CERVEZA
BIER UND BIERMIXGETRÄNKE

Radeberger Pilsner	0,25 l	3,30
	0,40 l	4,30
Jever	0,25 l	3,30
	0,40 l	4,30
Veltins	0,25 l	3,30
	0,40 l	4,30
Radler[15]	0,40 l	3,90
Colabier[1,2,9]	0,40 l	3,90
Schöfferhofer HEFEWEIZEN *Hell*	0,50 l	4,80
Weizenradler[15]	0,50 l	4,80
Kirschweizen	0,50 l	5,20
Bananenweizen	0,50 l	5,20
Colaweizen[1,2,9]	0,50 l	4,80

BOTELLAS DE CERVEZA
FLASCHENBIERE

Schöfferhofer KRISTALLWEIZEN	0,50 l	4,80
Schöfferhofer DUNKLES HEFEWEIZEN	0,50 l	4,80
Schöfferhofer HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	4,80
Jever Fun *Alkoholfrei*	0,33 l	3,60
Grevensteiner	0,33 l	3,60
Helles Pülleken	0,33 l	3,60
Bitburger Radler 0,0% *Alkoholfrei*	0,33 l	3,60
Corona Extra	0,355 l	4,30
San Miguel	0,33 l	4,30

SOFTDRINKS

	0,20 L	0,40 L
afri cola[1,2,9]	2,90	4,40
afri cola ohne zucker[1,2,8,11,15]	2,90	4,40
Bluna Orange[2,9,15]	2,90	4,40
Bluna Zitrone[15]	2,90	4,40
Bluna Mix Cola Orange[1,2,9,15]	2,90	4,40
Schweppes Bitter Lemon[3,9]	3,20	5,30
Schweppes Ginger Ale[2]	3,20	5,30
Schweppes Tonic Water[3]	3,20	5,30

ELEPHANT BAY ICE TEA *Peach, Pomegrante, Blueberry*	0,33 l	3,90
Malzbier	0,33 l	3,60
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,50 l	3,90
	0,75 l	5,90
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,50 l	3,90
	0,75 l	5,90
Die Limo von Granini *Dark Berries + Guarana[1,9,16]* *Pink Grapefruit + Cranberry[9,16]*	0,33 l	3,60

ENERGIZER 0,25l

Red Bull[1,2,4,17]	4,20
Red Bull Sugarfree[1,2,4,8,11,17]	4,20
Red Bull Red Edition[1,2,4,17]	4,20

JUGOS
FRUCHTIGES VON granini®

Apfelsaft	0,20 l	3,30
Orangensaft	0,20 l	3,50
Ananassaft	0,20 l	3,50
Kirschnektar	0,20 l	3,50
Bananenektar	0,20 l	3,50
Maracujanektar	0,20 l	3,50
Mangonektar	0,20 l	3,50
Cranberrynektar	0,20 l	3,50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,50
Pink Grapefruitnektar	0,20 l	3,50
Apfelsaftschorle	0,20 l	3,40
Apfelsaftschorle	0,40 l	4,90
Andere Saftschorle	0,20 l	3,40
Andere Saftschorle	0,40 l	5,40
KiBa	0,20 l	3,80
KiBa	0,40 l	5,90

BEBIDAS CALIENTES
HEISSE GETRÄNKE

Café	3,20
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,90
Latte macchiato	3,90
Espresso	2,90
Espresso Grande *doppelt*	3,90
Espresso Cortado *Espresso mit Milch*	3,90
Carajillo *Espresso mit Brandy*	5,60

SABORES
FLAVOURS

Karamell	0,80
Mandel	0,80
Nuss	0,80

APERITIVO
APERITIF

Sherry Osborne Dry	5 cl	4,90
Sherry Osborne Medium	5 cl	4,90
Sherry Osborne Creme	5 cl	4,90
Martini Rosso	5 cl	4,90
Martini Bianco	5 cl	4,90
Martini Rosé	5 cl	4,90

HIERBAS
KRÄUTER

Hierbas Tunel	4 cl	4,90
Jägermeister	4 cl	4,80
Averna	4 cl	4,80
Ramazzotti	4 cl	4,80
Ouzo	4 cl	4,80

BRANDY

Osborne Veterano	2 cl	5,40
Osborne 103 Blanca	2 cl	6,20
Carlos I	2 cl	6,80
Cardinal Mendoza	2 cl	6,80

