

Bienvenidos & herzlich Willkommen im La Pata Negra

Mein Name ist Jimmy - ich biete Ihnen ausgewählte spanische Rot-, Weiß- und Roséweine, Cava, spanisches Bier sowie ausgewählte spanische Spirituosen an. Hierzu können Sie selbstimportierten exquisiten Jamón Ibérico Bellota und weitere spanische Fleisch- und Wurstspezialitäten vom iberischen Schwein in Eichelmast-/Bellota-Qualität genießen. Außerdem bieten wir Ihnen eine exquisite spanische Käseauswahl, Oliven, Olivenöle etc. der Premiumklasse an.

Lassen Sie sich von uns und unseren Produkten in ein wahres Stück "España en Hamburgo" entführen...

Ihr Jimmy Yassa Campos

APERITIVOS / APERITIF

<i>Casero Spritz ~ rot oder weiß</i>	0,2 l	8,50 €
Spritz aus weißem oder rotem spanischen Wermut, Tonic und Limettensaft auf Eis		
<i>Cava-Rhabarber</i>	0,2 l	9,00 €
Pata Negra Schaumwein Brut mit Rhabarbersaft auf Eis		

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Umsatzsteuer und Bedienung.
Für Beträge ab 20 € akzeptieren wir auch EC-Karten.

Empfehlungen

S U P P E	<i>Sopa de pescados y mariscos</i> Pikante Fisch- und Meeresfrüchtesuppe	13,50 €	S O P A
T A	<i>Estofado de calamar y sepia</i> Geschmorter Kalmar-Sepia-Mix in pikanter Tomatensauce mit Oliven und mediterranen Kräutern	13,00 €	T A
P	<i>Fritura de calamar y sepia</i> Knusprig frittierter Kalmar-Sepia-Mix	13,00 €	P
A	<i>Gambas al ajillo (in Weißwein-Knoblauchöl)</i>	13,50 €	A
S	<i>Costillas de cerdo</i> Rippchen vom Schwein mit Ají Panca Chili - BBQ Sauce	15,50 €	S
H A U P T G Ä N G E	<i>Codillo de Cordero</i> Lamm-Vorderhaxe auf Kartoffel- Safran-Stampf und mediterranem Gemüse	22,50 €	S E G U N D O S
	<i>Carrillada de Ibérico</i> Bäckchen vom iberischen Schwein in Rotwein geschmort mit Kräuterkartoffeln und Pimientos de Padrón	24,50 €	P L A T O S
	<i>Filete de salmón</i> In Balsamico-Honig mariniertes Lachsfilet im Sesam- mantel mit rosa Pfeffer an Gemüse-Couscous	24,50 €	P L A T O S

UNSERE OFFENEN WEINE (0,2 l Glas)

Weiß: Rioja ~ "Faustino" (Viura)	8,50 €
Rosé: Castilla y León ~ (Tempranillo)	7,50 €
Rot: Extremadura ~ (Tempranillo)	8,00 €
Rioja ~ "Faustino" (Tempranillo-Garnacha)	8,50 €

Variedades / Verschiedenes

FRÍAS / KALT

Pan con aioli o aceite 5,00 €

Hausgemachtes Brot mit Aioli oder Olivenöl (E.V.O.O.)

Gazpacho 8,50 €

Klassische kalte spanische Tomatensuppe mit
Gemüsewürfeln & Olivenöl E.V.O.O.

Boquerones al ajillo auf Rucolasalat 10,50 €

In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets

Queso fresco de cabra / Ziegenfrischkäsetaler 11,50 €

Ziegenfrischkäsetaler mit gebläutem Feigensenf,
Walnuss und Chilifäden

*Rucolasalat mit Cherrytomaten, Ziegenkäsespänen,
kandierten Walnüssen (vegetarisch)* 10,50 €
wahlweise mit

~ leicht geräuchertem Rinderschinken (Cecina de León) 12,50 €

~ sauer eingelegten Sardellen (Boquerones) 12,50 €

~ Cecina de León & Boquerones 13,50 €

Carpaccio de ternera o de salmón 14,50 €

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

Plato mixto frio/kalt 16,50 €

Eine Auswahl unserer iberischen Fleischspezialitäten in
Eichelmastqualität, Käse, Olivenmix und Tortilla (warm)

CALIENTES / WARM

Tortilla

- Española - Eier, Kartoffeln und Zwiebeln 7,50 €
Española con trufa - Española mit Trüffelöl 8,00 €

Patatas arrugadas con mojo

- 8,50 €
In Meersalz gebackene Kartoffeln mit Kräutersoße

Pimientos de Padrón

- 9,00 €
Kleine Bratpaprika mit Olivenöl und grobem Meersalz

Knusprig frittierte pescaditos (Sardellen)

9,00 €

Chorizo de cerdo o de vacuno con ajo ~ picante

9,00 €
Heiße Chorizo vom Schwein oder vom Rind mit Knoblauch

Albóndigas caseras (5 St.)

