

Empfehlungen

おすすめ

- | | | |
|---|---------------------|---------|
| 71. Tagessuppe | 本日のスープ | € 4,70 |
| 72. Hähnchenleber | „spanische Art“ | € 7,80 |
| 73. Rote Paprika gefüllt mit Thunfischcream | | € 2,00 |
| | パプリカのマグロクリーム詰め | |
| 74. Oktopus in Rotweinsöße | | € 7,90 |
| | タコの赤ワインソース煮 | |
| 75. Wachteln vom Grill | うずらのロースト | € 9,00 |
| 76. Artischockenpfännchen mit Schinken
und Käse überbacken | | € 7,80 |
| | アーティチョークとハムのチーズ焼き | |
| 77. Hähnchen in Knoblauchöl | | € 7,90 |
| | チキンのニンニクオイル炒め | |
| 80. Ruccola-Feldsalat mit Gambas | | € 10,90 |
| | ルッコラサラダと芝エビ | |
| 81. Lammfilet mit Champignon und Beilage | | € 17,90 |
| | 仔羊のフィレとアンズ茸と付け合せ | |
| 82. Auberginen mit Shrimps und Käse überbacken | | € 7,90 |
| | ナスとエビのチーズ焼き | |
| 83. Kalbsleber in Salbeibutter und Beilage | | € 14,50 |
| | 仔牛レバーとセージバター、付け合せ | |
| 84. Zucchini gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken | | € 8,00 |
| | ズッキーニと挽き肉のチーズ焼き | |
| 85. Artischocken gefüllt mit Shrimps in Käsesoße | | € 5,80 |
| | アーティチョークとエビのチーズソース煮 | |

Kalte Tapas-Tapas fria

冷たいタパス

- | | |
|---|---------|
| 1.Oliven und Ajoli mit Brot | € 4,00 |
| オリーブ、ニンニクマヨネーズとパン | |
| 2. Brot mit Tomate und Knoblauchöl | € 4,20 |
| トマトとニンニクオイルのパン | |
| 3.Boquerones/Sardinen mariniert | € 4,00 |
| いわしのマリネ | |
| 4. Datteln mit Serrano gegrillt | € 5,90 |
| イチジク、ナツメヤシとセラーノハムのグリル | |
| 5.Luftgetrockneter Serrano Schinken | € 6,10 |
| セラーノハム (生ハム) | |
| 6.Pata Negra Schinken | € 12,50 |
| イベリコ豚のハム | |
| 7.Gambassalat 芝エビのサラダ | € 5,80 |
| 8.Gemischter Salat ミックスサラダ | € 4,90 |
| 9.Salat “La Copita” | € 5,80 |
| ラ・コピタ サラダ (ツナとエビのサラダ) | |
| 10.Meeresfrüchtesalat | € 5,80 |
| シーフードサラダ | |
| 11.Hausgebeizter Lachs mit Honig Senf auf Salatbett | € 9,70 |
| 自家製鮭のマリネ、ハチミツマスタードドレッシングのサラダ | |
| 12.Mancheho Käse マンチェゴチーズ | € 5,90 |
| 13.Käse-Platte チーズ各種 | € 10,80 |

Warme Fisch –Tapas - Tapas de Pescado caliente-

魚貝のタパス

16.Muscheln gefüllt 3Stck.	€ 5,70
ムール貝の詰め物	
17.Schnecken in feiner Soße	€ 7,80
エスカルゴのソース煮	
18.Pulpo ala Gallega	€ 6,20
タコのマリネ	
21.Kleine fritierte Sardinen	€ 5,40
いわしのフライ	
23.Tintenfischringe	€ 5,40
イカリング	
24.Sepia(Tintenfisch) gegrillt	€ 6,40
イカのグリル	
25.Baby Calamares vom Grill	€ 6,00
ミニイカのグリル	
26.Gambas im Bierteig 4Stck.	€ 7,20
ビール味の芝エビのフライ	
27.Chopitos(Tintenfischfritiert)	€ 6,00
イカのフライ	
28.Gambas vom Grill 4Stck	€ 7,20
芝エビのグリル	
29.Gambas in Knoblauchöl	€ 9,70
芝エビのニンニクオイル炒め	

32.Merluzafilet mit Manchego, Tomatensoße	€ 8,00
メルルサ魚のフィレ、マンチェゴとトマトソース煮	
33.Seezungenfilet vom Grill	€ 9,70
舌平目のグリル	
35.Langostinos vom Grill, Alioli	€ 14,50
ロブスターのグリル	
36.Seezungenfilet gefüllt mit Gambas	€ 10,30
舌平目のフィレと芝エビ	
37.Fischtapas-Platte für 2 Personen	€ 32,50
魚のタパス（2人前より）	



