

## ERFRISCHENDES

Gaffel - Kölsch	0,33 L	3,50 €
BitBurger alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Gaffel - Fassbrause	0,33 L	3,50 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 L	3,50 €
Erdinger Weissbier	0,50 L	4,50 €
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,50 L	4,50 €
San Miguel / Estrella	0,33 L	3,50 €
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	3,00 €
Cola * 7, 11	0,20 L	3,00 €
Cola Light * 7, 11	0,20 L	3,00 €
Fanta * 2	0,20 L	3,00 €
Sprite * 2	0,20 L	3,00 €
Ginger Ale * 2	0,20 L	3,50 €
Bitter Lemon * 10	0,20 L	3,50 €
Tonic Water * 10	0,20 L	3,50 €
Diesel * 2, 3, 11	0,30 L	3,50 €

## WÄRMENDES

Cafe	Tasse	3,00 €
Cafe con Leche	Tasse	3,20 €
Cafe Solo	kl. Tasse	2,50 €
Cafe Solo doppelt	kl. Tasse	4,00 €
Cafe Cortado	kl. Tasse	2,50 €
Carajillo	kl. Tasse	4,50 €
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	3,00 €

*Alle Cafés mit oder ohne Koffein*

## ENTZÜCKENDES

Campari Orange * 2	5 cl	7,80 €
Bailey' s	5 cl	7,80 €
Likör 43	5 cl	7,80 €
Gin Tonic * 10	5 cl	7,80 €
Baccardi Cola * 2	5 cl	7,80 €
Whisky Cola * 2	5 cl	7,80 €
Portwein rot	6 cl	6,00 €

## ÖFFNENDES

<b>Martini blanco / rosado</b>	5 cl	<b>6,30 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	0,15 L	<b>6,80 €</b>
<b>Flasche Prosecco</b>	0,75 L	<b>18,50 €</b>
<b>Aperol Spritz / Hugo</b>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<b>Glas Cava</b>	0,20 L	<b>10,50 €</b>
<b>Flasche Cava</b>	0,75 L	<b>41,00 €</b>
<b>Sherry trocken / medium</b>	5 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Sangria</b>	0,50 L	<b>16,00 €</b>
<b>Sangria</b>	1,00 L	<b>28,00 €</b>

## SCHLIESSLICHES

<b>Orujo</b>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<i>Klarer Trester-Schnaps mit und ohne Kräuter</i>		
<b>Hierbas Seco o Dulce</b>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<i>Mallorkinischer Kräuter-Digestiv, trocken oder süß</i>		
<b>Hierbas Medium</b>	4 cl	<b>5,80 €</b>
<i>Ibizenkischer Kräuter-Digestiv, weniger süß</i>		
<b>Chupito</b>	4 cl	<b>3,80 €</b>
<i>Spanischer Sozialschnaps; drink doch eine met !</i>		
<b>Carlos Primero</b>	4 cl	<b>9,00 €</b>
<i>DER spanische Brandy</i>		
<b>Gran Duke d'Alba</b>	4 cl	<b>10,00 €</b>
<i>Der Fürst der Brandys. Solera über 100 Jahre.</i>		
<b>Cardenal Mendoza</b>	4 cl	<b>10,00 €</b>
<i>Weich und würziger Brandy mit Sherry-Note</i>		
<b>Lepanto</b>	4 cl	<b>10,00 €</b>
<i>eleganter Brandy, langer, weicher Abgang</i>		

<b>1866</b>	4 cl	<b>12,00 €</b>
<i>Malagaweinfaß-Reifung, Holz-, Vanille-, Fruchtnote</i>		
<b>Magno</b>	4 cl	<b>7,00 €</b>
<i>feiner Brandy, rund und weich im Geschmack</i>		
<b>103</b>	4 cl	<b>7,00 €</b>
<i>Sehr heller, trockener Brandy</i>		
<b>Veterano</b>	4 cl	<b>7,00 €</b>
<i>Bekanntester Brandy, ausgeglichen, samtig und leicht süß</i>		
<b>Ron Miel</b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<i>Canarischer Honig Rum, mild mit süßem Ende</i>		
<b>Mesclat Can Nadal Negro</b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<i>Mallorca, süß, leicht bitterer Likör, Lakritznote</i>		
<b>Tequila</b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<i>Schnaps aus der blauen Agave Mexikos</i>		
<b>Sambuca</b>	4 cl	<b>6,00 €</b>
<i>Italien, klarer Likör, Noten von Anis und Süssholz</i>		
<b>Averna</b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<i>Italien, Kräuter-Likör, Lakritznote</i>		
<b>Ramazotti</b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<i>Italien, Halbbitter-Likör, süß</i>		
<b>Jägermeister 4 cl</b>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<i>Deutschland, Weidmann's Kräuter-Likör, süß</i>		

