

S A B O R L A T I N O

L A S C A M P A N I T A S

RESTOBAR - BODEGA DE VINOS

## VORSPEISEN

### ENTREMESES - *STARTERS*

#### **SOPA DE PATATAS I BACON**

KARTOFFELCREMESUPPE I BACON

*CREAM OF POTATO SOUP I BACON*

#### **CHILI CON CARNE**

MEXIKANISCHES RAGOUT AUS FLEISCH UND CHILISCHOTEN

*MEXICAN RAGOUT OF MEAT AND CHILI PEPPERS*

#### **TATAR DE SALMON CON AGUACATE**

LACHSTATAR I AVOCADO I SALATBOUQUET

*LACHSTATAR I AVOCADO I SALAD BOUQUET*

#### **GAMBAS PIL-PIL**

GARNELEN I KNOBLAUCH I CHILI

*PRAWNS I GARLIC I CHILI I SPICY*

#### **ENSALADA CON QUESO DE CABRA**

BUNTER SALAT I ZIEGENKÄSE I HONIG I HAUSDRESSING

*COLORFUL SALAD I GOAT CHEESE I HONEY I HOUSE DRESSING*

#### **ENSALADA CAESAR -CON GAMBAS MIT GAMBAS I *WITH PRAWNS***

*CAESAR SALAD* -CON POLLO MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN I *WITH CHICKEN*