WHISKEY

Jack Daniel's	2 cl	5,10
Glenfiddich Solera[2] *15 Years*	2 cl	6,80
Glenlivet[2] *12 Years*	2 cl	7,20
Jameson 1780[2] *Irish Whisky 12 Years*	2 cl	7,20
Jim Beam[2]	2 cl	6,20

LICOR
LIKÖRE

Antica SAMBUCA *Classic, Raspberry Flavour*	4 cl	5,50
Licor 43[2]	4 cl	5,50
Baileys[2] *auf Eis*	4 cl	5,50

DIGESTIVO
DIGESTIVE

Waldler Waldhimbeere	2 cl	6,80
Prinz Alte Marille	2 cl	6,80
Prinz Alte Williamsbirne	2 cl	6,80
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	6,80
Grappa La Chardonnay	2 cl	6,80
Linie Aquavit	2 cl	4,80

SPIRITUOSEN

Havana Club 3 Años	2 cl	4,80
Havana Club 7 Años	2 cl	6,40
OPIHR *London Dry Gin*	2 cl	6,50
GREENALL'S *London Dry Gin*	2 cl	5,90
Absolut Vodka	2 cl	580

TEQUILAS

José Cuervo Tequila Silver	2 cl	4,80
José Cuervo Tequila Gold	2 cl	4,80
Los Zimtos	2 cl	4,20
Mescal	2 cl	4,80

SHOOTERS

XUXU Erdbeerlimes	4 cl	4,90
Orgasmus[2] *Sambuca-Baileys*	4 cl	5,50
B52[1,2] *Tia Maria-Baileys-Escorial*	4 cl	5,50
Lavalampe[2] *Licor 43, Erdbeerlimes, Sahne, Pfeffer*	4 cl	6,50

CÓCTELES SIN ALCOHOL
ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Florida 7,50
Blue Curaçao[2], Orangen-, Ananassaft, Lime Juice

Red Apple 7,50
Apfelsaft, Erdbeernektar, Lime Juice

Wake on the Beach 7,50
Mangonektar, Cranberrynektar, Ananassaft, Lime Juice

Coconut Kiss 7,50
Ananassaft, Orangensaft, Cocos, Sahne, Kirschnektar

Mojito „Drive" 7,50
Limette, Minze, Ginger Ale[2], Zucker, Soda

Caipi „Drive" 7,50
Limette, Grapefruitnektar, Ginger Ale[2], Zucker

Spring Fever 7,50
Orangensaft, Mangonektar, Ananassaft, Zitrone

Sportsman 7,50
Schwarzer Johannisbeernektar, Ananassaft, Zitronensaft, Mangonektar

Habanita especial 7,80
Orangensirup, Bananennektar, Orangensaft, schwarzer Johannisbeernektar

COCTELES CON ALCOHOL
ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Frozen Daiquiri Erdbeere 8,50
weißer Rum, Triple Sec, Erdbeernektar

Frozen Daiquiri Mango 8,50
weißer Rum, Triple Sec, Mangonektar

Margarita Classic 8,50
Tequila, Cointreau, Lime Juice

Margarita Strawberry 8,50
Tequila, Cointreau, Erdbeernektar

Margarita Mango 8,50
Tequila, Cointreau, Mangonektar

Alle Margaritas in der 1 Liter Karaffe 32,50

Caipirinha 8,50
Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Strawberry Caipirinha 8,50
XUXU, Limetten, Rohrzucker

Caipirinha Maracuja 8,50
Maracuja, Limetten, Rohrzucker

Mojito Royale 8,50
Frische Minze, Rum, Limetten, Soda

Swimming Pool 8,50
Vodka, Rum, Blue Curaçao[2], Ananassaft, Cocos, Sahne

Planter's Punch 8,50
Brauner Rum, Zitrone, Orangensaft, Mangonektar, Grenadine[2,15]

Flying Kangaroo 8,50
Vodka, Rum, Maracuja-, Erdbeernektar, Sahne

Mai Tai 8,50
Brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy[2], Mandelsirup, Zitrone

Piña Colada 8,50
Weißer Rum, Ananassaft, Cocos, Sahne

Mango Colada 8,50
Weißer Rum, Mangonektar, Cocos, Sahne

Strawberry Colada 8,50
Weißer Rum, Ananassaft, Erdbeernektar, Cocos, Sahne

Sex on the Beach 8,50
Vodka, Pepino[2], Orangensaft, Ananassaft, Kirschnektar

Pussy Cat 8,50
Prosecco, Grenadine[2,15], Orangensaft

Tequila Sunrise 8,50
Tequila, Grenadine[2,15], Orangensaft

Long Island Ice Tea 9,50
Rum, Vodka, Gin, Cointreau, Zitrone, Orangensaft, Afri Cola[1,2,9]

