



# CORDOBAR

TAPAS

ABHOL- UND LIEFERSERVICE



## TAPAS VARIATIONEN

**Tapas combinadas** (kalte Vorspeise) € 11,80  
Serrano, Chorizo, Edelsalami, Oliven, Manchego

**Tapas Verduras** (vegetarisch) € 22,00  
eingelegte Oliven, Pimientos de Padrón, Patatas Bravas, Tortilla de la casa, gebackene Artischocken

**Tapas Caballeros** (Fleisch) € 33,00  
Serrano, Chorizo, Patatas Bravas, Datteln im Speck, Costillas a la Miel, Roastbeef mit Aioli

**Tapas Pescado** (Fisch) € 29,00  
Bocadillo salmón (Räucherlachshäppchen), Patatas Bravas, Chipirones rebozados, Salmón a la parrilla (Lachsfilet)

**Tapas para Dos** € 33,00  
(Tapas für zwei, unsere beliebtesten Tapas)  
eingelegte Oliven, Serrano, Manchego, Chorizo, Patatas Bravas, Datteln im Speck, Costillas a la Miel, Chipirones (Babycalamari)

**Tapas Platte für 3-4 Personen** € 55,00  
Serrano, Chorizo, Oliven, Manchego, Pan con Tomate, Patatas Bravas, Pimientos de Padron, Calamaristreifen, Datteln im Speckmantel, gegrillte Hähnchenfiletstreifen, costillas á la Miel (Schweinerippchen) und Aioli

## TAPAS ESTACIONALES

**Cuscús** Couscous, Paprika, Peperoni, Minze € 5,20

**Rote Spitzpaprika** € 6,80  
mit Hackfleischfüllung und Tomaten-Paprikasauce

**Verduras a la parrilla** Grillgemüse, Pilze € 7,80

**Patatas especial** € 7,80  
Patatas mit Trüffel-Manchego überbacken

**Bocadillo salmón** € 8,40  
Räucherlachs-Avokado-Häppchen (2 Stück)

**Calamaristreifen** gebacken, mit Aioli € 7,80

**Pulpo a la parilla** Oktopus vom Grill, Aioli € 9,40

**Gambas a la plancha** Garnelen vom Grill, Aioli € 8,90

**Salmón a la parrilla** Lachs, Grill-Gemüse € 11,60

**Roastbeef-Aioli** € 11,90

**Cortada** Rinder-Steak, Grill-Gemüse € 12,90

**Babero de ternera** Flank-Steak vom Grill (180 g) € 16,40

**Paella Valenciana** € 17,80  
Garnelen, Meeresfrüchte, Hähnchenfilet, Gemüse, Chorizo

## TAPAS CLÁSICAS

**Almendras** (125g Packung) € 4,40  
Mandeln aus Valencia, geröstet und gesalzen

**Aceitunas** eingelegte Oliven, gemischt, entsteint € 3,90

**Patatas Bravas** € 5,80  
Original mit Paprika-Tomaten-Chilisauce

**Alcachofas** gebackene Artischocken mit Zitrone € 5,80

**Dátiles con Tocino** € 5,30  
Datteln im Speckmantel, hausgemacht

**Gebackene Zwiebelringe im Teig** mit Aioli € 4,60

**Croquetas de Jamon** € 6,40  
Serrano-Croquetten (2 Stück), Aioli

**Pimientos de Padrón** kleine Bratpaprika mit € 6,60  
Flor de Sal

**Tortilla de la casa** € 5,90  
klassische Tortilla mit Aioli-Sauce

**Pan con Dip** Gegrilltes Brot mit Aioli und Tomatendip € 4,90

**Plato de Queso Manchego** Manchego-Käse € 7,40

**Queso de Cabra de la Parilla** € 8,40  
Grill-Ziegenkäse, Honig, Wassermelone

**Boquerónes** eingelegte Sardinenfilets € 5,80

**Gambas "Pil Pil"** € 9,40  
Garnelen mit Tomaten, Knoblauch, Chili

**Chipirones rebozados** Babycalamari, gebacken € 8,80

**Albondigas** € 7,40  
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce

**Costillas a la Miel** € 9,80  
Schweinerippchen in Honig-Barbecue

**Pechuga de Pollo** € 7,90  
Hähnchenfiletstreifen, mit Knoblauch

**Chorizo „Diabolo“** klassisch € 7,80

**Plato de Jamón Serrano** € 8,80  
spanischer luftgetrockneter Schinken

## DULCE - DESSERTS

**Churros** iberisches Gebäck, Schokosauce € 4,00

**Gateau chocolat** hausgemachter Schokokuchen € 4,20

## SOFTDRINKS & WASSER

<b>Kaffee, Capuccino, Latte</b> von unserer Dinzler Rösterei	je € 2,50
<b>Coca-Cola / Coca-Cola light</b> 0,5l PET (inkl. € 0,15 Pfand)	€ 2,50
1,0l PET (inkl. € 0,15 Pfand)	€ 4,40
<b>Apfelschorle / Spezi / Sprite</b> 0,5l PET-Flasche (inkl. € 0,15 Pfand)	€ 2,50
<b>Red Bull</b> 0,25l Dose (inkl. € 0,25 Pfand)	€ 3,00
<b>Adelholzener Gastro Classic / Gastro Still</b> 0,75l Mineralwasser mit Kohlensäure, Mehrweg-Glas-Flasche (inkl. € 0,15 Pfand)	€ 4,40