#### **CÉVICHE DE BACALAO CON CILANTRO**

CEVICHE VOM KABELJAU MIT KORIANDER

*COD CEVICHE BREEM WITH CORIANDER*

#### **BABY CALAMARES A LA PLANCHA I HIERBAS FRESCAS**

GEGRILLTE BABY CALAMARI I FRISCHEN KRÄUTERN

*GRILLED BABY CALAMARI I FRESH HERBS*

#### **TABLA DE EMBUTIDOS SALCHICHÓN IBÉRICO ESPAÑOL I JAMÓN SERRANO**

AUFSCHNITT SPANISCHE IBERICO WURST I SERRANO SCHINKEN

*COLD CUTS PLATTER SPANISH IBERICO SAUSAGE I SERRANO HAM*

S A B O R L A T I N O

# LAS CAMPANITAS

RESTOBAR - BODEGA DE VINOS

## TAPAS

### PIMIENTOS DE PADRON

KLEINE BRATPAPRIKA I MEERSALZ

*SMALL ROASTED PEPPERS I SEA SALT*

### NACHOS

MAISTORTILLA-CHIPS I DREIELEI DIP

*CORN TORTILLA CHIPS I THREE DIP BREAD*

### CHAMPINONES AL AILLO

CHAMPIGNONS I KNOBLAUCH

*MUSHROOMS I GARLIC*

### DATILES CON BACON

DATTELN IM SPECKMANTEL

*DATES WRAPPED IN BACON*

### EMPANADAS DE CARNE

HANDGE. ARG. TEIGTASCHEN I FLEISCHFÜLLUNG

*HAND. ARG. DUMPLINGS I MEAT FILLING*

### PATATAS BRAVAS

WÜRZIGE KARTOFFELSTÜCKE

*SPICY POTATO PIECES*

### PULPO A LA GALLEGA

OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART

*OCTOPUS GALICIAN STYLE*

### VERDURAS SALTEADAS

GRILLGEMÜSE AUS DER PFANNE

*GRILLED VEGETABLES FROM THE PAN*

### PAPA A LA HUANCAINA

KARTOFFELN HUANCAYO ART

*POTATOES HUANCAYO STYLE*

### PAPAS RELLENAS

KARTOFFELBÄLLCHEN MIT HACKFLEISCHFÜLLUNG

*POTATO BALLS WITH MINCED MEAT FILLING*

### BOQUERONES FRITOS

FRITTIERTE SARDELLEN

*FRIED ANCHOVIES*

### PAMBOLI

BROT I KNOBLAUCH I OLIVENÖL I TOMATEN

*GARLIC I OLIVE OIL I TOMATOES*

### ALBONDIGAS

RINDERHACKBÄLLCHEN I SALSA

*BEEF MEATBALLS I SALSA*

### CHORIZITOS CON MIEL

IBER.PAPRIKAWURST I HONIG

*IBER.PAPRIKA SAUSAGE I HONEY*

### VEGGIE EMPANADAS

HANDGEMACHTE ARGENTINISCHE TEIGTASCHEN

*HANDMADE ARGENTINE DUMPLINGS*

### CROQUETAS DE BACALAO

KABELJAU-KROKETTEN

*COD CROQUETTES*

### MEJILLONES GRATINADOS

GRATINIERTE MUSCHELN

*MUSSELS AU GRATIN*

### QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO

MANCHEGO KÄSE MIT QUITTENGELEE

*MANCHEGO CHEESE WITH QUINCE JELLY*

### YUCA FRITA

FRITIERTE MANIOK

*FRIED CASSAVA*

### TORTILLA ESPAÑOLA

SPANISCHE OMELETTE

*SPANISH OMELETTE*

S A B O R L A T I N O

L A S C A M P A N I T A S

RESTOBAR - BODEGA DE VINOS

## HAUPTGERICHTE

### PLATOS PRICIPALES – *MAIN COURSES*

#### **LOMO SALTADO**

RINDERSTREIFEN I CHILI I ROTE ZWIEBELN I KORIANDE-REIS I FRITTEN

*BEEF STRIPS I CHILI I RED ONIONS I CORIANDER RICE I FRIES*

#### **FAJITAS DE POLLO**

HÄHNCHENBRUST I ZWIEBELN I PAPRIKA I WEIZENMEHLTORTILLAS I SALSA-DIP I REIS

*CHICKEN BREAST I ONIONS I PEPPERS I WHEAT FLOUR TORTILLAS I SALSA DIP I RICE*

#### **BURRITO CON POLLO**

HÄHNCHENBRUST I WEIZENMEHLTORTILLAS I GEMÜSE I CHIPOTLE SAUCE I REIS

*CHICKEN BREAST I WHEAT FLOUR TORTILLAS I VEGETABLES I CHIPOTLE SAUCE I RICE*

#### **ENTRECOTE BLACK ANGUS**

ROTWEINJUS I DAZU TAGESBEILAGEN

*RED WINE JUS I WITH DAILY SIDE DISHES*

#### **BIFE DE CHIRIZO ALLA PIMIENTA**

RUMPSTEAK I PFEFFERSAUCE I DAZU TAGESBEILAGEN

*RUMP STEAK I PEPPER SAUCE I WITH SIDE DISHES OF THE DAY*

#### **PULPO A LA BRASA**

GEGRILLTER OKTOPUS I KARTOFFELPÜREE I PAPRIKASAUCE

*GRILLED OCTOPUS I MASHED POTATOES I PAPRIKA SAUCE*

#### **FILETE DE SALMON**

LACHSFILET GEGRILLT I REIS I PFANNENGEMÜSE

*SALMON FILLET GRILLED I RICE I STIR-FRIED VEGETABLES*

#### **DORADA AL HORNO**

DORADE ROYAL AUS DEM OFEN I DAZU TAGESBEILAGEN

*SEA BREAM ROYAL FROM THE OVEN I WITH DAILY SUPPLEMENTS*

S A B O R L A T I N O

L A S C A M P A N I T A S

RESTOBAR - BODEGA DE VINOS

## DESSERT

POSTRES - *DESSERT*

### CREMA CATALANA

DESSERTCREME MIT FESTEN KARAMELLSCHICHT

*DESSERT CREAM WITH A SOLID CARAMEL LAYER*

### SUFLE DE CHOCOLATE

WARME SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN I VANILLEEIS

*WARM CHOCOLATE CAKES WITH LIQUID CORE I VANILLA ICE CREAM*

### ARROZ CON LECHE I CANELA I FRUTOS DEL BOSQUE

MILCHREIS I ZIMT I WALDBEEREN

*RICE PUDDING I CINNAMON I WILD BERRIES*

## GLÜHWEIN



**ES IST WIEDER DIE ZEIT WO MAN SICH MORGENS  
ZWISCHEN KAFFEE UND GLÜHWEIN ENTSCHEIDEN MUSS.**

*IT'S THAT TIME AGAIN WHERE YOU CAN MEET IN THE MORNING  
BETWEEN COFFEE AND MULLED WINE.*

*Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter  
nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.*