

UNSERE KLASSIKER | TAPAS

PAN Y AIOLI ● Aioli mit Brot A, F, 4	€ 4,60
MANTEQUILLA DE ANCHOAS Hausgemachte Sardellenbutter B, F, 4	€ 3,80
HUMMUS ●● Hausgemacht G, J	€ 3,80
PAN Y AIOLI, MANTEQUILLA DE ANCHOAS, HUMMUS A, F, 4, B, G, J	€ 9,80
ACEITUNAS ●● Zweierlei marinierte Oliven 4, 7, 11	€ 5,90
PAN CON TOMATE ●● Knuspriges Ciabatta mit Tomate A	€ 6,20
TOSTADA DE QUESO DE CABRA ● Knuspriges Ciabatta mit Ziegenfrischkäse und rotem Zwiebelchutney A, F	€ 7,50
JAMÓN SERRANO Luftgetrockneter spanischer Schinken 4, 11	€ 8,90
QUESO MANCHEGO ● Schafskäse aus Kastilien-La Mancha F, 4	€ 9,80
PIMIENTOS DE PADRÓN ●● Kleine gegrillte Paprika mit Meersalz	€ 6,90
DÁTILES CON BACON Datteln im Speckmantel 4, 11	€ 8,20
ALBONDIGAS Hackbällchen mit Tomatenjus A, I, K, E	€ 8,20
PATATAS SALTEADAS ●● Knusprig gebackene Kartoffeln mit hausgemachtem Mojo- und Aioli Dip F, 4	€ 7,50
GAMBAS AL AJILLO Gegrillte Gambas mit Knoblauch c	€ 9,20

DESSERTS | POSTRES

CHURROS CON CHOCOLATE Brandteig-Gebäck mit Schokoladensauce A, F, N	€ 7,20
PASTEL DE CHOCOLATE Halbflüssiges Schokoküchlein mit Beeren A, F, N	€ 8,60
CREMA CATALANA mit flambierter Karamellschicht F	€ 8,20
AFFOGATO Doppelter Espresso mit Vanilleeis F, I	€ 4,60

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf dem Rücktitel

EMPANADA DE CHORIZO
Teigtasche mit Fleisch und Chorizo gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, I, K, 4
 € 7,80 |

EMPANADA DE ESPINACA ●
Teigtasche mit Spinat gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, I
 € 7,80 |

PULPO A LA GALLEGA
Oktopus auf galizische Art M
 € 8,90 |

PANZA DE CERDO
Geschmeidiger Schweinebauch in hausgemachter Teriyaki-Sauce G, H, L, 2, 4, 5, 11
 € 8,90 |

CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●●
Gebratene Kräuterseitlinge mit Zitrone und Petersilie
 € 7,90 |

MUSELAS CON SUGO DE TOMATE ●●
Miesmuscheln in Tomaten-Weißweinsugo M, 5
 € 10,60 |

ENSALADA MIXTA ●●
Gemischter Salat mit Senf-Honig-Dressing K, 10
wahlweise mit Burrata 120gr + € 4,50

TAPAS FÜR ZWEI

TAPAS COMBINADAS CLASICO F, 4, 11, 7
Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Jamon Serrano, Queso Manchego, Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel und Patatas Salteadas mit Aioli und Mojo-Dip
 € 29,90 |

TAPAS COMBINADAS VEGAN ●● E, G, 4, 7, 11
Vegane Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Pimientos de Padrón, Grillgemüse, Falafel mit Hummus, gebratene Champignons und Patatas Salteadas mit Mojo-Dip
 € 31,00 |



UNSERE SPEZIALITÄTEN | PLATOS PRINCIPALES

CHIPIRONES A LA PLANCHA Gegrillte Babycalamari mit Petersilienpesto und Zitrone <small>M, F</small>	€ 15,80
GAMBAS PIL PIL Mallorquinische Garnelenpfanne mit Knoblauch und Chili <small>M</small>	€ 15,20
FALAFEL ●● Knusprige Kichererbsenbällchen mit Hummus und Oliven <small>L, M, 4, 7, B, K, J, 11</small>	€ 13,80
ALTE DRUCKEREI SALATBOWL Bulgur, Ruccola, Oliven, Kichererbsen, Guacamole, Kirschtomaten, Paprika und Honig-Senf-Dressing <small>L, M, 4, 7, B, K, J, 11</small>	€ 14,90
wahlweise mit - Garnelen	+ € 6,20
- Chicken-Satéspieße	+ € 5,90
- Simmentaler Rinderfilet-Medaillons	+ € 6,50
- hausgebeiztem Lachs	+ € 6,20
RINDERCARPACCIO Dünne Scheiben vom Simmentaler Rind (roh) mit Zitronenmayo, Olivenöl, Parmesan und Rucola <small>I, K, F, 4</small>	€ 17,90
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Gegrillter Ziegenkäse mit gemischtem Salat und Zwiebelchutney <small>F, K, 4</small>	€ 14,90
FAJITA DE RES Weizenfladen gerollt mit Rinderstreifen, Guacamole, Salat, Weißkraut, Tomaten, Zwiebeln und Jalapeños <small>A, K, 4</small>	€ 16,40
FAJITA DE FALAFEL ●● Weizenfladen gerollt mit Hummus, Salat, Grillgemüse, Weißkraut und hausgemachten Falafel <small>A, J, L</small>	€ 16,40
PAELLA ESPAÑOLA Klassisch spanisches Reisgericht mit Hühnchen, Garnelen, Chorizo, Muscheln, Paprika und Bohnen in der Gusseisenpfanne serviert <small>M, C, E, 4, 2, 11</small>	€ 17,90

STEAK KLASSIKER | FILETE DE CARNE

FILETE DE RES 200gr Simmentaler Rinderfilet vom Grill	€ 32,90
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Simmentaler Rinderlende vom Grill	€ 26,90
ENTRECÔTE 200gr Simmentaler Entrecôte vom Grill	€ 32,90
TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI“ 200gr Simmentaler Rinderlende vom Grill mit gemischtem Salat, Parmesan, Olivenöl und Meersalz <small>K</small>	€ 29,90
FILETE T-BONE (nur auf Vorbestellung) ca. 700gr Simmentaler T-Bone Steak vom Grill	€ 46,90

BEILAGEN | GUARNICIONES

VERDURAS ASADAS ●● Grillgemüse	€ 5,90
PATATAS SALTEADAS ●● Knusprig gebackene Kartoffeln mit hausgemachtem Mojo- und Aioli Dip <small>F, 4</small>	€ 7,50
PAN DE AJO ●● Knoblauchbrot <small>A, F, K</small>	€ 4,90
MAIZ EN LA MAZORCA ●● Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter glasiert <small>F, K</small>	€ 6,50

SAUCEN | SALSAS

JUS Dunkle Bratensauce <small>E, 4, 11</small>	€ 2,50
SALSA DE PIMIENTA Cremige Pfefferkornsauce <small>E, F, 4</small>	€ 2,50
CHIMI CHURI Argentinische Kräutersauce <small>F, K, 4</small>	€ 2,50
CAFÉ DE PARIS Klassische Butter-Kräutersauce <small>F, K, 4</small>	€ 2,50
MANTEQUILLA DE HIERBAS Hausgemachte Kräuterbutter <small>F, 4</small>	€ 1,50