

Speisekarte

APERITIVO - Aperitif

01	MARTINI (Bianco – Rosso – Dry)	3,00
02	CAVA (Glas Sekt) «Don Caval»	3,50
03	CAMPARI (Soda oder Orange)	4,00
04	SHERRY (Fino – Medion – Crime)	3,00

SOPAS - Suppen

05	SOPA DE AJO (Classic) Knoblauchsuppe	3,00
06	CREMA DE TOMATE Tomatencremesuppe	3,50
07	SOPA DE PESCADO Fischsuppe	4,00

ENSALADAS - Salate

08	ENSALADA PEGUENA kleiner gemischter Salat	3,50
09	ENSALADA DE TOMATE Tomatensalat mit Zwiebeln	4,00
10	ENSALADA SANCHO PANZA Salat mit Lachsstreifen	7,50
11	ENSALADA CON PAVO EN TIRAS Salat mit Putenstreifen	6,50

TAPAS FRIAS RAPIDAS - Kalte Vorspeisen

12	ALIOLI (Originalrezept aus Katalonien - hausgemacht) Knoblauch - Dip mit Brot	2,00
13	ACEITUNAS Oliven mit Brot	2,50
14	BOQUERONES A LA VINAGRETA eingelegte Sardellen	4,00
15	QUESO MANCHEGO Käse aus La Mancha	4,50
16	ALCACHOFAS MARINERA Marinierte Artischocken	5,00
17	MEJILLONES A LA VINAGRETA eingelegte Muscheln	6,00
18	JAMON Y QUESO Serrano-Schinken mit Käse	6,50
19	PLATO VARIADO Kalte Platte Serrano-Schinken, Chorizo (Paprika-Wurst), Salami, Artischocken, eingelegte Muscheln, eingelegte Sardellen und Oliven	8,00



Sancho Panza

Tapas-Bar & Partyservice

Dammstraße 19
(Ecke Brauereiweg)
30989 Gehrden

Telefon tagsüber

0 177 / 93 20 440

Telefon abends

05108 / 92 64 35

TAPAS CALIENTES - Warme Vorspeisen

20	PATATAS FRITAS Frittierte Kartoffeln	2,00
21	PATATAS BRAVAS Scharfe Kartoffeln	2,50
22	PATATAS "SANCHO PANZA" Kartoffeln mit Serrano und Zwiebeln	3,50
23	MUSLITOS FRITOS Krebs-Kroketten	4,00
24	PISTO geschmortes Zucchini-Paprika-Gemüse	4,00
25	TORTILLA ESPANOLA Spanisches Omelette	4,00
26	DATILES CON TOCINO Datteln mit Speck	4,00
27	MANCHEGO FRITO panierte Manchego-Käse-Ecken	4,50
28	ZUCCHINI RELLENO CON ATUN mit Thunfisch gefüllte Zucchini	4,50
29	CHAMPINGNONES AL AJO Champignon in Knoblauch	4,50
30	ALCACHOFAS EN SALSA DE SHERRY Artischocken in Sherry-Sahne-Sauce	5,00
31	CALAMARES A LA ROMANA gebackene Tintenfischringe	5,00
32	ALBONDIGAS ESPANOLAS Mettbällchen auf spanische Art	5,00
33	ALBONDIGAS ZARAGOSANAS überbackene Mettbällchen	5,00
34	PIMIENTOS PADRON Paprika mit Olivenöl und Grobsalz gebraten	5,00
35	BOQUERONES FRITOS Frittierte Sardellen	5,00
36	CHORIZOS FRITOS Paprikawurst	5,00
37	POLLO AL AJILLO Hähnchen in Knoblauchsauce	5,50
38	MEJILLONES AL AJO Muscheln mit Knoblauch	6,00
39	MEJILLONES ESPECIAL überbackene Muscheln	6,00
40	CHIPIRONES kleine Tintenfische	7,00
41	PULPO A LA GALLEGA Octopus nach "Galizischer Art"	7,50
42	PULPO AL AJILLO Octopus in Knoblauch-Chilli-Sauce	7,50
43	GAMBAS A LA PLANCHA gegrillte Gambas	8,00
44	GAMBAS AL AJO Gambas in Knoblauch	8,00
45	PLATO MIXTO DE TAPAS gemischte Tapas - Platte	16,00

