

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

WARMER TAPAS

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

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

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

TAPAS MIXTAS

Vorspeisenplatte für 2 Personen

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

*Tapas – Appetithäppchen
kl. P. – kleine Portion

SOPAS

- 276 **Crema de Tomate** 5,50 €
Tomatencremesuppe ⁵

ENSALADAS

- 278 **Ensalada mixta** 7,50 €
kleiner gemischter Salat ^{4,9}
- 279 **Ensalada tomate** 7,50 €
Strauchtomatensalat mit Zwiebel ^{4,9}
- 283 **Ensalada Especial a la crema** 17,90 €
gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons
in Sahnesauce ⁹
- 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 ^{4,9,d}

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

PESCADOS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 303 | Sardinas asadas
frittierte Sardinen ^{a,d} | 5,90 € |
| 304 | Gambas a la plancha
Gambas aus der Pfanne (Wildfang)
im Ganzen ohne Kopf, 8 Stück)
mit Knoblauch und Salat ^{b,4,10} | 27,50 € |
| 306 | Salmon a la plancha
gegrillter Lachs mit Pfannengemüse ^{d,2} | 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 | Paella marinera für 2 Personen
Spanische Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten ^{b,d,w,1,10} | 29,50 € |
| 292 | Paella de carne für 2 Personen
Spanische Reispfanne mit Fleisch ¹ | 28,50 € |
| 294 | Paella mixta für 2 Personen
Gemischt ... von allem etwas! ^{b,d,n,1} | 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 | Crema Catalana
Katalanische Vanillecreme ^{a,g,1} | 6,50 € |
| 312 | Flan de la casa
Hausgemachter Pudding auf Karamellsauce ^{a,g,1,2,4,9} | 5,50 € |
| 311 | Helado mixto
Gemischtes Eis mit Sahne ^{c,g,h,1} | 7,50 € |
| 313 | Helado de Vanilla con chocolate
Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne ^{c,g,h} | 7,80 € |
| 314 | Helado de Vanilla con Amaretto
Vanille-Eis mit Mandellikör und Sahne ^{c,g} | 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 ^{1,12}	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Coca Cola Zero ^{1,9,12}	0,2l	3,00 €
	0,3l	3,80 €
Fanta ^{4,10}	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 ^{4,11} Thomas Henry	0,2l	3,00 €
Ginger Ale ¹ 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

Ipanema Limette, Rohzucker, Limejuice, Maracuja und Ginger Ale	6,50 €
---	--------



ALCOHOLICS

Malibu Maracuja Malibu Kokos-Likör, Maracujasaft	6,80 €
--	--------

Cubata Rum, Limette, Cola, Lime Juice	7,50 €
---	--------

Negroni Gin, Wermut, Campari	7,70 €
--	--------

Caipirinha Cachaca, Rohzucker, Limette, Lime Juice	7,80 €
--	--------

Mojito Rum, Rohzucker, Limette, Minze	8,50 €
---	--------

Sex on the beach Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Pfirsichsaft	8,50 €
---	--------

Long Island Ice Tea 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 ¹¹ 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
- Sesam - k
- Schwefeldioxid & Sulfit - l
- Lupinen - m
- Weichtiere - n