

# Variedades / Verschiedenes

## FRÍAS / KALT

*Pan y aioli / hausgemachtes Brot und Aioli* 5,00 €

*zusätzlich hausgemachtes Aioli extra* 3,00 €

wahlweise: Klassisch ~ Chili ~ Zitrone-Safran ohne Knoblauch

*Pan con aceite de oliva / unser Brot mit Olivenöl* 2,50 €

Unser Olivenöl steht bereits auf den Tischen zur Verfügung.

*Aceitunas variadas / Oliven-Mix* 4,50 €

in hausgemachter Gewürzmischung und unserem Olivenöl

*Queso fresco de cabra / Ziegenfrischkäsetaler* 9,50 €

Ziegenfrischkäsetaler mit geblähtem und getrüffeltem Feigensenf, Walnuss und Chilifäden

*Carpaccio de ternera o de salmón*

Carpaccio vom Rind (mit Käsespänen) oder vom Lachs mit Rukola, Kirschtomaten, Zitronen-Vinaigrette

14,90 €

*Tártaro de ternera con huevo de codorniz*

Frisch angemachtes Tatar vom Rind mit Wachtelei

17,50 €

*Plato mixto*

Eine Auswahl unserer iberischen Spezialitäten

16,90 €

## CALIENTES / WARM

*Pan con tomate y ajo* 5,50 €

Hausgemachtes geröstetes Brot mit unserem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensugo

*Bocadillos / belegte hausgemachte Brötchen* 6,50 €

Knusprig geröstet mit Rukola, etwas Olivenöl, Tomatensugo, Knoblauch sowie mit einem iberischen Belag

*Jeder weitere Belag* 2,00 €

### *Tortilla*

Española - Eier, Kartoffeln und Zwiebeln 7,00 €

Española con trufa - Española mit Trüffelöl 7,50 €

Ibérica - Española mit Pata Negra Schinken 7,50 €

*Patatas con hierbas mixtas* 7,00 €

Herzhaft gebackene Kartoffelecken mit gemischten Kräutern

*Patatas arrugadas con mojo* 7,50 €

In Meersalz gebackene Kartoffeln mit Kräutersoße

*Pimientos de Padrón* 8,50 €

Kleine Bratpaprika mit Olivenöl und grobem Meersalz

*Croquetas caseras con ibérico, queso o atún* 8,50 €

Hausgemachte spanische Béchamel-Kroketten mit Ibérico-Schinken, Käse oder Thunfisch

*Dátiles en bacón / Datteln im Speckmantel* 8,50 €

|  |         |
|--|---------|
| <i>Albóndigas caseras</i>  | 9,00 €  |
| Hausgemachte Hackbällchen in pikanter Tomatensauce                                     |         |
| <i>Chorizo picante</i>   | 9,00 €  |
| Heiße Chorizo ~ pikant   |         |
| <i>Chorizo de vacuno con ajo ~ picante</i>   | 9,50 €  |
| Heiße Knoblauch-Chorizo vom Rind ~ scharf  |         |
| <i>Calamares estofados en salsa de tomate picante</i>                                  | 11,50 € |
| Geschmorte Calamares in pikanter Tomatensauce  |         |
| <i>Queso de cabra con bacón y miel ibérica</i>   | 12,50 € |
| Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit iberischem Honig                                    |         |
| <i>Costillas de cerdo con salsa Ají Panca y barbacoa</i>                               | 13,50 € |
| Rippchen vom Schwein mit Ají Panca Chili - Barbecue Sauce                              |         |
| <i>Surf &amp; Turf</i>   | 15,90 € |
| Riesen-Langostino (ohne Schale) in Kräuter-Olivenöl und Knoblauch mit Bellota Schinken |         |
| <i>Carrilladas de Ibérico, guisadas en Tempranillo y con patatas hierbas mixtas</i>    | 16,50 € |
| Bäckchen vom Ibérico in Rotwein geschmort mit Kräuterkartoffeln                        |         |

*Beachten Sie bitte auch unsere monatlich wechselnde*

*Spezialitätenkarte!*

# Pata Negra Schinken

## *Ibérico*

Schinken vom iberischen Schwein, freilaufend mit hochwertiger Getreidemast ernährt.

ca. 50 g Portion 8,50 €

ca. 100 g Portion 16,00 €

## *Ibérico Bellota*

Schinken vom iberischen Eichelmastschwein, ausschließlich freilaufend und im Rahmen der freien Nahrungssuche (Kräuter, Wurzeln, Eicheln, etc.) ernährt.

ca. 50 g Portion 12,50 €

ca. 100 g Portion 24,00 €

# Embutidos / Wurstspezialitäten

*Ibéricos bellota / vom ib. Schwein in Eichelmastqualität*

*Chorizo ~ Salchichón ~ Fuet ~ Morcón ~ Sobrasada*

50 g à 6,00 €

*Lomito ~ Lomo ~ Solomillo ~ Morcilla*

50 g à 7,00 €

*Vacuno / vom Rind*

*Cecina (Rinderschinken) ~ Chorizo ~ Salchichón*

50 g à 7,50 €

*Zu unseren Pata Negra Schinken und Wurstspezialitäten reichen wir eine Portion hausgemachtes Brot.*

*Beschreibungen unserer Ibérico-Spezialitäten findet ihr [hier!](#)*

# Platos / Platten

## *Embutidos ibéricos de bellota*

Gemischte Wurstspezialitäten vom iberischen Schwein in Bellotaqualität (Eichelmast)

18,50 €

## *Quesos*

Variation unserer spanischen Käsesorten vom Schaf und Ziege aus verschiedenen Regionen

18,50 €

## *Jamón ibérico y bellota*

Zusammenstellung unserer Pata Negra Schinken

18,50 €

## *Jamón y quesos*

Variation unserer Pata Negra Schinken und Käsesorten

18,50 €

## *Vacuno*

Eine Auswahl unserer Schinken- und Wurstspezialitäten vom Rind

18,50 €

~ ~ ~ ~ ~

## *Estantería „La Pata Negra“ para dos personas*

Etagere mit iberischen Schinken- und Wurstspezialitäten in Bellotaqualität sowie einer Auswahl unserer spanischen Käsesorten (empfohlen für 2 Personen)

33,50 €

*Zu unseren Platten reichen wir eine Portion hausgemachtes Brot.*

# Postres / Desserts

*Crema Catalana* 7,00 €

*Tarta del camino de Santiago con crema Licor 43*  
Spanische Mandeltorte des Jakobswegs mit Licor 43 Creme 7,50 €

*Helados / Eis in eigener Schale*  
Orange ~ Zitrone ~ Kokosnuss ~ Ananas 7,50 €



*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren  
Desserts oder beachten Sie auch unsere monatlich  
wechselnde [Spezialitätenkarte!](#)*