White Russian 8,50
Vodka, Tia Maria[1], Baileys[15], Creme de Cacao weiß, Sahne

Zombie 9,50
Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy[2], Ananassaft, Grenadine[2,15], Zitrone

Cosmopolitan 8,50
Vodka, Licor 43[2], Lime Juice, Cranberrynektar

Whisky Sour 8,50
Whisky[2], Zitronensaft, Zuckersirup

Habanita Spezial 9,50
Licor 43[2], Tequila, Creme de Banane, schwarzer Johannisbeernektar, Orangensaft

WIR MIXEN UNSERE COCKTAILS NUR MIT **BOLS**.
REAL SHAKERS HAVE BOLS.

LONGDRINKS CON 4 CL ALCOHOL

Campari[2] Soda	6,80
Campari[2] Orange	7,20
Havana 3 Años Cola	7,50
Havana 7 Años Cola	8,50
Jack Daniel's Cola[1,2,9]	7,50
Jim Beam Cola[1,2,9]	7,50
Absolut Vodka Orange	7,90
Absolut Vodka Lemon[3,9]	7,90
GREENALL'S London Dry Gin Tonic[3]	7,90
Southern Comfort Cola[1,2,9]	6,90
Southern Comfort Ginger Ale[2]	6,90
Malibu Ananas	6,90
Malibu Maracuja	6,90
Batida Kirsch	6,90
Licor 43[2] mit Milch	6,90
Absolut Vodka Red Bull[1,2,4,17]	8,20
Jägermeister Red Bull[1,2,4,17]	7,50
Red Gin Melon[1,2,4,17] *Red Bull Red Edition, Gin*	8,20

CAVA
SEKT

Cava Conde de Caralt, *trocken*	0,1 l	4,50
Cava Conde de Caralt *mit Saft nach Wahl*	0,1 l	4,50
Cava Conde de Caralt *auf Eis*	0,2 l	8,50
Cava Conde de Caralt	0,75 l	32,00

Aperol Spritzetto *Sekt auf Eis, Aperol[2,3], Orangenscheibe*	0,25 l	7,50
Lillet Wild Berry *Lillet blanc auf Eis, Himbeeren, Schweppes Russian Wild Berry[15]*	0,25 l	7,50
MÉE ROUGE MIAMÉE ROUGE, *Prosecco, Waldbeeren, Limettenzeste*		7,50
MÉE ORANGE MIAMÉE ORANGE, *Prosecco, Orangenzeste, Limettenzeste*		7,50

MIAMÉE LIQUEUR

LOS VINOS DEL PALATINADO
WEINE AUS DER PFALZ

Grauburgunder *Prädikatswein/Pfalz*	0,2 l	5,90
Sauvignon blanc *Weingut Mussler Bissersheim*	0,2 l	6,90
Riesling *trocken* *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	4,90
Weißburgunder Spätlese *trocken* **Dirmsteiner Herrgottsacker** *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	5,90
Portugieser Weißherbst *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	4,90
Domina Spätlese *lieblich* **Dirmsteiner Herrgottsacker** *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	6,90
Dornfelder *trocken* **Dirmsteiner Herrgottsacker** *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	6,90
Schwarzerde Gewürztraminer Spätlese *Halbtrocken* *Weingut Bengel Dirmstein*	0,2 l	5,90
Rieslingschorle *sauer*	0,25 l	3,20
Rieslingschorle *sauer*	0,50 l	5,20
Weißherbstschorle *sauer*	0,25 l	3,20
Weißherbstschorle *sauer*	0,50 l	5,20
Rieslingschorle *süß*	0,25 l	3,20
Rieslingschorle *süß*	0,50 l	5,20
Weißherbstschorle *süß*	0,25 l	3,20
Weißherbstschorle *süß*	0,50 l	5,20
Persching	0,50 l	5,20

ESPECIALES DE VINO ESPAÑOL
SPANISCHE WEINSPEZIALITÄTEN

Hausgemachter Sangría *mit Früchten und Eis*	0,25 l	6,90
Hausgemachter Sangría *mit Früchten und Eis*	0,50 l	13,40
Hausgemachter Sangría *mit Früchten und Eis*	1,00 l	26,50
Tinto de Verano *Rotwein mit Zitronenlimonade und Zitronenscheiben*	0,25 l	6,90
Tinto de Verano *Rotwein mit Zitronenlimonade und Zitronenscheiben*	0,5 l	13,40

