

la playa

¡Bienvenidos!

Die tapas-Kultur

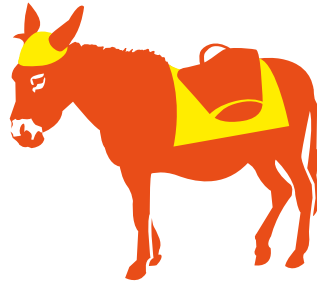
El tapeo ist spanisch und heisst so viel wie das abendliche Ausgehen, um Tapas zu essen. Diese Tradition ist schon sehr alt und fand ihren Ursprung in Sevilla. Kellner deckten (tapar) die Getränke mit kleinen Tellerchen ab, um sie vor Fruchtfliegen zu schützen. Wenig später fingen sie an, leckere Kleinigkeiten auf den Teller zu legen, um das Getränk attraktiver zu machen. Da sich bald herausstellte, dass die Tapas ein echter Renner waren, variierten Kellner und Köche ihre Tapas. Tapas etablierten sich im ganzen Land und sind fester Bestandteil der Spanischen Küche geworden. Vor allem in Andalusien ist die Tapas-Kultur sehr ausgeprägt und variantenreich.

Tapas werden in der Regel zusammen mit Freunden geteilt. Man trifft sich, erzählt, trinkt etwas und bekommt bei jedem Getränk ein oder mehrere tapas zu essen. Die Reihenfolge der am Tisch servierten tapas kann dabei durchaus anders sein als die Reihenfolge der Bestellung, da die Zubereitung der tapas sehr verschieden aufwendig ist.

Ob so oder so: Sie erhalten alle Ihre gewünschten tapas frisch zubereitet auf andalusische Art.

¡Que aproveche!

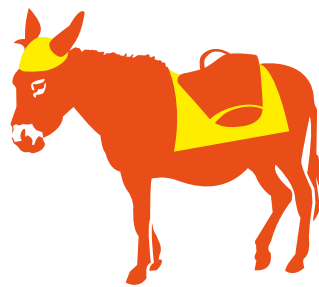
Lourdes del Monte & Andreas Eggert



la playa

Tapas calientes bis 22.30 Uhr *Warme Tapas*

Tortilla de patatas <i>Kartoffelomelette</i>	€ 2,60
Patatas fritas con alioli <i>Frittierte Kartoffeln mit Knoblauchmayonnaise</i>	€ 3,90
Patatas fritas con salsa brava <i>Frittierte Kartoffeln mit pikanter Paprikasoße</i>	€ 3,90
Muslitos del mar <i>Frittierte Krebschen</i>	€ 4,20
Calamares fritos con alioli <i>Frittierte Calamaresringe mit Knoblauchmayonnaise</i>	€ 5,50
Sepia a la plancha con alioli <i>Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchmayonnaise</i>	€ 5,90
Gambas al ajillo <i>Geschälte Gambas in Knoblauch-Olivenöl gebraten</i>	€ 9,-
Gambas al plancha <i>Gegrillte Gambas mit Meersalz und Knoblauch</i>	€ 11,-
Pulpo a la gallega <i>Krake mit Kartoffeln, Olivenöl und Paprikapulver</i>	€ 10,40
Pescado con pisto manchego <i>Gegrilltes Fischfilet (Tagesangebot) mit Schmorgemüse</i>	€ 6,80
Albóndigas con salsa de tomate <i>Hackfleischbällchen in Tomatensoße</i>	€ 4,90
Chorizo con anís <i>Gebratene Paprikawurst mit Anislikör</i>	€ 5,20
Carne al toro „picante“ <i>Geschmortes, pikantes Rindfleisch</i>	€ 5,80
Champiñones al Jerez <i>Gebratene Champignons mit Sherry abgelöscht</i>	€ 4,80
Brot extra	€ 1,20
Aioli extra	€ 1,20
Salsa brava extra	€ 1,20

