

ESSEN & TRINKEN

Sotavento

TAPA · BAR · RESTAURANT · BODEGA

**Kreditkartenzahlung erst ab 100 € möglich!**

# SPEISEN

## **Öffnungszeiten:**

Mo-Do: 17.00-24.00 Uhr

Fr-Sa: 17.00-24.00 Uhr

So: 12.30-22.00 Uhr

Warme Küche

17.00-22.00 Uhr (Mo-Sa)

12.30-21.30 Uhr (So)

# KALTE TAPAS\*

- |     |   |                           |
|-----|---|---------------------------|
| 200 | <b>Aceitunas verdes y negras</b><br>grüne und schwarze Oliven <sup>2,4,5,7</sup>    | 4,20 €                    |
| 202 | <b>Boquerones en vinagre</b><br>marinierte Sardellen in Essig und Öl <sup>d</sup>   | 6,10 €                    |
| 214 | <b>Pa am boli</b><br>geröstetes Brot mit Tomaten u. Serrano <sup>a,2</sup>          | 4,80 €                    |
| 218 | <b>Jamon Serrano</b><br>luftgetrockneter Bergschinken <sup>2</sup>                  | kl. P. 9,20 €<br>14,50 €  |
| 220 | <b>Jamon Iberico</b><br>Schinken vom schwarzen Schwein<br>"Pata Negra" <sup>2</sup> | kl. P. 13,90 €<br>23,50 € |
| 222 | <b>Plato Queso</b><br>verschiedene Käse-Sorten <sup>g,2</sup>                       | 16,50 €                   |
| 223 | <b>Plato Iberico</b><br>Iberico Schinken, Käse und<br>Wurstspezialitäten            | 16,50 €                   |
| 117 | <b>Brot + Aioli + Salsa</b> <sup>a,c</sup>  | 5,40 €                    |

# WARMER TAPAS

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 225 | <b>Crostada española</b><br>Knoblauchbrot mit Käse überbacken <sup>a,g,2</sup>                                | 4,90 €  |
| 226 | <b>Queso de Cabra con miel y juglans</b><br>gebackener Ziegenkäse mit Honig<br>und Walnüssen <sup>g,h,2</sup> | 6,80 €  |
| 227 | <b>Datiles con bacon</b><br>Datteln im Speckmantel <sup>2</sup>   | 6,80 €  |
| 230 | <b>Gambas al ajillo</b><br>Garnelen (Wildfang) in Olivenöl<br>mit Knoblauch <sup>b,10</sup>                   | 12,90 € |
| 231 | <b>Gambas con salsa de tomate</b><br>Garnelen (Wildfang) in scharfer<br>Tomatensauce <sup>b,10</sup>          | 12,90 € |

232	<b>Espinacas gratinadas</b> Blattspinat mit Käse überbacken <sup>g,1,2</sup>	5,90 €
235	<b>Pica-Pica</b> klein geschnittene Calamares mit Knoblauch und Chilli <sup>d,n</sup>	7,90 €
228	<b>Pulpo a la plancha</b> Oktopus vom Grill	18,90 €
237	<b>Calamares a la Romana</b> frittierte Tintenfischringe <sup>a,c,d,n</sup>	7,80 €
238	<b>Maccarones con pavo</b> Makkaroni mit Putenfleisch in Sahnesauce mit Käse überbacken <sup>a,g,1,2</sup>	12,80 €
241	<b>Papas arrugadas</b> gekochte Pellkartoffeln mit scharfer Tomaten-Salsa	5,50 €
242	<b>Patatas bravas</b> frittierte Kartoffelecken mit scharfer Tomaten-Salsa	5,50 €
244	<b>Patatas fritas</b> frittierte Kartoffelecken mit Aioli <sup>c</sup>	5,50 €
246	<b>Tortilla de patatas</b> Omelette mit Kartoffeln <sup>c</sup>	4,90 €
248	<b>Verduras mixta</b> Gemüse aus der Pfanne	5,90 €
249	<b>Pinchito morruno</b> Fleischspieß vom Grill, wahlweise Pute/Schwein	8,50 €
250	<b>Pinchito morruno</b> Fleischspieß vom Grill Rind	9,20 €
253	<b>Chuletas de cordero a la plancha</b> 3 gegrillte Lammkötletts 6 gegrillte Lammkötletts	13,60 € 24,90 €
254	<b>Chorizo a la parilla</b> Spanische Paprikawurst vom Grill <sup>g,2,4</sup>	5,90 €