LOS VINOS ESPAÑOLES
WEINE AUS SPANIEN IM AUSSCHANK

Bianco / Weiß - 0,2 l

Vino San Juan, *trocken, D.O. La Mancha* 6,30
Landwein aus Zentralspanien, Aromen von Blumen, reifem Obst, leicht nussige Noten

Chardonnay, *trocken* 6,90
Helles Gelb, Aromen von exotischen Früchten, rund und süffig, ausgeglichen, mit einem Hauch Zitrone.

Rosado / Rosé - 0,2 l

Vino San Juan Rosado, *trocken, Tempranillo D.O. La Mancha* 6,30
Landwein aus Zentralspanien, ausdrucksvolle Aromen von Beeren und Pflaumen

Navarro Rosado Fortius, *trocken, Tempranillo D.O. La Mancha* 6,90
Die Rebsortenkombination aus Tempranillo und Merlot ist wahrhaft ungewöhnlich.
Ausdrucksvolle Aromen von Pflaumen und Beeren.

Tinto / Rot - 0,2 l

Vino San Juan, *trocken, Tempranillo D.O. La Mancha* 6,30
Landwein aus Zentralspanien, Aromen von Cassis, Pflaumen, leder und etwas Süßholz

„Oromonte" Tempranillo/Garnacha, *halbtrocken* 6,90
Bodegas Navarro-Lopez. Lieblicher dunkler rubinroter Wein aus der Tempranillo-Rebe
aus dem spanischen Zentralgebiet. Fruchtig süßer Duft nach roten Beeren.
Ein angenehmer Wein zu allen Tapas sowie zu Wurst und Schinken.

Tunante de Azabache Rioja Tempranillo – D.O.Ca. Rioja 6,90
Fruchtaromen von schwarzen Beeren, Pflaume und Schokolade

„Fortius" Crianza Tempranillo - Cabernet Sauvignon 6,90
Ausgewogenes Aroma von reifen roten Beeren, Pflaumen, Cassis, feine Anklänge von Gewürzen

LOS VINOS AUSTRALIA
WEINE AUS AUSTRALIEN IM AUSSCHANK

Flavabom Vine Dried Shiraz, *fruchtsüß, Thomson Estate* 0,2 l 8,50
Ausladende Aromen von Kirschen, Rosinen, Zimt; Noten von schwarzem
und weißem Pfeffer, samtige Tiefe und machtvoller Nachhall, ein kulinarisches Gaumenfeuerwerk

The Lackey Shiraz, *trocken, Kilikanoon Wines* 0,2 l 9,50
Kräftige Aromen von Heidelbeere, Brombeere, schwarzem Pfeffer, dunkler Schokolade, Gewürznoten,
beeriger fruchtbetonter Rotwein mit warm-weicher, sinnlicher Intensität.

BOTELLAS DE VINO DE ESPAÑA
FLASCHENWEINE AUS SPANIEN

Tinto (rot)

Viña Bajoz Crianza, Tempranillo *trocken* **36,50**
Tinto del Toro ist eine Tempranillo-Traube, die nur im Gebiet Toro vorkommt. Aromenspiele von roten Früchten und Beeren und Vanillenoten, langer Abgang definieren diesen Wein, der aus 60 jahren alten Rebstöcken selektiert wurde.

Condado de Oriza Joven **37,50**
Dieser Wein ist das Resultat mühevoller und sorgfältiger Arbeit.
Der rebsortenreine Tempranillo wurde nur aus den besten Trauben (Tinta del Pais) der Region hergestellt. Ein reifes Aroma roter und schwarzer Früchte mit Gewürzen und Kaffee. Ein Gaumenschmeichler, vollmundig und weich mit angenehm fruchtiger Note.

Rioja Gran Reserva *trocken* **„Ramon Bilbao"** **39,50**
Die Trauben für diesen dunkelroten Wein wurden von Hand in kleine Boxen gelesen. Tempranillo abgerundet mit etwas Mazuelo und Garnacha reifen über zwei Jahre im Barriquefass und nochmals über 3 Jahre in der Flasche.