9,50 €

Hausgemachte Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

Champignons in Knoblauch-Kräuter-Creme

10,50 €

Trilogía de croquetas/Dreierlei Krokette (9 St.)

13,50 €

Jeweils drei hausgemachte spanische Béchamel-Krokette mit Ibérico-Schinken, Käse & Hühnchen

Trilogía en bacon/Variation im Speckmantel (9 St.)

13,50 €

Jeweils 3 Datteln, Aprikosen & Feigen

Queso de cabra con bacón y miel ibérica

14,50 €

Drei Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit iberischem Honig

Pata Negra Schinken

Ibérico de cebo

Schinken vom iberischen Schwein, freilaufend mit hochwertiger Getreidemast ernährt.

ca. 50 g Portion 9,50 €

ca. 100 g Portion 18,50 €

Die Kaiserin unter den Schinkensorten:

Ibérico de Bellota

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

ca. 50 g Portion 14,50 €

ca. 100 g Portion 28,00 €

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

Platos / Platten

Embutidos ibéricos de bellota 19,50 €

Gemischte Wurstspezialitäten vom iberischen
Schwein in Bellotaqualität (Eichelmast)

Jamón ibérico de cebo y de bellota 19,50 €

Zusammenstellung unserer Pata Negra Schinken

Jamón y quesos 19,50 €

Variation unserer Pata Negra Schinken und Käsesorten

Tabla de quesos 19,50 €

Variation unserer spanischen Käsesorten vom
Schaf und Ziege aus verschiedenen Regionen

Vacuno 19,50 €

Eine Auswahl unserer Schinken- und Wurstspezialitäten
vom Rind

~ ~ ~ ~ ~

Estantería „La Pata Negra“ para dos personas 38,50 €

Etagere für 2 Personen mit einer Auswahl all unserer
Platten

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

Extras / Extras

<i>Pan casero / unser hausgemachtes Brot</i>	3,00 €
<i>Schale Aioli oder Olivenöl *(E.V.O.O.)</i>	3,00 €
<i>Aceitunas variadas / Oliven-Mix</i>	4,50 €
in hausgemachter Gewürzm. und unserem Olivenöl (E.V.O.O)	
<i>Patatas con hierbas mixtas</i>	6,50 €
Herzhaft gebackene Kartoffeln mit gemischten Kräutern	
<i>Croquetas caseras con ibérico, queso o pollo (6 St.)</i>	9,50 €
Hausgemachte spanische Béchamel-Kroketten wahlweise mit	
~ Ibérico-Schinken	
~ Käse	
~ Hühnchen	
<i>Unsere Spezialitäten im Speckmantel (6 St.)</i>	9,50 €
~ Dátiles / Datteln	
~ Higos / Feigen	
~ Albaricoques / Aprikosen	

Postres / Desserts

<i>Crema Catalana</i>	8,00 €
Span. Puddingcreme mit flambiertem Karamell-Topping	
<i>Tarta del camino de Santiago con crema Licor 43</i>	8,00 €
Spanische Mandeltorte des Jakobswegs mit Licor 43 Creme	
<i>Helados / Eis in eigener Schale</i>	8,00 €
Orange ~ Zitrone ~ Kokosnuss	

Cavas / Schaumweine

<i>Pata Negra Brut</i>	0,1 l Glas	8,00 €
Rebsorte: Parellada, Xarello, Macabeo	0,75 l Flasche	52,00 €
<i>Pata Negra Brut Rosado</i>	0,1 l Glas	8,50 €
Rebsorte: Pinot noir, Trepas	0,75 l Flasche	57,00 €

