

ERFRISCHENDES

Gaffel - Kölsch	0,33 L	3,30 €
BitBurger alkoholfrei	0,33 L	3,30 €
Gaffel - Fassbrause	0,33 L	3,30 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 L	3,30 €
Erdinger Weissbier	0,50 L	4,00 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,50 L	4,00 €
San Miguel / Estrella	0,33 L	3,30 €
Weinschorle	0,20 L	4,50 €

ALKOHOLFREIES

Stilles Wasser	0,50 L	2,50 €
Stilles Wasser	1,00 L	4,50 €
Fl. Gerolsteiner Medium	0,75 L	6,80 €
Wasser mit/ohne Gas	0,20 L	1,50 €
Orangensaft	0,20 L	3,00 €
Apfelsaft klar	0,20 L	3,00 €
Apfelschorle	0,20 L	2,70 €
Cola * 7, 11	0,20 L	2,70 €
Cola Light * 7, 11	0,20 L	2,70 €
Fanta * 2	0,20 L	2,70 €
Sprite * 2	0,20 L	2,70 €
Ginger Ale * 2	0,20 L	3,10 €
Bitter Lemon * 10	0,20 L	3,10 €
Tonic Water * 10	0,20 L	3,10 €
Diesel * 2, 3, 11	0,30 L	3,30 €

WÄRMENDES

Cafe	Tasse	2,80 €
Cafe con Leche	Tasse	3,00 €
Cafe Solo	kl. Tasse	2,30 €
Cafe Solo doppelt	kl. Tasse	3,40 €
Cafe Cortado	kl. Tasse	2,30 €
Carajillo	kl. Tasse	4,00 €
Lepanteria <i>Cafe Solo mit Lepanto Brandy</i>	kl. Tasse	10,00 €
Porqueria <i>Sahne/Milch heiss mit 43er Likör</i>	Glas 6 cl	7,00 €
Verschiedene Teesorten	Tasse	2,80 €

Alle Cafés mit oder ohne Koffein

ENTZÜCKENDES

Campari Orange * 2	5 cl	7,50 €
Bailey' s	5 cl	7,50 €
Likör 43	5 cl	7,50 €
Gin Tonic * 10	5 cl	7,50 €
Baccardi Cola * 2	5 cl	7,50 €
Whisky Cola * 2	5 cl	7,50 €
Portwein rot	6 cl	5,50 €

ÖFFNENDES

Martini blanco / rosado	5 cl	6,00 €
Glas Prosecco	0,15 L	5,50 €
Flasche Prosecco	0,75 L	18,00 €
Aperol Spritz / Hugo	0,20 L	6,50 €
Glas Cava	0,20 L	10,00 €
Flasche Cava	0,75 L	40,00 €
Sherry trocken / medium	5 cl	5,50 €
Sangria	0,50 L	15,50 €
Sangria	1,00 L	29,00 €

SCHLIESSLICHES

Orujo	4 cl	4,70 €
<i>Klarer Trester-Schnaps mit und ohne Kräuter</i>		
Hierbas Seco o Dulce	4 cl	4,70 €
<i>Mallorkinischer Kräuter-Digestiv, trocken oder süß</i>		
Hierbas Medium	4 cl	5,50 €
<i>Ibizenkischer Kräuter-Digestiv, weniger süß</i>		
Chupito	4 cl	3,50 €
<i>Spanischer Sozialschnaps; drink doch eine met !</i>		
Carlos Primero	4 cl	8,00 €
<i>DER spanische Brandy</i>		
Gran Duke d'Alba	4 cl	9,00 €
<i>Der Fürst der Brandys. Solera über 100 Jahre.</i>		
Cardenal Mendoza	4 cl	9,00 €
<i>Weich und würziger Brandy mit Sherry-Note</i>		
Lepanto	4 cl	9,00 €
<i>eleganter Brandy, langer, weicher Abgang</i>		