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.
Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Hinweis Allergene: [A]Glutenhaltiges Getreide ([1]Weizen, [2]Roggen, [3]Gerste, [4]Hafer, [1]Dinkel, [6]Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, [B]Krebstiere und Krebserzeugnisse, [C]Eier und -erzeugnisse, [D]Fisch und -erzeugnisse, [E]Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, [F]Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [G]Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), [H]Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, [I]Sellerie und -erzeugnisse, [J]Senf und -erzeugnisse, [K]Sesam und -erzeugnisse, [L]Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, [M]Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [N]Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe Getränke: [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), [15]kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

© 2022 designed by Finestyle.eu | Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

SOPAS
SUPPEN

Chilisuppe	7,50
Kartoffelsuppe *mit gebratener Chorizo-Wurst*	8,50
Tomatensuppe *mit Sahnehäubchen*	7,80
Chili con Carne	9,50

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Jeder weitere Brotkorb *klein* 2,00
groß 3,00

ENSALADAS
SALATE

Ensalada „Minimo" 6,90
Kleiner Blattsalat

Ensalada „Mixta" 12,80
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Paprika, Zwiebeln

Ensalada „Bonito" 14,80
Knackiger Blattsalat mit Thunfisch[2], Gurken, Zwiebeln, Ei

Ensalada „Habanita" 15,80
Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen, Paprika, Tomaten, Oliven[6]

Ensalada „Española" 15,80
Knackiger Blattsalat mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Jeder weitere Brotkorb *klein* 2,00
groß 3,00

FINGERFOOD

Mozzarellasticks *mit Hot-Chili-Salsa*	7,90
Würzige Kartoffelecken *mit Alioli*	7,50
Onion Rings *mit Alioli*	6,90
Jalapeño-Chilihälften *gefüllt mit Frischkäse, dazu Salsa*	7,90
Chicken Nuggets *mit Salsa*	6,90
Buffalo Chicken Wings *Pikante, würzig marinierte Hähnchenflügel[12] mit BBQ-Sauce[10,12]*	8,30
„Habanita Fingerfood" Spezialitätenteller *Mozzarellasticks[15], Jalapeno-Chilihälfte, Chicken Nuggets, Onion Rings, Buffalo Chicken Wings[12], Kartoffelecken, Alioli und Hot-Chili-Salsa*	17,90

NACHOS

Nachos *mit Hot-Salsadip*	7,50
Nachos *mit Cheese-Salsadip[2,10]*	7,50
Nachos *mit Guacamole*	7,50

TAPAS

Tapas stammen aus Andalusien. Das Wort „Tapas" geht auf das spanische „tapa" zurück. Das bedeutet „Deckel".Früher bedeckten die Andalusier ihre Gläser mit einer Scheibe Brot, damit keine Fliegen oder Staub in den Wein gelangen konnten. Im Laufe der Zeit begann man, pikante Beläge auf die Brotscheiben zu geben – Tapas! Die pikanten Appetithappen werden sowohl heiß auch als kalt serviert. Dazu wird ein Glas gut gekühlter Sangria, Wein, ein Bier oder trockener Sherry getrunken.

Aceitunas 5,70
marinierte Oliven[6]

Alioli 4,70
span. Knoblauch-Mayonnaise, mit Brot

Pan Tostado 6,40
span. getoastetes Brot mit Knoblauch und Tomaten

Jamon Serrano 7,20
span. luftgetrockneter Schinken[10] mit Brot

Chorizo 6,50
span. Paprikawurst mit Brot

Queso Manchego 7,80
span. Hartkäse aus Schafsmilch, mit Brot

Parrilla peperoni 8,50
gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, Alioli und Brot

Boquerones 6,90
Sardellenfilets in Vinaigrette-Öl Marinade

Patata con crema agria 6,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Albóndigas 6,90
pikante Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensoße, Brot

Butifarra de Chorizo 6,90
gebratene span. Paprikawurst[10] und Brot

Pechugo de pollo marinado 7,90
marinierte Hähnchenbrust vom Grill mit süß-scharfem Chilidip und Brot

Brocheta de pollo 7,90
Hähnchenspieß vom Grill mit süß-scharfem Chilidip und Brot

Champiñones fritos con ajo 6,90
Frisch gebratene Champignons mit Knoblauch, Kräutern und Brot

Vegetable frito 6,90
Gebratenes mediterranes Gemüse mit Kräutern und Brot

Gambas a la plancha 8,90
gegrillte Riesengarnelen[2] in Knoblauch, Alioli und Brot

