

## Aperitifs

Prosecco		4,70 €
Sherry medium, trocken	5 cl	4,80 €
Martini Bianco	5 cl	4,80 €
Aperol Spritz <sup>(6,10)</sup>		6,30 €
mit Prosecco		
Hugo		6,30 €
mit frischer Minze und Limette		
Campari Orange <sup>(6)</sup>		6,30 €
Cocktail El Sabio		7,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>(3,4,6)</sup>	0,2 l	2,40 €
Pepsi Cola light <sup>(1,3,4,6)</sup>	0,2 l	2,40 €
Mirinda <sup>(4,6,7,8)</sup>	0,2 l	2,40 €
Seven up <sup>(4)</sup>	0,2 l	2,40 €
Bitter Lemon <sup>(4,6)</sup>	Flasche 0,2 l	2,50 €
Tonic Water <sup>(10)</sup>	Flasche 0,2 l	2,50 €
Ginger Ale <sup>(6)</sup>	Flasche 0,2 l	2,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,50 €
Sprudel		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,75 l	6,10 €
Sprudel		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,50 €
Naturell		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,75 l	6,10 €
Naturell		

## Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
Bananennektar	0,2 l	2,80 €
Kirschnektar	0,2 l	2,80 €
KiBa	0,2 l	2,80 €
Kirsch-Bananennektar		

## Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,3 l	3,10 €
Alster (Bier+Seven up <sup>4</sup> )	0,3 l	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,50 €

## Flaschenbiere Hefeweizen

Benediktiner Weissbier	Flasche 0,5 l	4,70 €
Naturtrüb		
Benediktiner Weissbier	Flasche 0,5 l	4,70 €
Alkoholfrei		

## Spanisches Bier

Estrella	Flasche 0,33 l	3,90 €
San Miguel	Flasche 0,33 l	3,90 €

## Sangria – Die spanische Spezialität

Sangria fuerte hausgemacht	0,25 l	6,50 €
wahlweise mit Rotwein oder Weißwein	0,5 l	13,00 €

## Offene Weine

### Rotweine – Vino Tinto

Roca Morino Rioja	0,25 l	6,90 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	13,80 €
Las Canas Rioja	0,25 l	6,90 €
halbtrocken, fruchtig und weich	0,5 l	13,80 €

### Weißweine – Vino Blanco

Roca Morino Rioja	0,25 l	6,90 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	13,80 €
Vina Albali	0,25 l	6,90 €
halbtrocken	0,5 l	13,80 €

### Roséwein – Vino Rosado

Roca Morino Rioja	0,25 l	6,90 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	13,80 €

## Ensaladas – Salate

6	Kleiner gemischter Salat	4,90 €
8	ENSALADA DE LA CASA <sup>(4,7,14)</sup> gemischter Salat nach Art des Hauses mit Serranoschinken, Manchego Käse, Thunfisch, Cocktailshrimps und Ei	13,00 €
9	ENSALADA CON POLO gemischter Salat und gegrillten Hähnchenbrustfilet	12,50 €

## Paella – Spezialität aus Spanien

14	PAELLA DE MARISCOS PESCADOS ab 2 Personen Reisgericht mit Meeresfrüchten und Fisch (Wartezeit ca. 30 min) Wir danken für Ihr Verständnis. pro Person	25,00 €
----	---	---------

## Tapas Frias – Kalte Vorspeisen

20	ACEITUNAS MARINADAS marinierte Oliven	5,40 €
21	AIOLI - hausgemacht - kalte Creme, aus Knoblauch, Olivenöl und Salz	5,30 €
22	AIOLI CON PATATAS Aioli mit Kartoffeln	5,20 €
23	BOQUERONES EN VINAGRE Sardellenfilets in Essig und Olivenöl mit Knoblauch	7,90 €
24	JAMÓN SERRANO <sup>(7,14)</sup> spanischer Serranoschinken	9,20 €
25	QUESO MACHEGO <sup>(14)</sup> Käse aus La Mancha	9,90 €
26	PLATO MIXTRA Serranoschinken, Käse aus La Mancha, Salami und Paprikawurst	10,50 €
27	MELON CON JAMON (3 Stück) Melone mit spanischem Serranoschinken	7,90 €
29	GARBANZO-ANDALUZA Kichererbsen nach andalusischer Art, mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Koriander	6,90 €



# El Sabio

## Die Tapas-Bar & Restaurant

31	CREMA PICANTE DE QUESO pikante Schafskäsecreme	7,10 €
33	TEGRILLTES GEMÜSE mit Knoblauch	7,10 €
34	CARNE DE TERNERA CRUDA Rindercarpaccio mit Rucola	13,30 €
35	ROASTBEEF (vom Rind) mit Rucola und Honig-Sensauce	10,50 €

## Tapas Calientes – Warme Vorspeisen

40	SETAS AJILLO Champignons mi Knoblauch	7,90 €
41	QUESO DE OVEJA FLAMENCO CON PIMENTOS „PARDON“ spanischer Schafskäse Flamenco aus der Pfanne mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch,	8,30 €
42	PAN TOMATEN CON AJO geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatensoße (4 Stück)	4,00 €
43	PIMENTOS DE PADRON grüne Mini-Paprika gebraten mit Meersalz oder Knoblauch	7,20 €
44	BOQUERONES FRITOS gebackene Sardellen	7,90 €
45	CALAMARES A LA ROMANA gebackene Tintenfischringe mit Dip	8,30 €
47	CAMBAS AL AJILLO (6 Stück) Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl, normal oder scharf	13,20 €
48	CAMBAS EL SABIO Garnelen (6 Stück) aus der Pfanne, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Schafskäse	16,90 €
49	ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE CON QUESO Hackbällchen (gemischt vom Rind und Schwein) in Tomatensoße mit Schafskäse	7,90 €
50	DÁTILES CON BACÓN Datteln im Speck	7,10 €
51	MSULITOS DE CANGREJO „PORCIONES“ Krebsfleisch im Teigmantel	6,90 €
52	PATATAS AL ESTILO DE CANARIAS kanarische Kartoffel mit Meersalz und Mojo-Soßen	6,90 €
53	PATATAS BRAVAS Kartoffeln pikant	5,40 €
54	TORTILLA (OMELETT) spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse	7,20 €