1866	4 cl	11,00 €
<i>Malagaweinfass-Reifung, Holz-, Vanille-, Fruchtnote</i>		
Magno	4 cl	6,50 €
<i>feiner Brandy, rund und weich im Geschmack</i>		
103	4 cl	6,50 €
<i>Sehr heller, trockener Brandy</i>		
Veterano	4 cl	6,50 €
<i>Bekanntester Brandy, ausgeglichen, samtig und leicht süß</i>		
Ron Miel	4 cl	6,00 €
<i>Canarischer Honig Rum, mild mit süßem Ende</i>		
Mesclat Can Nadal Negro	4 cl	6,00 €
<i>Mallorca, süß, leicht bitterer Likör, Lakritznote</i>		
Tequila	4 cl	6,00 €
<i>Schnaps aus der blauen Agave Mexikos</i>		
Sambuca	4 cl	5,50 €
<i>Italien, klarer Likör, Noten von Anis und Süssholz</i>		
Averna	4 cl	6,00 €
<i>Italien, Kräuter-Likör, Lakritznote</i>		
Ramazotti	4 cl	6,50 €
<i>Italien, Halbbitter-Likör, süß</i>		
Jägermeister 4 cl	4 cl	5,00 €
<i>Deutschland, Weidmann's Kräuter-Likör, süß</i>		

OFFENE WEINE

Ramón Roqueta - Rosado (Rosé)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>Cabernet Sauvignon und Garnacha, 13,0 Vol. % Intensives Aroma nach Himbeer und Erdbeer. Im Mund geschmackvoll, ausgeglichen und frisch. Angenehme Säure.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €
Faustino - Rosado (Rosé)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>00 % Garnacha, 12,5 Vol. % Herrlich klares Erdbeerrot. Kraftvolles und komplexes Bukett und dabei wunderbar fruchtig.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €
Ramón Roqueta - Blanco (Weiss)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>70% Macabeo, 30 % Chardonnay, 13,0 Vol. % Brillantes Strohgelb. Intensives Aroma nach Apfel und reifen Früchten.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €
Faustino - Blanco (Weiss)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>100 % Viura, 11,5 Vol. % Aromen von mandelblüten, rotem Apfel und weissen Blumen. Harmonisch eingebundene Säure, die erfrischt.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €

Ramón Roqueta - Tinto (Rot)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>100 % Tempranillo, 13,5 Vol. % Der Wein besteht zu 100 % aus Spaniens edelster Rotweintraupe. Am Gaumen ist er vielschichtig, fruchtig, würzig und harmonisch, Frucht und Holz sind gut vereint.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €
Faustino - Tinto (Rot)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>Tempranillo und Garnacha, 13,0 Vol. % Fruchtiger, frischer Rotwein aus den klassischen Trauben der Rioja. Sehr aromatisch und trotzdem leicht.</i>	0,25 L	7,50 €
	0,50 L	13,50 €
	1,00 L	25,50 €

VERSCHLOSSENE WEINE

! Zu jeder Flasche Wein wird eine Karaffe Wasser gereicht !

Marques de Caceres - Rosado (Rosé) 0,75 L 25,00 €

D.O. Rioja

85 % Tempranillo, 15 % Garnacha Tinta und Graciano; 13,5 Vol. %

Aroma frisch, rein, klar, offen mit floraler Spitze, erinnert delikate an rote Früchte. Leicht herbe Akzente von zarten Tanninen und ein damit sehr gut verschmolzener Hintergrund mit milder Süsse.

Maques de Riscal - Rosado (Rosé) 0,75 L 23,00 €

D.O. Rioja

100 % Garnacha; 13,5 Vol. %

Prachtvoll fruchtig und saftig sind die Aromen, vielschichtig und mit schöner Länge am Gaumen. Älteste Marke der Rioja Weine

Maques de Riscal - Blanco (Weiss) 0,75 L 23,00 €

D.O. Rueda

100 % Verdejo; 13,0 Vol. %

Strohgelb strahlender, frischer fruchtbetonter Weisswein. Aromen von Maracuja und Melone, nachhaltiger Schmelz.

Mundo de Yuntero - Blanco (Weiss) 0,75 L 20,50 €

D.O. Manzanares (La Mancha)

70% Airen, 15 % Sauvignon Blanc, 15 % Verdejo; 12,0 Vol. %

Eine Fruchtreise aus ökologischem Anbau. Schön frisch, feine "grüne"- und Zitrus Aromen, dazu am Gaumen noch eine Idee Mirabelle und Stachelbeere.

Mundo de Yuntero - Tinto (Rot) 0,75 L 20,50 €

D.O. Manzanares (La Mancha)

85 % Tempranillo, 15% Syrah, 13,0 Vol. %

Für Veganer geeignet, zart-würzig und fruchtiger. Bio-Wein mit Aromen von Kirsch und Himbeere.