Brocheta de Gambas 7,90
Garnelenspieß[2] mit Chilisalsadip und Brot

Calamares Tintenfischringe 6,90
im Backteig mit Alioli

Higos con bacon 6,90
Feigen im Speckmantel

Dátil con bacon 6,90
Datteln im Speckmantel

Esquinas de Patata con salsa 7,50
Kartoffelecken mit Salsadip

Patatas Bravas 6,90
würzige Kartoffelstücke in pikanter Tomatensoße

TAPAS VARIACIONES
TAPASVARIATIONEN

Habanita especial 23,90
Hähnchenspieß, Garnelenspieß[2], Gemüsespieß, Peperonispieß, Albóndiga, würzige Kartoffelecken, Alioli und Chilisalsadip

Platto Habanita Tapas frias 18,90
Jamón Serrano[10], Chorizo, Queso Manchego, Oliven[6], Alioli und Brot

Habanita Überraschungs-Tapasplatte für 2 Personen 55,80
Variation aus verschiedenen Tapas und Fingerfood

Für jede weitere Person 27,90

TORTILLA WRAPS

Wrap Mexicana 15,90
Rinderhackfleisch,Tomaten, Mais, Chili, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Chilidip

Wrap Pollo 16,90
Hähnchenbruststreifen, mediterranes Gemüse, Eisbergsalat, Kartoffelecken, süß-scharfer Chilidip

Wrap Atún 15,90
Thunfisch[2], Ei, Zwiebeln, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Sour Cream

Wrap Vegetariano 16,90
mediterranes Gemüse, Schafskäse, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Sour Cream

DEL HORNO
AUS DEM OFEN

Queso de Oveja 10,50
Gegrillter Schafskäse mit Oliven[6], Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Brot

Parrilla peperoni 9,90
Große Portion gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, Alioli und Brot

A LA PARRILLA
VOM GRILL

Marinierte Hähnchenbrust vom Grill, *mediterranes Gemüse und süß-scharfen Chilidip* 19,80

Hähnchenspieße, *mediterranes Gemüse und süß-scharfen Chilidip* 19,80

PASTAS
NUDELGERICHTE

Pasta *mit Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan* 16,90

Pasta *mit mediterranem Gemüse und frischem Chili (scharf)* 16,90

Pasta *mit Garnelen[2] in feurigem Olivenöl (scharf)* 19,80

ESPECIALIDADES DE CARNE
FLEISCHGERICHTE

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl, sowie einen kleinen Salat.

Escalope „Jamón Serrano“ 22,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Jamón Serrano[10] und Käse[2,10] gefüllt

Escalope „Habanita Especial“ 22,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Chili con Carne und Käse[2,10] überbacken

Brocheta „Española“ 24,80
Schweinefiletspieß mit Zwiebeln, Paprika, Chorizo-Wurst[10] und Pfeffersoße

Pechuga de Pollo „Madrid“ 23,80
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersoße

Filet de cadera „Andalusía“ 26,90
Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit Kräuterbutter
Rohgewicht 300 gr.

Filet de cadera „Argentina“ 27,90
Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit Chili, Paprika, Mais und Zwiebeln
Rohgewicht 300 gr.

Filet de cadera „Champinones al alioli“ 28,90
Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit frisch gebratenen Champignons und Knoblauch
Rohgewicht 300 gr.

BEILAGEN ZUR WAHL:

Pommes Frites – Würzige Kartoffelecken – Rösti

PESCADO
FISCHGERICHTE

Meeresfrüchtesalat[2] *mit Brot*	15,90
Victoriabarsch *mit mediterranem Gemüse und Reis*	25,90
Gegrilltes Lachsfilet[2] *mit mediterranem Gemüse und Reis*	27,90
Garnelenspieße[2] *mit süß-scharfer Chili-Marinade und Brot*	15,80
Riesengarnelen[2] **im Ganzen gegrillt** *mit Knoblauch, Alioli und Brot*	23,80
Tintenfischringe[2] **im Backteig** *mit Alioli*	10,90
Frittierte Sardellen *mit Alioli und Brot*	13,90

JEDEN MITTWOCH UND SAMSTAG:
HAUSGEMACHTE PAELLA (WIR BITTEN UM VORBESTELLUNG) 19,80

PARA LOS NIÑOS
GERICHTE FÜR KINDER BIS 10 JAHRE

„Pumuckl" Chicken Nuggets *mit Pommes*	8,50
„Pinocchio" Kinderschnitzel *mit Pommes*	8,90
„Tigerente" Hähnchenspieß *mit buntem Gemüse*	9,80