257	<b>Pimientos Padron</b> Spanische grüne Paprika	6,90 €
263	<b>Albondigas con salsa de tomate</b> Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße <sup>a,g</sup>	7,20 €
259	<b>Pollo rebozado con miel y mostaza</b> Hähnchen in Backteig mit Honig-Senf-Sauc	7,20 €
260	<b>Croquetas de Queso</b> Käsekroketten	5,90 €
262	<b>Champinon al ajillo</b> Champignons in Knoblauch	6,50 €
264	<b>Higado de ternera a la plancha</b> Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln	11,50 €

## TAPAS MIXTAS

Vorspeisenplatte für 2 Personen

268	<b>Plato Sotavento</b> gemischte Tapas – Serrano Schinken, Chorizo Iberico, Manchego Käse, Hühnchenspieß, Tomaten andaluza, Auberginen, Garnelen, Datteln, Paprika und Oliven <sup>b,d,g,h</sup>	22,50 €
270	<b>Plato Pescado</b> gemischte Fischtapas – frittierte Sardinen, eingelegte Sardellen, Lachs, Garnelen, Oktopus, Tintenfischringe <sup>a,b,c,d,n</sup>	29,50 €

\*Tapas – Appetithäppchen  
kl. P. – kleine Portion

# SOPAS

- 276 **Crema de Tomate** 5,50 €  
Tomatencremesuppe <sup>5</sup>

# ENSALADAS

- 278 **Ensalada mixta** 7,50 €  
kleiner gemischter Salat <sup>4,9</sup>
- 279 **Ensalada tomate** 7,50 €  
Strauchtomatensalat mit Zwiebel <sup>4,9</sup>
- 283 **Ensalada Especial a la crema** 17,90 €  
gemischter Salat mit gebratenen  
Putenbruststreifen und Champignons  
in Sahnesauce <sup>9</sup>
- 284 **Ensalada de Sotavento** 19,50 €  
**Aguacate con tomate y gambas  
a la plancha**  
Frische Avocado, mit Tomaten und  
gegrillten Gambas (Wildfang)
- 287 **Ensalada Salmone** 18,90 €  
Gemischter Salat  
mit gegrilltem Lachs <sup>4,9,d</sup>

# CARNES

- 297 **Cuadril** 25,90 €  
Arg. Hüftsteak (250g.)  
La Morocha vom Lava-Stein Grill  
mit Kartoffelecken
- 285 **Bistec de la anca** 27,50 €  
Arg. Rumpsteak (200g.)  
La Morocha vom Lava-Stein Grill  
mit Kartoffelecken



Das Fleisch des **La Morocha** Rindes zählt zu den besten argentinischen Rindfleischsorten.

Die Tiere werden frei gehalten und ernähren sich auf den weitläufigen Weiden der Argentinischen Pampa selber.

Eine zusätzliche Fütterung findet nicht statt.

Das Fleisch besitzt wenig Fett, hat einen sehr geringen Cholesterinanteil und die zarte Marmorierung dieses Fleisches ist besonders aromatisch und fein.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 298 | <b>Solomillo de ternera</b><br>Arg. Rinderfilet (250g.)<br>La Morocha vom Lava-Stein Grill<br>mit Kartoffelecken                        | 42,50 € |
| 299 | <b>Bistec de la anca</b><br>Arg. Rumpsteak (300g.)<br>La Morocha vom Lava-Stein Grill<br>mit Kartoffelecken                             | 36,90 € |
| 301 | <b>Bistec de la anca con mojo</b><br>Arg. Rumpsteak (300g.)<br>La Morocha vom Lava-Stein Grill<br>mit pikanter Sauce, Kartoffelecken    | 36,90 € |
| 296 | <b>Bistec de la anca a la pimienta</b><br>Arg. Rumpsteak (300g.)<br>La Morocha vom Lava-Stein Grill<br>mit Pfeffersauce, Kartoffelecken | 36,90 € |
| 302 | <b>Plato de carne – mixto</b><br>Arg. Rumpsteak, Putenspieß,<br>Lammrippchen vom Grill<br>mit Kartoffelecken                            | 25,90 € |