Bebidas Frías / Kaltgetränke

<i>Wasser still / sprudlig</i>	0,2 l Glas	2,00 €
Original Hamburger Leitungswasser, aufbereitet und gefiltert	0,5 l Karaffe	3,50 €
	1,0 l Karaffe	5,50 €
<i>Vio Mineralwasser still / medium</i>	0,75 l Flasche	8,00 €
<i>Coca-Cola / Cola Zero / Fanta</i>	0,2 l Flasche	3,80 €
<i>Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi</i>	0,2 l Glas	3,50 €
<i>Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi</i>	0,4 l Glas	5,50 €
<i>Säfte</i>	0,2 l Glas	4,50 €
Apfel / Rhabarber / schwarze Johannisbeere		
<i>Diverse Saftschorlen</i>	0,4 l Glas	6,00 €
<i>Tonic Water</i>	0,2 l Flasche	4,50 €
<i>Red Bull</i>	0,25 l Dose	5,50 €

Cervezas / Biere

<i>Estrella Damm</i>	0,33 l Flasche	4,50 €
<i>San Miguel</i>	0,33 l Flasche	4,50 €
<i>Warsteiner Radler</i>	0,33 l Flasche	4,50 €
<i>Weizenbier König Ludwig</i> naturtrüb / alkoholfrei	0,5 l Flasche	5,90 €
<i>Jever fun (alkoholfrei)</i>	0,33 l Flasche	4,50 €

Sangria & Co.

HAUSGEMACHTE SANGRIA

<i>Sangria – der Klassiker</i>	1,3 l Karaffe	27,50 €
<i>Sangria „La Cabaña”</i> mit Weißwein & Cava	1,3 l Karaffe	29,50 €

MIXGETRÄNKE

<i>Weinschorle (weiß / rot / rosé)</i>	0,2 l Glas	6,50 €
<i>Tinto de Verano / Blanco de Verano</i>	0,4 l Glas	8,00 €
Erfrischender Mix aus Rot- oder Weißwein mit Tonic Water und Sprite auf Eis		

Espirituosas / Spirituosen

JEREZ / SHERRY

<i>Fino o medium / Dry oder Medium</i>	5 cl	7,50 €
<i>Cream</i>	5 cl	7,50 €
<i>Pedro Ximénez</i>	5 cl	8,00 €

SPIRITUOSEN*

Orujo

Licor de Hierbas	2 cl	3,50 €
Crema de Orujo	2 cl	3,50 €
Licor de Café	2 cl	3,50 €
Aguardiente	2 cl	3,50 €

Licores

Anis	2 cl	3,50 €
Palo de Mallorca	2 cl	3,50 €
Pacharán	2 cl	3,50 €
Licor 43 Original / Orochata / Baristo	2 cl	3,50 €
Hierbas	2 cl	4,00 €

Brandy

Magno	2 cl	3,50 €
Osborne 103	2 cl	3,50 €
Carlos I Solera	2 cl	4,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50 €
Lepanto Gran Reserva	2 cl	5,00 €

Vodka

Absolut Vodka	2 cl	5,50 €
Stolichnaya	2 cl	5,50 €
Nordés Atlntic Galician Vodka	2 cl	6,00 €

Gin

Tanqueray Gin	2 cl	4,50 €
Nordés Atlntic Galician Gin	2 cl	4,50 €
Gin Mare	2 cl	5,00 €

Rum

Havanna Club 3 años	2 cl	4,50 €
Havanna Club 7 años	2 cl	6,00 €

Whisky / Whiskey

Jack Daniel's No. 7 Tennessee Whiskey	2 cl	4,50 €
Four Roses Bourbon Whisky	2 cl	5,00 €
Wild Turkey Bourbon Whiskey	2 cl	5,00 €
Johnny Walker Red Label	2 cl	4,50 €
Johnny Walker Black Label	2 cl	6,00 €
Dalmore 12 Jahre Single Malt Scotch	2 cl	7,00 €
Lagavulin 16 Jahre Single Malt Scotch	2 cl	8,00 €

*Als Longdrink servieren wir auf Wunsch 4 cl Spirituose zzgl. eines Fillers
(3,50 € / Red Bull 4,50 €)

Cafetería / Heißgetränke

<i>Café solo / Espresso</i>		3,50 €
<i>Café Doble / doppelter Espresso</i>		4,80 €
<i>Cortado / Espresso mit etwas heißer Milch</i>		3,80 €
<i>Café Americano / Kaffee</i>		3,80 €
<i>Café con leche / Kaffee mit Milch</i>		4,00 €
<i>Leche manchada / Milchkaffee mit Espresso</i>	0,25 l Glas	4,50 €
<i>Carajillo / Espresso mit einem Schuss Brandy</i>		6,50 €
<i>Té / Tee</i>	0,25 l Glas	4,00 €

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.