# OFFENE WEINE

<b>Ramón Roqueta - Rosado (Rosé)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<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	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>
<b>Faustino - Rosado (Rosé)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<i>00 % Garnacha, 12,5 Vol. % Herrlich klares Erdbeerrot. Kraftvolles und komplexes Bukett und dabei wunderbar fruchtig.</i>	0,25 L	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>
<b>Ramón Roqueta - Blanco (Weiss)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<i>70% Macabeo, 30 % Chardonnay, 13,0 Vol. % Brillantes Strohgelb. Intensives Aroma nach Apfel und reifen Früchten.</i>	0,25 L	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>
<b>Faustino - Blanco (Weiss)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<i>100 % Viura, 11,5 Vol. % Aromen von mandelblüten, rotem Apfel und weissen Blumen. Harmonisch eingebundene Säure, die erfrischt.</i>	0,25 L	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>

<b>Ramón Roqueta - Tinto (Rot)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Cataluña</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<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	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>
<b>Faustino - Tinto (Rot)</b>	0,10 L	<b>4,00 €</b>
<i>D.O. Rioja</i>	0,20 L	<b>7,00 €</b>
<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	<b>8,00 €</b>
	0,50 L	<b>14,00 €</b>
	1,00 L	<b>26,00 €</b>

# VERSCHLOSSENE WEINE

! Zu jeder Flasche Wein wird eine Karaffe Wasser gereicht !

**Marques de Caceres - Rosado (Rosé)** 0,75 L 26,00 €

*D.O. Rioja*

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

*Aroma frisch, rein, klar, offen, erinnert an rote Früchte. Leicht herbe Akzente zarter Tannine und ein damit sehr gut verschmolzener Hintergrund mit milder Süsse.*

**Maques de Riscal - Rosado (Rosé)** 0,75 L 24,00 €

*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*

**Marques de Caceres - Blanco (Weiss)** 0,75 L 26,00 €

*D.O. Rioja*

*100 % Viura, 12,0 Vol. %*

*Aroma frische Früchte, zitronenfrischer Hintergrund, erinnert an Grapefruit und weisse Blüten. Vollmundig, nachhaltig fein im Abgang.*

**Maques de Riscal - Blanco (Weiss)** 0,75 L 24,00 €

*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 21,50 €

*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 21,50 €

*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 35,50 €

*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 36,50 €

*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 28,00 €

*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 28,50 €

*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

**22,50 €**

*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

<b>Brot und Alli Oli</b> oder <b>Oliventapenade</b> 1. Portion	<b>gratis</b>
<b>Brot</b> Nachbestellung	<b>3,00 €</b>
<b>Alli Oli</b> oder <b>Oliventapenade</b> Nachbestellung	<b>3,00 €</b>

## WÄHLEN SIE AM TAPAS - BUFFET AUS:

<b>Tapas</b> einzeln, kleines Schälchen	<b>5,20 €</b>
<b>Tapas</b> einzeln, grosses Schälchen	<b>6,70 €</b>

# RACIONES

<b>Ensalada de la casa</b>	<b>6,80 €</b>
<i>Kleiner, gemischter Salat der Saison, wahlweise mit Essig / Öl oder Honig / Senf oder Balsamico Dressing</i>	
<b>Boquerones Fritos</b>	<b>17,80 €</b>
<i>kleine, frittierte Sardellen auf Salat</i>	
<b>Manchego</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Käseteller mit Manchegokäse und Dip</i>	

<b>Filete de Pescado</b>	<b>21,80 €</b>
<i>Filet vom Zander auf Salatbeet an Zitronenbittersauce.</i>	
<b>Entre Dos Conchas</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Des heiligen Jakobs Muschelverhältnis ... Jakobs- und Miesmuscheln himmlisch lecker !</i>	
<b>Pollo al Ajillo</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Hühnerbrustfilet an Knoblauch in der heissen Tonschale</i>	
<b>Cocido Canario</b>	<b>24,50 €</b>
<i>Canarisch vollmundiger Fischeintopf</i>	
<b>Tournedos de Estragon</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Zarte Schweinefiletscheiben in Estragonsauce</i>	
<b>Surtido Variado</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Gemischter Teller mit Manchego Käse und feinstem Serrano Schinken</i>	
<b>Gambas al Ajillo</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Geschälte, sichtbare Garnelen, scharf in Öl</i>	
<b>Los Camarones !</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Vier dicke (Gr. 6/8, ca. 5 cm), würzige Garnelen, kopflos auf Salat.</i>	

## Spezielles

**Chuletas de Cordero** 31,00 €

*Gegrillte Lammkoteletts mit Brätlingen*

**Jumbo' s Parilla** 32,50 €

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

**Parillada de Pescado** 63,50 €

*Fischplatte mit Edelfischen, Langostinos und Muscheln für 2 Personen*

**Paella (auf Vorbestellung)** 56,80 €

*Original Fischpaella für 2 Personen*

## Gezuckertes

**Crema Catalana** 8,00 €

*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** 8,00 €

*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*