Faustino V - Tinto (Rot) 0,75 L 34,50 €

D.O. Rioja

Reserva (16 Monate Fass+ 3-4 .Jahre

Flaschenreife), 92 % Tempranillo, 8 % Mazuela; 13,5 Vol. %

Der klassische Rioja mit dichter Struktur, komplexen Aromen und langem Abgang. Ideal für Rioja-Liebhaber

Marques de Riscal - Tinto (Rot) 0,75 L 35,50 €

D.O. Rioja

Reserva (24 Monate Fass+ 3-4 .Jahre

Flaschenreife), 90 % Tempranillo, 10 % Graciano und Mazuela; 14,0 Vol. %

Dunkle Farbe mit kirschroten Graciano-Saum. Angenehm warmtöniges Empfinden am Gaumen. Ein Klassiker.

Marques de Caceres - Tinto (Rot) 0,75 L 27,00 €

D.O. Rioja

Crianza (12 Monate Fass + 14 Monate

Flaschenreife), 85% Tempranillo, 15 % Graciano und Graciano; 13,0 Vol. %

Feines Aroma mit ausdrucksvollen Noten nach reifen Früchten und einem Hauch von Gewürzen am Gaumen, ausgewogen und wunderbar ausgeglichen.

Ramón Roqueta - Tinto Reserva (Rot) 0,75 L 27,50 €

D.O. Cataluña

Reserva (12 Monate Fass), 60% Tempranillo, 40 % Cabernet Sauvignon; 13,5 Vol. %

Gedecktes Granatkirschrot. In der Nase intensives Aroma nach reifen Früchten, Konfitüre, feine Holznoten. Im Mund harmonisch, geschmackvoll. Holz und Frucht sind gut vereint.

Vina Albali - Tinto Reserva (Rot)

0,75 L

21,50 €

D.O. Valdepeñas

*Reserva (12 Monate Fass), 100 % Tempranillo; 13,0
Vol. %. Guter Wein zu einem fairen Preis. Volles
Aroma. Frisch mit Nuancen von Vanille, Gewürzen
und Früchten.*

GELIEBTES

Brot und Alli Oli oder Oliventapenade 1. Portion	gratis
Brot Nachbestellung	2,50 €
Alli Oli oder Oliventapenade Nachbestellung	2,50 €

WÄHLEN SIE AM TAPAS - BUFFET AUS:

Tapas einzeln, kleines Schälchen	4,50 €
Tapas einzeln, grosses Schälchen	6,00 €

RACIONES

Ensalada de la casa	6,00 €
<i>Kleiner, gemischter Salat der Saison, wahlweise mit Essig / Öl oder Honig / Senf oder Balsamico Dressing</i>	
Boquerones Fritos	15,00 €
<i>kleine, frittierte Sardellen auf Salat</i>	
Manchego	14,00 €
<i>Käseteller mit Manchegokäse und Dip</i>	

Filete de Pescado **16,00 €**

Filet vom Zander auf Salatbeet an Zitronenbittersauce.

Entre Dos Conchas **18,00 €**

Des heiligen Jakobs Muschelverhältnis ... Jakobs- und Miesmuscheln himmlisch lecker !

Pollo al Ajillo **15,00 €**

Hühnerbrustfilet an Knoblauch in der heissen Tonschale

Cocido Canario **17,00 €**

Canarisch vollmundiger Fischeintopf

Tournedos de Estragon **16,00 €**

Zarte Schweinefiletscheiben in Estragonsauce

Surtido Variado **17,00 €**

Gemischter Teller mit Manchego Käse und feinstem Serrano Schinken

Gambas al Ajillo **17,00 €**

Geschälte, sichtbare Garnelen, scharf in Öl

Los Camarones ! **18,00 €**

Vier dicke (Gr. 6/8, ca. 5 cm), würzige Garnelen, kopflos auf Salat.

Spezielles

Chuletas de Cordero 24,00 €

Gegrillte Lammkoteletts mit Brätlingen

Jumbo' s Parilla 26,00 €

280 gr. Angus Rumpsteak (la Morocha) mit Zwiebelringen und Brätlingen oder Pommes Frites

Parillada de Pescado 50,00 €

Fischplatte mit Edelfischen, Langostinos und Muscheln für 2 Personen

Paella (auf Vorbestellung) 44,00 €

Original Fischpaella für 2 Personen

Gezuckertes

Crema Catalana 7,00 €

feine Vanille-Creme mit frisch karamellisiertem Zucker

Tarta de Santiago 7,00 €

Jakob, der Apostel liebte diese feine Mandeltorte an Orangenlikör

Helado Corazón **Moruño oder España** 7,00 €

Hausgemachtes, kleines Eis im Herz-Förmchen, Schoko-Nougat oder Erdbeer-Orange

Sacarme ! **Amarena** 7,00 €

Hausgemachte, feine Mascapone-Creme mit Amarena-Kirsch - Einlage, bedeckt von zartem Kakaopulver, Tiramisu war gestern ... !