CARNES - Fleisch

46	PINCHO DE POLLO Hähnchenspieße "Sancho Panza"	12,00
47	PINCHO DE CERDO Schweinefleischspieße "Rocinante"	12,50
48	SOLOMILLO EN SALSA DE ALMENDRAS Schweinemedaillons in Mandelsauce	12,50
49	CORDERO Lammhaxe nach Art des Hauses	12,90
50	CONEJO EPANOLA Kaninchen auf spanische Art	13,00
51	PINCHO "MORUNO" Lammspieße	13,00
52	PARRILLADA DE CARNE Grillplatte	14,50
53	LOMO DE VACA EN SALSA DE VINO TINTO Y CIRUELAS Rumpsteak in Pflaumen-Rotwein-Sauce	14,50
54	CHULETAS DE CONDERO Lammkoteletts gegrillt mit Aioli	14,50

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Kartoffeln serviert.

PESCADOS - Fisch

55	MERLUZA A LA VASCA Seehecht mit Tomaten-Paprika-Sauce	12,00
56	CHIPIRONES AL VINO BLANCO kleine Tintenfische in Weißweinsauce	12,00
57	CHIPIRONES A LA ZARZUELA Tintenfisch-Eintopf	12,00
58	PANGASIUS AL JEREZ Y AJO Rotzungenfilet mit Sherry-Sauce	13,00
59	SALMON CON CAVA Lachs mit Champagnersauce	13,00
60	LUCIO CON SALSA DE MOSTAZA Zanderfilet mit Senfsauce	13,00
61	LENGUADO EN SALSA DE ESPINACA Y QUESO Seezungenfilet mit Spinat-Käse-Sauce	13,50
62	PARRILLADA DE GAMBAS Gegrillte Gambas	13,00
63	DORADA A LA PLANCHA gegrillte Dorade	14,00
64	PLATO DE PESCADO Fisch Platte	14,90

Bitte fragen Sie unseren Service, welche Beilagen wir zu unseren Schätzen aus den Meeren servieren!

PAELLA - Reispfanne / Spanisches Nationalgericht

Ab 2 Personen

65	PAELLA DE CARNE Fleisch-Paella	p. P. 12,50
66	PAELLA MIXTA Gemischte Paella	p. P. 13,00

67	FIDEO A Nudel-Paella	p. P. 13,00
68	PAELLA DE MARISCOS Fisch-Paella	p. P. 14,00

POSTRES - Desserts

69	FLAN Karamell-Pudding	3,50
70	CREMA CATALANA Karamell-Creme	3,50
71	HELADO Spanisches Eis / diverse Sorten	3,50

CERVEZAS - Bier

72	Gilde vom Fass 0,30 l	2,20
73	Gilde vom Fass 0,50 l	3,50
74	San Miguel (Flasche) 0,33 l	2,50
75	Franziskaner Weizenbier (Flasche) 0,50 l	3,50
76	Franziskaner Weizenbier, alkoholfrei 0,50 l	3,50
77	Becks Free, alkoholfrei (Flasche) 0,33 l	2,90

BEBIDAS SIN ALCOHOL - Alkoholfreie Getränke

78	Coca-Cola 0,2 l	1,90
79	Coca-Cola 0,4 l	2,90
80	Fanta 0,2 l	1,90
81	Fanta 0,4 l	2,90
82	Sprite 0,2 l	1,90
83	Sprite 0,4 l	2,90
84	Apfelschorle 0,2 l	1,90
85	Apfelschorle 0,4 l	2,90
86	Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	1,90
87	Gerolsteiner Stille (2) 0,75 l	4,50
88	Bitter Lemon (3) 0,2 l	2,00
89	Ginger Ale (5) 0,2 l	2,00