60	BERENJENA RELLENA AZ HORNO gefüllte Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Hackfleisch (gemischt vom Rind und Schwein) überbacken mit Schafskäse	7,90 €
61	PECHUGA DE POLLO CON DATILES-SALAT Hähnchenbrustfilet am Spieß, mit Datteln auf Knoblauchbrot und Salatbeilage	8,30 €
62	CHORIZO DE MAJORCA würziges Chorizo in Rotweinsauce	8,10 €
63	PINCHO ESPANIOL Schweinefilet am Spieß vom Lavastein-Grill, auf gerösteten Knoblauchbrot, mit Dip und Salatbeilage	8,20 €

## Hauptgerichte

100	SCHWEINEFILET in frischer Champignonsauce mit Rosmarinkartoffeln	18,90 €
101	ARGENTINISCHES RINDERFILET in Sherrysauce, mit Butterkartoffeln und Gemüse der Saison	26,50 €
102	CORDERO DE LECHE ESTO FADO geschmortes Milchlamm aus dem Backofen, mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison	22,00 €
103	FISCHTELLER EL SABIO Zanderfilet, Lachsfilet, mit Soße, Butterkartoffeln und pochirtes Gemüse	23,00 €
104	LACHSILETSTÜCKE mit Zucchini und Bandnudeln	21,00 €
105	PECHUGA DE POLLO ALA CASTILLA Hähnchenbrustfilet gebacken auf gebratene Aubergine und Schafskäse in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Ofenkartoffeln	18,10 €

Alle Vorspeisen unseres Hauses werden mit Baguettebrot serviert. Nachbestellung von Baguettebrot 1,20 €

## Kindergericht (bis 10 Jahre)

106	Spaghetti mit Hackfleischbällchen (2 Stück) in Tomatensauce	5,20 €
-----	--	--------

## Beilagen Extra

68	Pommes frites	3,80 €
71	Baguettebrot	1,90 €

## Postres – Desserts

76	CREMA CATALANA karamellisierte Vanillecreme	5,20 €
77	CHURROS CON CHOCOLATE Kuchen mit schmelzender Schokolade mit Puderzucker bestreut	4,40 €

## Brandys – Brandweine

Veterano	36% vol.	2 cl	3,80 €
Carlos	40% vol.	2 cl	5,90 €
Cardenal	42% vol.	2 cl	6,50 €

## Bebidas Calientes – Heiße Getränke

63	Cafè – Tasse Kaffee	2,60 €
64	Cafè Solo – Espresso	2,70 €
66	Cafè Espana – mit Likör 43	4,90 €
67	Carajillo – Kaffee mit Brandy	5,90 €
68	Glas Tee – verschiedene Sorten zur Auswahl Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee und Pfefferminztee	2,20 €

## Cava – Sekt

Freixenet Brut – halbtrocken	Flasche 0,75 l	32,00 €
Freixenet Brut – trocken	Flasche 0,75 l	32,00 €
Piccolo trocken	Flasche 0,25 l	7,50 €
Piccolo halbtrocken	Flasche 0,25 l	7,50 €

## Whiskey

Jack Daniels	43% vol.	4 cl	5,50 €
Johnny Walker	45% vol.	4 cl	5,20 €
Dimple 12 Jahre	40% vol.	4 cl	6,20 €

## Alcoholes y Licores –

## Spirituosen & Liköre

Orujo blanco gallego	43% vol.	4 cl	5,30 €
span. Grappa			
Orujo hierbas gallego	32% vol.	4 cl	5,10 €
span. Kräutergrappa			
Wodka	36% vol.	2 cl	2,40 €
Fernet	42% vol.	4 cl	4,00 €
Licòr 43	31% vol.	2 cl	2,80 €
Pacharàn Schlehenlikör	19% vol.	4 cl	4,00 €
Hierbas mallorquinas secas	38% vol.	4 cl	5,30 €
Hierbas mallorquinas dulces	22% vol.	4 cl	5,30 €
Jägermeister	35% vol.	2 cl	2,50 €
Baileys	28% vol.	4 cl	4,10 €
Ramazotti	30% vol.	4 cl	5,00 €
Wodka caramel	40% vol.	4 cl	5,50 €

## Trago Largo – Longdrinks

Wodka Lemon <sup>(6)</sup>	6,90 €
Gin Tonic <sup>(6,10)</sup>	6,30 €
Whisky Cola <sup>3,6</sup>	6,30 €
Bacardi Cola <sup>3,6</sup>	5,80 €
mit weißem Rum	

Zusatzstoffe: 1=Süßstoffe, 2=Nitrat, 3=koffeinhaltig, 4=Säuerungsmittel, 5=Nitritpökelsalz, 6=Farbstoffe, 7=mit Antioxidationsmittel, 8=Stabilisator mit Phosphat, 9=enthält eine Phenylalaninquelle, 10=chinhaltig, 11=Geschmacksverstärker, 12=Taurin, 13=vom Vorderschinken, 14 Konservierungsstoffe, 16=Natriumglutamat