## PESCADOS

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 303 | <b>Sardinas asadas</b><br>frittierte Sardinen <sup>a,d</sup>   | 5,90 €  |
| 304 | <b>Gambas a la plancha</b><br>Gambas aus der Pfanne (Wildfang)<br>im Ganzen ohne Kopf, 8 Stück)<br>mit Knoblauch und Salat <sup>b,4,10</sup> | 27,50 € |
| 306 | <b>Salmon a la plancha</b><br>gegrillter Lachs mit Pfannengemüse <sup>d,2</sup>  | 25,90 € |

### Tagesfrischer Fisch auf Nachfrage

## TAGESANGEBOT

Frische und Natur sind für uns oberstes Gebot.  
 Beachten Sie bitte auch hierzu unsere  
 wechselnden Angebote auf der Tafel und fragen Sie  
 unser Serviceteam.



# PAELLA\*



(für 2 Personen)  
**Nur auf Vorbestellung**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 290 | <b>Paella marinera</b> für 2 Personen<br>Spanische Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten <sup>b,d,w,1,10</sup> | 29,50 € |
| 292 | <b>Paella de carne</b> für 2 Personen<br>Spanische Reispfanne mit Fleisch <sup>1</sup>                           | 28,50 € |
| 294 | <b>Paella mixta</b> für 2 Personen<br>Gemischt ... von allem etwas! <sup>b,d,n,1</sup>                           | 29,80 € |

\* ‚andar de paella‘... Paella essen gehen, ist in Spanien ein soziales Ereignis. Mit der berühmten Reispfanne werden zum Beispiel Namenstage und Geburtstage gefeiert. Das Nationalgericht entstand ursprünglich in den Gärten vor der Stadt und es waren die Landarbeiter, die sich mittags auf den Feldern ein Feuer machten und den Reis in einer flachen Pfanne kochten. Mit dem Reispfanne garten sie Gemüse und an besonderen Tagen und Festtagen kam Kaninchen und später Hühnerfleisch hinzu. Das fertige Gericht wird heute immer mitten auf den Esstisch gestellt – traditionell isst man die Paella mit einem Holzlöffel direkt aus der Pfanne.

# POSTRES

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 310 | <b>Crema Catalana</b><br>Katalanische Vanillecreme <sup>a,g,1</sup>                                   | 6,50 € |
| 312 | <b>Flan de la casa</b><br>Hausgemachter Pudding auf Karamellsauce <sup>a,g,1,2,4,9</sup>              | 5,50 € |
| 311 | <b>Helado mixto</b><br>Gemischtes Eis mit Sahne <sup>c,g,h,1</sup>                                    | 7,50 € |
| 313 | <b>Helado de Vanilla con chocolate</b><br>Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne <sup>c,g,h</sup> | 7,80 € |
| 314 | <b>Helado de Vanilla con Amaretto</b><br>Vanille-Eis mit Mandellikör und Sahne <sup>c,g</sup>         | 7,80 € |

... BUEN PROVECHO!

# GETRÄNKE

# CERVEZAS

Sion Kölsch	0,2l	2,30 €
	0,3l	3,30 €
Radeberger Pils	0,2l	2,30 €
	0,3l	3,30 €
Schöfferhofer Weizen		
Hefe	0,5l	5,70 €
Hefe alkoholfrei	0,5l	5,70 €
San Miguel	0,33l	3,30 €
Estrella	0,2l	2,50 €
Estrella	0,33l	3,30 €
Estrella Alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Faßbrause (Zitrone)	0,33l	3,30 €

# LIMONADAS Y AGUAS

Coca Cola <sup>1,12</sup>	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Coca Cola Zero <sup>1,9,12</sup>	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Fanta <sup>4,10</sup>	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Sprite	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Mineralwasser	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
San Pellegrino medium/still	0,75l	6,90 €
Granini Fruchtsäfte Apfel, Orange, Pfirsich, Maracuja	0,2l	3,00 €
Apfelschorle, Maracujaschorle	0,2l	2,70 €
	0,3l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>4,11</sup> Thomas Henry	0,2l	3,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup> Thomas Henry	0,2l	3,00 €