1 – Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk
 2 – Mit eigener Quellkohlendensäure versetzt
 3 – Bitter Lemon enthält 3% Limettensaft, chininhaltig
 5 – Erfrischungsgetränk mit Ingwerauszug

VINO DE LA CASA - Hauswein

90		0,2 l - 2,90
91	SOLDEPENAS AUS LA MANCHA - trocken	1/4 l - 4,00
92	rot, weiß oder rosé	1/2 l - 7,00
93		1,0 l - 12,50
94		1/2 l - 8,00
95	SANGRIA weiß oder rot	1,0 l - 14,00
96	WEINSCHORLE 0,2	2,90

CARTA DE VINOS - Weinkarte

VINO BLANCO - Weißwein

97	SENDAS DEL REY frischer Weißwein mit fruchtiger Note, elegant, angenehm leicht und mit hellgelber Farbe 0,75	15,50
98	VINA ALBALI trocken, sehr aromatisch, mild und fruchtig, attraktive Aromen von Zitrone und Ananas 0,75	15,50
99	BANDA DORADA strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, reife Beeren, sehr lebendig, frisch und ausgewogen 0,75 l	15,50
100	MARQUES DE RISCAL trockener, rassiger, frischer und betont fruchtiger Weißwein 0,75	15,50

VINO TINTO - Rotwein

101	PATA NEGRA, Gran Reserva delikate Aromen von Himbeeren und Brombeeren, feinwürzige Holznoten, ein Hauch von Trüffel 0,75 l	19,50
102	RIBERA DEL DUORO CRIANZA Mayor de Castella 2005 0,75 l	17,50
103	ROCA MORINA, Rioja D.O.C. junger, angenehm kräftiger und vollmundiger Wein, duftet nach Waldbeeren, schmeckt nach reifem Obst 0,75 l	15,50
104	HOMENAJE CRIANZA weicher und vollmundiger Wein, schmeckt nach Holz, Kirsche und Blaubeere 0,75 l	17,50
105	EL COTO CRIANZA, Rioja D.O.C. ausgeprägtes Aroma, mit würziger Frucht und rauchigen Noten der Eiche, Vanillespitzen 0,75 l	17,50

LONG DRINKS - Cocktails

106	43 CON LECHE Mirabellen-Vanille-Likör mit Milch	4,00
107	43 CON JUGO DE NARANJA Mirabellen-Vanille-Likör mit Orangensaft	4,00
108	SOL Y SOMBRA Anis mit Osborne	4,00
109	WODKA LEMON Bitter Lemon mit Wodka	4,00
110	CUBA LIBRE Cola mit Rum	4,50
111	SAMBA Rum, Orangensaft mit 43er	5,00

BEBIDAS ALOHÓLICAS - Spirituosen

112	ORUJO 45% vol 2 cl	3,00
113	HIERBAS 40% vol der Beste aus Mallorca 2 cl	3,00
114	ANIS 45% vol Anis la Castellana 2 cl	3,00

115	PONCHE 27% vol 2 cl	3,00
116	LICOR 43 31% vol 2 cl	3,00
117	WODKA 40% vol 2 cl	2,50
118	TEQUILA 38% 2 cl	3,00

BRANDY - Weinbrand

119	VETERANO 36% vol 2 cl	3,00
120	CARLOS I 40% vol 2 cl	5,00
121	CARDENAL MENDOZA mit Café solo 4 cl	6,90

BEBIDAS CALIENTES - Warme Getränke

122	TÉ - Glas Tee	1,60
123	CAFÉ SOLO - Espresso	2,00
124	CAFÉ CON LECHE - Milchkaffee	2,50
125	CARAJILLO - Kaffee mit Brandy oder Anis	4,50
126	CAFÉ ESPANIA - Kaffee mit Licor 43 (2) und Sahne	4,50

(1) – Anis 43% vol – Brandy 40% vol

(2) – Licor 43 31% vol