## BIERE

<b>Augustiner Lagerbier Hell</b> 0,5l (inkl. € 0,08 Pfand)	€ 2,50
<b>Augustiner Weißbier</b> 0,5l (inkl. € 0,08 Pfand)	€ 2,50
<b>Augustiner Dunkel</b> 0,5l (inkl. € 0,08 Pfand)	€ 2,50
<b>König Ludwig Alkoholfrei</b> 0,5l (inkl. € 0,08 Pfand)	€ 2,50
<b>Clausthaler Alkoholfrei Hell</b> 0,5l (inkl. € 0,08 Pfand)	€ 2,50

## SPEZIALS - UNSERE EMPFEHLUNG

<b>Holunderblütenschorle</b> mit Bio-Holunderblütensirup, Minze und Limette	€ 3,40
<b>Kurkuma Ingwer Limonade</b> hausgemacht	€ 3,90
<b>Sangria blanca</b> hausgemacht mit frischen Früchten	€ 6,30
<b>Tinto de Verano</b> Rotwein, Vermouth-Rosso, Zitronenlimonade	€ 5,80
<b>Lillet Vive</b> Lillet Blanc, Tonic Water, Minze	€ 5,80
<b>Cordo Spritz</b> Prosecco, Ramazzotti Aperitivo Rosato, Gurkensirup	€ 5,80
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Carpano Antica Formula	€ 7,50
<b>London Buck</b> Gin, Zitronensaft, Spicy Ginger	€ 7,50
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Spicy Ginger	€ 7,50
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Zitrone, Zuckersirup, frischer Basilikum	€ 8,00

## APERITIFS

<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	€ 5,80
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Limette	€ 5,80
<b>Aperol Spicy Ginger</b> Aperol, Spicy Ginger, Orange, Limette	€ 5,80
<b>Venetto Sprizz</b> Aperol, Weißwein, Soda, Orange, Limette	€ 5,80
<b>Campari Tocco Rosso</b> Campari, Holunderblüten-Sirup, Prosecco	€ 5,80
<b>Americano</b> Campari, Carpano Antica Formula, Soda	€ 7,50

## WEINE WEISS (0,75 L FLASCHE)

<b>Weinschorle</b> mit Trebbiano d'Abruzzo, 0,3l	€ 3,90
<b>Prosecco Spumante</b> Extra Dry, D.O.C. Terra Serena	€ 18,00
<b>2018 Chardonnay Torito Bravo, Carinena, Spanien</b> fruchtig, gelbe Früchte und Apfelnoten, sanfte Säure	€ 17,00
<b>2018 Sauvignon Blanc, 8 Lunas, Spanien</b> intensive Frucht (Passionsfrucht & Grapefruit), frisch	€ 18,00
<b>2018 Sauvignon Blanc, C. de Medina, Rueda</b> frisch, Aromen Tropischer Früchte, lang anhaltender Abgang	€ 22,00
<b>2018 Verdejo D.O. Castelo de Medina, Rueda</b> ausgewogen, frisch, vollmundig, premiert „Weltbesten Verdejo“	€ 23,00
<b>2018 La Val, Albariño, Rias Baixas D.D.O.</b> Duft von Äpfeln, Melonen mit blumiger Note, frisch und gut strukturiert, 14% Vol.	€ 31,00

## WEINE ROSÉ (0,75 L FLASCHE)

<b>2018 Torito Bravo, Grenache-Syrah, Spanien</b> fruchtig, frisch, Erdbeer Aromen	€ 17,00
---	---------

## WEINE ROT (0,75 L FLASCHE)

<b>Hauswein: 2017 Tinto Roble, Vina Perguita, Navarra</b> Tempranillo-Cabernet-Merlot, delikate Frucht	€ 15,00
<b>2018 Primitivo, Terre del Sole I.G.T.</b> Duft nach Waldbeeren & Kirsche, leichte Gewürznoten, voller Körper, 1 Liter Flasche	€ 24,00
<b>2017 St. Juan, Grand Selection, Temranillo</b> Felix Solis, La Mancha, Beerengeschmack, blumig und ein Hauch Vanille, weiche Tanine	€ 22,00
<b>2018 Torito Bravo, Grenache-Syrah, Carinena</b> fruchtig, weiche Tanine, leichter Barrique	€ 19,00
<b>2017 Rioja Urbion Cuvée D.D.O.C. Bodega Vinicola</b> Beeraromen, Röstaromen, reife Tannine, Bio-Wein	€ 24,00
<b>2014 Ardalejos, Tinta del Pais, Valtiendas-Kastilien</b> vollmündiger Abgang reifer Waldfrüchte, Barrique, 14,5% Vol.	€ 39,00

## SEKT

<b>Cava Castillo Perelada, Reserva Brut oder Rose</b> der Hoflieferant des Spanischen Königshauses, 0,75l	€ 34,00
--	---------