# CAFÉ ESPECIAL

Café solo	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Café con Licor 43 y Sahne (Kaffee, Licor 43, Sahne)	4,50 €
Cappuccino Milch/Sahne	3,80 €
Espresso	2,50 €
Carajillo (Espresso mit Brandy)	3,50 €
Licor 43 con leche kalt – Milch, Licor 43 warm – Milch, Licor 43, Sahne, Zimt	4,50 €
Feinster Premium Blatt-Tee	3,50 €
Earl Grey, Weisser Tee Exotik, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamille, Waldbeere, Rooibos Vanille	
Frischer Pfefferminztee	4,00 €

# APERITIF

Aperol Spritz	7,10 €
Hugo	7,10 €
Lillet Wildberry	7,10 €

# COCKTAILS

## NON ALCOHOLICS

<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Limejuice, Maracuja und Ginger Ale	6,50 €
--	--------



## ALCOHOLICS

<b>Malibu Maracuja</b> Malibu Kokos-Likör, Maracujasaft	6,80 €
--	--------

<b>Cubata</b> Rum, Limette, Cola, Lime Juice	7,50 €
---	--------

<b>Negroni</b> Gin, Wermut, Campari	7,70 €
--	--------

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Rohrzucker, Limette, Lime Juice	7,80 €
---	--------

<b>Mojito</b> Rum, Rohrzucker, Limette, Minze	8,50 €
--	--------

<b>Sex on the beach</b> Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Pfirsichsaft	8,50 €
---	--------

<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Juice, Lemon Squash, Cola	8,50 €
--	--------

# GIN

Monkey 47 (Schwarzwald)	4cl	8,50 €
Gin Mare (Spanien)	4cl	9,50 €
Wint Gin (Spanien) m. Limette u. Minze	4cl	8,50 €
Hendricks (Schottland)	4cl	7,50 €
Bombay Sapphire (England)	4cl	6,50 €
Tonic Water <sup>11</sup> Thomas Henry	0,2l	3,00 €

# WODKA

Moskovskaya	2cl	3,00 €
Belvedere 4cl + Tonic Water	Thomas Henry	9,50 €
+ Bitter Lemon	Thomas Henry	9,50 €

# DIGESTIF



## Spanische Brandy

Osborne Veterano	2cl	3,50 €
Osborne 103	2cl	3,50 €
Osborne -Magno-	2cl	3,50 €
Carlos I	2cl	5,00 €
Cardenal Mendoza	2cl	6,50 €

## Bitters

Fernet Branca	2cl	3,50 €
Averna	4cl	3,50 €
Ramazotti	4cl	3,50 €
Mesclat	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	2,80 €

## Sweets

Molinari Sambuca	2cl	3,50 €
Licor 43	2cl	3,50 €
Hierbas Secas/Semi-Secas /Dulces	2cl	3,50 €
Hierbas Ibiza	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	4,00 €
Anislikör	2cl	3,50 €

## Rum

Danish Navy Rum, Virgin Islands	4cl	9,50 €
Plantation Rum Nicaragua Old Reserve	4cl	12,50 €

## Tequila

Jose Cuervo	2cl	3,00 €
Jose Cuervo Especial	2cl	3,20 €

## Grappa

2cl 4,00 €

## Orujo

2cl 3,50 €

## Whisky

Jack Daniels	2cl	4,00 €
--------------	-----	--------

**Jeden Sonntag ab 12.30 Uhr geöffnet!**

### ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoffen
- 3 - mit Nitropökelsalz
- 4 - mit Antioxidationsmittel
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - geschwefelt
- 7 - geschwärzt
- 8 - gewachst
- 9 - mit Süßungsmittel
- 9a - enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 - mit Phosphat
- 11 - Chininhaltig
- 12 - koffeinhaltig
- 13 - erhöhter Koffeingehalt
- 14 - genetisch verändert

### ALLERGENE

- glutenhaltiges Getreide - a
- Krebstiere - b
- mit Eier - c
- Fisch - d
- Erdnüsse - e
- Soja - f
- Milch - g
- Schalenfrüchte - h
- Sellerie - i
- Senf - j
- Sesamsamen - k
- Schwefeldioxid & Sulfit - l
- Lupinen - m
- Weichtiere - n