Warme Tapas-Tapas de Cocina

暖かいタパス

- | | |
|---|--------|
| 39.Patata Brava | € 5,60 |
| さいころポテトに辛めのトマトソース | |
| 40.Kartoffeln „asturianische Art“Kartoffeln,Breitbohnen | € 5,60 |
| アストゥリアス風ポテトと豆 | |
| 42.Tortilla(Kartoffel-Eier-Omelette) | € 4,80 |
| トルティーヤ (ポテトのオムレツ) | |
| 43.Champignons in Knoblauchöl | € 5,90 |
| マッシュルームのニンニクオイル炒め | |
| 44.Champignons „La Copita“, gefüllt | € 7,60 |
| マッシュルーム「ラ・コピタ」の詰め物 | |
| 45.Paprikawurst vom Grill | € 5,70 |
| パプリカソーセージのグリル | |
| 46.Rote, pikante Paprika vom Grill | € 5,20 |
| ピリ辛赤パプリカのグリル | |
| 47.Fleischkugeln, pikant | € 6,00 |
| ピリ辛ミートボール | |

48.Lammkotelettes vom Grill 3 Stck.	€ 10,30
仔羊のあばら肉のグリル	
50.Minipaprika	€ 6,00
ミニパプリカ	
52.Rinderscheiben in Käsesoße	€ 10,90
ビーフスライスとチーズソース	
53.Hähnchen „spanische Art“	€ 7,90
スペイン風チキン	
54.Kl. marinierte Filets „Andalusische Art“	€ 9,90
アンダルシア風フィレ	
56.Grill-Tapas Platte für 2 Personen versch. Fleischvariationen vom Grill	€ 32,50
お肉いろいろ、グリルのタパス (2人前より)	



Spezialitäten mit Beilagen

当店自慢の料理と付け合せ

- 59.Lammfilet vom Grill mit Käse Überbacken und dicken Bohnen
仔羊のフィレグリルのチーズ焼きとそら豆 € 17,90
- 60.Lammkotelettes mit Beilagen € 16,50
仔羊のあばら肉と付け合せ
- 61.Rindermedaillons mit Beilagen € 18,00
ビーフメダリオンと付け合せ
- 62.Kaninchenfilet gefüllt mit Serrano-Manchego in Käsesoße und
Beilage € 16,50
ウサギとセラノーの詰め物マンチェゴチーズソースと付け合せ
- 63.Lachsmedaillons in Champagnersoße mit Beilagen € 16,00
鮭のメダリオン、シャンパンソースと付け合せ
- 64.Dorade vom Grill mit Beilagen € 16,90
鯛のグリルと付け合せ
- 65.Zanderfilet vom Grill mit oder ohne Salbeibutter und Beilagen
€ 16,90
スズキのフィレのグリル（セージバター付き）付け合せ
- 66.Loup de Mer vom Grill mit Beilagen € 16,90
鯛のグリルと付け合せ

Tapas Menü- ab 4 Personen

タパスメニュー 4人前より

1 Gang Vorspeise 前菜

Oliven / Ajoli

オリーブ、ニンニクマヨネーズ

Brot mit Tomaten und Knoblauchöl

パン (トマト、ニンニクオイル)

Boquerones (Sardinen mariniert)

いわしのマリネ

Salat „La Copita“ (Salat mit Thunfisch und Shrimps)

「ラ・コピタ」 サラダ (ツナとエビ)

Luftgetrockneter Serrano Schinken

セラーノ 生ハム

2 Gang Fisch 魚料理

Gambas in Knoblauchöl

ニンニクオイルの芝エビ

Baby Calamares vom Grill

ベビーカラマリのグリル

Seezungenfilet vom Grill

舌平目のグリル

Boquerones (Kleine friierte Sardinen)

いわしのフライ

3Gang Fleisch 肉料理

Kleine marinierte Filets „Andalusische Art“

アンダルシア風小さなフィレのマリネ

Chorizo (Paprikawurst vom Grill)

チョリソ パプリカソーセージのグリル

Rindermedaillons in Käsesoße (Manchego Käse)

チーズソースのビーフメダリオン

Patata Brava (Kleine Würfeln in pikanter Tomatensoße)

ピリ辛トマトソースのサイコロポテト

4 Gang Dessert デザート

Dessert „La Copita“ Variation

デザート ラ・コピタ

メニューは一人前 € 32,50

カクテル・ロングドリンクもごさいます

Mojito.....€8,50

Cuba Libre.....€6,50

Gin Tonic.....€6,50 など

お気軽にお尋ねください。

Dessert-Postres

<i>601 Flan Caramel</i>	<i>4,80 €</i>
<i>602 Crema Catalana</i>	<i>4,80 €</i>
<i>603 Mousse au Chocolat</i>	<i>4,80 €</i>
<i>604 Eis Variation</i>	<i>4,70 €</i>
<i>605 Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>	<i>5,50 €</i>
<i>606 Vanilleflan mit Himbeersosse</i>	<i>4,60 €</i>
<i>607 Churros mit Zimt und Honig dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	<i>5,50 €</i>
<i>608 Tarta de Santiago (Mandel Kuchen)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>700 Dessert-Variation "La Copita" ab 2 Perso. pro Pers.</i>	<i>4,80 €</i>