bianca Zita, Verdejo. Valencia, Spanien. Rauchig, würzig, feine Vanillenote, Aromen von weißem Pfirsich.

0,20 l 6,90 €  
0,75 l 20,00 €

### Freya Blanco Parellada Muscat DO

Parellada, Muskateller. Penedes, Spanien. Florale Düfte, ein Hauch von Rosenblättern, exotische Früchte, Limette, Orangenschalen.

0,20 l 8,90 €  
0,75 l 30,00 €

### Dominio de la Fuente Organic Verdejo

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

0,20 l 7,90 €  
0,75 l 23,00 €

### Paco Lola No. 12 Albarino D.O.

Rias Baixas, Spanien. In der Nase und am Gaumen Pfirsich und Mirabelle. Feine Kräuternoten, leicht spritzig.

0,20 l 9,90 €  
0,75 l 30,00 €



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

# Ensaladas

## Salate

- 002 Ensalada Española** 12,90 €  
Gemischter Salat
- 003 Ensalada de lentejas** 6,90 €  
Linsensalat
- 004 Ensalada Murciana** 12,90 €  
Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

# Tapas frias

## Kalte Tapas

- 008 Pan** 1,50 €  
Brot
- 009 Mojo picón con pan** 3,90 €  
Brot mit Pikanter Soße
- 010 Alioli con pan** 3,90 €  
Brot mit Knoblauchsoße
- 011 Jamon "Serrano"** 8,90 €  
Spanischer Serrano-Schinken
- 012 Queso Manchego** 8,90 €  
Käse aus La Mancha
- 013 Aceitunas negras o verdes** 3,90 €  
Grüne und schwarze Oliven
- 014 Spanischer Antipasti-Teller** 18,90 €  
Eine Auswahl unserer kalten Tapas-Spezialitäten
- 015 Boquerónes en vinagre** 8,90 €  
Eingelegte Sardellen

## Mit Liebe hausgemacht

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

# Tapas calientes

## Warme Tapas

- 028 Rape frito** 9,90 €  
Frittierter Seeteufel
- 029 Gambas a la plancha** 16,90 €  
Gegrillte Garnelen
- 030 Datiles enfundados en bacon** 6,90 €  
Datteln im Speckmantel mit Mandelkern
- 031 Gambas al ajillo** 9,90 €  
Garnelen in Knoblauchöl
- 032 Boquerónes fritos** 8,90 €  
Frittierte Sardellen
- 033 Calamares** 8,90 €  
Frittierte Tintenfischringe
- 034 Pulpo a la Gallega** 17,90 €  
Tintenfisch nach galicischer Art
- 035 Chorizo** 7,90 €  
Spanische Paprikawürste
- 036 Chorizo al vino** 8,90 €  
Spanische Paprikawurst in Rotwein
- 037 Pincho Moruno** 9,90 €  
Schweinefiletspieß Maurischer Art
- 038 Pincho de pollo** 9,90 €  
Hähnchenbrustspieß
- 039 Albóndigas** 8,90 €  
Fleischbällchen in Tomatensoße
- 040 Pechuga de pollo en salsa de jerez** 8,90 €  
Hähnchenbrust in Sherry
- 041 Pincho Mescla** 9,90 €  
Spieß mit Chorizo, Hähnchenbrust und Schweinefilet Maurischer Art
- 042 Garbanzos** 8,90 €  
Kichererbsen mit Jamon und Chorizo

- 043 Garbanzos vegetal** 7,90 €  
Kichererbsen vegetarisch mit Aubergine und Zucchini
- 044 Verduras salteadas** 8,90 €  
Gemüsepfanne
- 045 Tortilla** 6,90 €  
Spanisches Kartoffelomlett
- 046 Pimientos de padron** 6,90 €  
Grüne Paprika aus Galizien
- 047 Berenjenas fritas** 7,90 €  
Frittierte Auberginen
- 048 Patatas bravas** 5,90 €  
Spanische Bratkartoffeln mit Alioli
- 049 Croquetas de queso** 7,90 €  
Käsekroketten
- 050 Espinacas con queso fundido** 6,90 €  
Spinat mit Käse überbacken
- 051 Patatas arrugadas** 6,90 €  
Kanarische Kartoffeln mit Mojo picón
- 052 Tapas Teller** 23,90 €  
Ein Auswahl unserer leckeren Tapas
- 053 Paella** p.P. 25,90 €  
Spanisches Reisgericht aus der Pfanne mit Fisch und Meeresfrüchten (Ab 2 Personen. Bitte vorbestellen!)

# Postre

## Nachtisch

- 061 Crema Catalana** 6,90 €  
Katalanische Creme
- 062 Zitroneneis** 6,90 €
- 063 Orangeneis** 6,90 €

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	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90
101 Afri Cola ohne Zucker	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90
102 Bluna Orange	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90
103 Bluna Zitrone	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90
104 Apfelschorle	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90
105 El Puro Mineralwasser	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,80
106 El Puro Mineralwasser still	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,80
107 Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,40
108 Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,40
109 Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,40
125 Saft pur oder als Schorle: Apfel, Orange, Ananas Nektar: Banane, Kirsche, Maracuja	0,20 l	3,20
	0,40 l	5,00
126 Ictea Zitrone	0,33 l	3,90
127 Ictea Pfirsich	0,33 l	3,90

## Café

130 Café ~ Kaffee	2,80
131 Café con leche ~ Milchkaffee	3,80
132 Espresso	2,40
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	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
143 Estrella Galicia Alster	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
151 Bitburger	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
152 Bitburger Alster	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
141 Paderborner Pilger Landbier	0,30 l	3,90
144 Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	3,90
145 Malzbier Alkoholfrei	0,33 l	3,90
146 Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,50 l	5,50
149 Benediktiner Weissbier dunkel	0,50 l	5,50
150 Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,50 l	5,50

## Bebidas de Vino

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

## Cócteles

300 El Matador Rum, Malibu Kokos-Rum-Likör, Orangensaft, Kirschsaff, Ananassaft, Grenadine	8,00
301 Tequila Sunrise Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Greandine	8,00
302 La Malafollá (Zombie) Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft	9,00
303 Sevilla Licor 43, Wodka, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne	8,00

## Brandys

186 Veterano	2 cl	2,90
188 103	2 cl	2,90
189 103 Etiqueta Negra	2 cl	3,50
190 Carlos I.	2 cl	3,50
191 Gran Duque d'Alba	2 cl	4,90
192 Cardinal Mendoza	2 cl	2,90
193 Sol y sombra	2 cl	2,90

## Licores & Aperetivas

180 Sherry dry / medium / cream	5 cl	3,60
194 Baileys on Ice	2 cl	2,90
195 Poncho Caballero	2 cl	2,90
196 Hierbas trocken / süß / mescla	2 cl	2,90
199 Anis süß / trocken	2 cl	2,90
201 Licor 43	2 cl	2,90
202 Pacharan (Schlehenlikör)	2 cl	2,90
204 Tequila	2 cl	2,90
205 Orujo (Tresterschnaps)	2 cl	2,90
206 Jägermeister	2 cl	2,90
207 Limoncello	2 cl	2,90

**Vino Tinto**  
**Vino Blanco**  
**Vino Rosado**

finden Sie auf unserer  
Speisekarte.