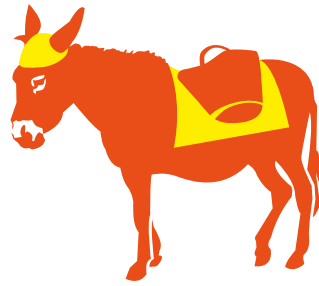


la playa

Tapas frias *Kalte Tapas*

Boquerones en vinagre <i>Marinierte Sardellen</i>	€ 5,-
Anchoas <i>Sardellenfilets in Öl</i>	€ 4,20
Jamón serrano <i>Luftgetrockneter Schinken</i>	€ 5,50
Chorizo iberico <i>Paprikawurst</i>	€ 5,20
Queso de oveja al romero <i>Schafskäse mit Rosmarin</i>	€ 5,20
Queso Manchego <i>Schafkäse aus la Mancha</i>	€ 4,90
Queso de cabra con miel <i>Ziegenkäse mit Honig</i>	€ 4,90
Plato variado con chorizo, jamón y queso <i>Gemischter Teller mit Paprikawurst, Schinken und Käse</i>	€ 6,90
Ensaladilla rusa <i>Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch</i>	€ 4,20
Ensalada de tomate con atún <i>Tomatensalat mit Thunfisch</i>	€ 4,-
Alcachofas aliñas <i>Marinierte Artischocken</i>	€ 4,10
Aceitunas verdes, negras o mixtas <i>Oliven grün, schwarz oder gemischt</i>	€ 3,20
Pimientos del piquillo con crema de cabra <i>Kleine mit Ziegenquark gefüllte Paprikas</i>	€ 3,90
Ensalada de pollo con curry <i>Curry-Hähnchen-Salat</i>	€ 4,60
Ensalada de garbanzos con gambas <i>Kichererbsensalat mit gambas</i>	€ 5,60

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf den Tafeln!



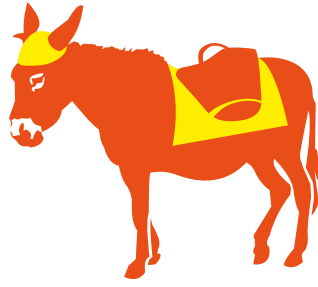
la playa

Bebidas sin alcohol *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser	Glas	0,2 l	€ 1,50
	Glas	0,4 l	€ 2,50
	Karaffe	0,5 l	€ 2,80
Lieler Mineralwasser Still/Classic	Flasche	0,75 l	€ 4,80
		0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar		0,4 l	€ 3,80
		0,2 l	€ 2,20
Holunderblütenschorle, Saftschorle		0,4 l	€ 3,50
		0,2 l	€ 1,80
Zitronenlimonade		0,4 l	€ 3,20
		0,2 l	€ 2,20
Coca Cola ^{1, 2, 11} , Coca Cola light ^{1, 2, 5, 6, 7, 11} , Spezi ^{1, 2, 3, 11} , Fanta ^{1, 2, 3}		0,4 l	€ 3,60
		0,2 l	€ 2,20
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich		0,4 l	€ 3,60
		0,2 l	€ 2,60
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	Flasche	0,2 l	€ 2,60
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰	Flasche	0,2 l	€ 2,60

Café/Bebidas calientes *Alkoholfreie Getränke*

Café solo	€ 1,90
Café solo doble	€ 2,90
Cortado	€ 2,30
Café con leche	€ 2,50
Café	€ 2,20
Café bombon <i>Cafe solo mit gesüßter Kondensmilch</i>	€ 2,50
Carajillo <i>Cafe mit Brandy</i>	€ 3,90
Trinkschokolade kalt/warm	€ 2,50
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Rooibos-Vanille-Tee	€ 2,-



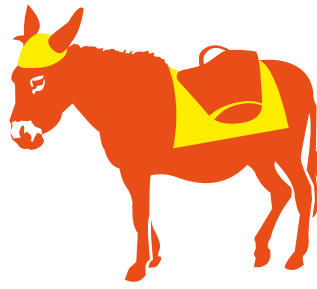
la playa

Cervezas *Biere*

De barril <i>(Vom Fass)</i>	0,3 l	€ 2,70
Fürstenberg Pils/Radler	0,5 l	€ 3,80
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,80
En botella <i>(Flaschenbiere)</i>	0,33 l	€ 2,70
Fürstenberg Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Paulaner Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,-
Mahou 5 Estrellas		

Aperitivos *Aperitif*

Sherry Fino	5 cl	€ 3,-
Sherry Amontillado	5 cl	€ 3,-
Manzanilla	5 cl	€ 3,-
Ololoso	5 cl	€ 3,-
Martini Bianco	5 cl	€ 3,50
Campari Soda ²	0,2 l	€ 4,50
Campari Orange ²	0,2 l	€ 5,-
Aperol Spritz ^{2, 10}	0,2 l	€ 5,90
Hugo	0,2 l	€ 5,90
Cava Brut	0,1 l	€ 3,30
	Flasche 0,75 l	€ 20,-
Cava Orange	0,1 l	€ 3,30
Cava con Holunderblütensirup	0,1 l	€ 3,30
Weinschorle weiss/rot	0,2 l	€ 2,90



la playa

Disgestivos 4 cl Digestif

Osborne Veterano	4 cl	€ 4,40
Osborne Magno	4 cl	€ 4,80
Carlos I	4 cl	€ 5,40
Cardenal Mendoza	4 cl	€ 6,20
Orujo (Spanischer Tresterschnaps)	4 cl	€ 4,40
Orujo de hierbas	4 cl	€ 4,40
Anis dulce/seco	4 cl	€ 4,40
Licor 43 ²	4 cl	€ 4,40
Hierbas de Mallorca (Túnel)	2 cl	€ 3,80
Secas, medium oder dulce	2 cl	€ 3,80
Mirabelle Weingut Hunn	2 cl	€ 3,80
Williams Weingut Hunn		