WISSENSWERTES

EL ALLI OLI - Gutscheine

DIE Geschenk-Idee ! Hier bei uns im Lokal Schmuckgutschein kaufen (gebührenfrei) oder den am Ende dieser Speisekarte beiliegenden **Gutschein mitnehmen** und zu hause per Internet aufladen (gebührenpflichtig), oder auf unserer **Internetseite Schmuckgutschein auch zum selber gestalten kaufen** (gebührenpflichtig).

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

Die sind leider nicht immer zu vermeiden. An der Theke liegen Listen aus mit dem Erläuterungstext zu den Hinweisnummern in der Übersicht.

Diese sind im einzelnen:

*01 = mit Konservierungsstoff

*02 = mit Farbstoff

*03 = mit Antioxidationsmittel

*04 = mit Süßungsmittel Saccharin

*05 = mit Süßungsmittel Cyclamat

*06 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

*07 = mit Süßungsmittel Acesulfam

*08 = mit Phosphat

*09 = geschwefelt

*10 = chininhaltig

*11 = koffeinhaltig

*12 = mit Geschmacksverstärker

*13 = geschwärzt

GUTSCHEIN ►

DIE Geschenk-Idee !



*Den beiliegenden
**GUTSCHEIN
MITNEHMEN**
und zu hause per
Internet aufladen
(gebührenpflichtig)*



*oder auf unserer
INTERNETSEITE
www.el-alli-oli.de
SCHMUCKGUTSCHEIN
**AUCH ZUM SELBER
GESTALTEN KAUFEN**
(gebührenpflichtig),*



*oder hier
BEI UNS IM LOKAL
SCHMUCKGUTSCHEIN
KAUFEN
(gebührenfrei)*

OFFENE WEINE

Ramón Roqueta - Rosado (Rosé)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>Cabernet Sauvignon und Garnacha, 13,0 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Intensives Aroma nach Himbeer und Erdbeer .</i>	0,50 L	13,50 €
<i>Im Mund geschmackvoll, ausgeglichen und frisch.</i>	1,00 L	25,50 €
<i>Angenehme Säure.</i>		
Faustino - Rosado (Rosé)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>00 % Garnacha, 12,5 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Herrlich klares Erdbeerrot . Kraftvolles und</i>	0,50 L	13,50 €
<i>komplexes Bukett und dabei wunderbar fruchtig.</i>	1,00 L	25,50 €
Ramón Roqueta - Blanco (Weiss)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>70% Macabeo, 30 % Chardonnay, 13,0 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Brillantes Strohgelb. Intensives Aroma nach Apfel</i>	0,50 L	13,50 €
<i>und reifen Früchten.</i>	1,00 L	25,50 €
Faustino - Blanco (Weiss)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>100 % Viura, 11,5 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Aromen von mandelblüten, rotem Apfel und</i>	0,50 L	13,50 €
<i>weissen Blumen. Harmonisch eingebundene</i>	1,00 L	25,50 €
<i>Säure, die erfrischt.</i>		

Ramón Roqueta - Tinto (Rot)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	6,50 €
<i>100 % Tempranillo, 13,5 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Der Wein besteht zu 100 % aus Spaniens edelster</i>	0,50 L	13,50 €
<i>Rotweintraube. Am Gaumen ist er vielschichtig,</i>	1,00 L	25,50 €
<i>fruchtig, würzig und harmonisch, Frucht und Holz</i>		
<i>sind gut vereint.</i>		
Faustino - Tinto (Rot)	0,10 L	3,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	6,50 €
<i>Tempranillo und Garnacha, 13,0 Vol. %</i>	0,25 L	7,50 €
<i>Fruchtiger, frischer Rotwein aus den klassischen</i>	0,50 L	13,50 €
<i>Trauben der Rioja. Sehr aromatisch und trotzdem</i>	1,00 L	25,50 €
<i>leicht.</i>		

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags - Samstags:
18:00 bis 00:00 Uhr,
warme Küche bis 22:30 Uhr.



EL ALLI OLI

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

tapas v vino EL ALLI OLI - Alexander Kesper
Lothringerstrasse 1 - D 50677 Köln
Tel.: +49-221-93 20 1 20 - Mail: info@el-alli-oli.de