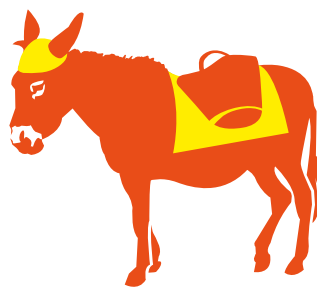
Longdrink

Larios 12 ¹⁰	4 cl	€ 7,-
Jack Daniel's ^{1, 2, 11}	4 cl	€ 7,-
Moskovskaya ¹⁰	4 cl	€ 7,-
Tinto de verano	4 cl	€ 3,90
Cubalibre (Brugal)	4 cl	€ 7,-
Cubalibre Barcelo Añejo	4 cl	€ 7,50

Preise verstehen sich einschließlich Service und MwSt.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel;
4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat;
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle;
7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt;
10 chininhaltig; 11 coffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker;
13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert



la playa

Vinos Wein

Vinos blancos

Florezilla 2016 Rueda (verdejo, viura)
Bodegas alvarez y diez

0,1 l	€ 2,40
0,2 l	€ 4,20
0,5 l	€ 9,50
0,75 l	€ 14,20
0,75 l	€ 22,-

Agnusdei albarino 2015

Rias Baixas D.O.
Val Do Salnes

Vinos rosado

Orvalaiz rosado de lagrima 2016
Cabernet Sauvignon
Navarra D.O. Bodegas Orvalaiz

0,1 l	€ 2,40
0,2 l	€ 4,20
0,5 l	€ 9,50
0,75 l	€ 14,20

Vinos verde rosé

Vidigal vinho verde rosado 2016
Portugal

0,1 l	€ 2,40
0,2 l	€ 4,20
0,5 l	€ 9,50
0,75 l	€ 14,20

Vinos tintos

Campos de risca 2015 (Monastrell, Syrah)
Jumilla D.O.
Vina Elena (Biowein)

0,1 l	€ 2,40
0,2 l	€ 4,20
0,5 l	€ 9,50
0,75 l	€ 14,20

Bicycle 2015

Tempranillo
Finca la emperatriz/Rioja D.O.

0,1 l	€ 2,90
0,2 l	€ 4,90
0,5 l	€ 11,-
0,75 l	€ 15,40

Salaqón Crianza 2013

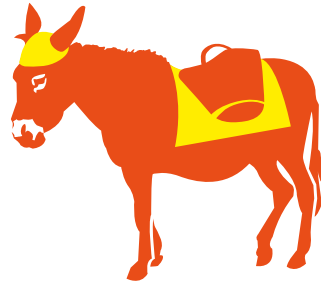
Tempranillo
Rioja D.O. Hermanos Hernáiz Vinedos

0,1 l	€ 3,20
0,2 l	€ 5,50
0,5 l	€ 12,90
0,75 l	€ 17,90

El Gos 2015

Garnatxa negra/samsó
Grifoll Redara
Montsant D.O.

0,1 l	€ 3,30
0,2 l	€ 5,70
0,5 l	€ 13,40
0,75 l	€ 18,50



la playa

Pruno 2014 Tempranillo, Cabernet Sauvignon <i>Ribera del Duero D.O.</i> Bodega Finca Villacreces	0,75 l	€ 25,-
Xipella 2013 Samsó, Syrah <i>Concade Barbera D.O.</i> Clos Montblanc	0,75 l	€ 24,-
Muga reserva 2013 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano <i>Rioja DOC.</i>	0,75 l	€ 34,-
Predicat 2014 Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon <i>D.O. Priorat</i> Bodega Grifoll	0,75 l	€ 23,-
Weißwein aus der Region Weingut Kilian Hunn, Gottenheim		
Gutedel 2015 <i>Qualitätswein trocken</i>	0,1 l	€ 2,30
	0,2 l	€ 4,-
	0,5 l	€ 9,40
Weißburgunder 2015 <i>Qualitätswein trocken</i>	0,1 l	€ 2,40
	0,2 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 9,70
Cuvée Martina 2015 <i>Qualitätswein trocken</i>	0,1 l	€ 2,80
	0,2 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 11,-
	0,75 l	€ 15,60
Sekt <i>Pinot Rosé Brut</i>	0,75 l	€ 22,50

Jahrgänge können wechseln!