



TAPAS BAR

L'ESPAÑOL

Jeder findet sein eigenes Spanien

Tapas sind vom Ursprung her all die kleinen Gerichte, die die Zeit zwischen Mittagessen und Abendessen verkürzen.

Es gibt unterschiedliche Geschichten über den Ursprung der Tapas. So erzählt man sich z. B., dass sie vom spanischen König Alfonso X erfunden wurden. Dieser lebte im 13. Jahrhundert und konnte während einer Krankheit immer nur kleine Häppchen zum Wein zu sich nehmen. Als er wieder gesund war, gab er den Befehl, in ganz Spanien niemals wieder Wein zu servieren, ohne etwas zu Essen dazu zu reichen.

Diese nette Geschichte ist eher unwahrscheinlich und andere Quellen berichten, dass die ersten Tapas von Bauern und vom einfachen Volk verzehrt wurden. Diese benötigten kleine Zwischenmahlzeiten, damit sie ihre schwere Arbeit verrichten konnten, ohne zwischendurch eine richtige Mahlzeit zu sich nehmen zu müssen.

Vermutlich ist die Tapaskultur durch den Einfluss der Mauren entstanden. Denn auch in der nordafrikanischen Kochkultur kennen wir die Sitte, kleine Gerichte miteinander zu teilen und zusammen zu genießen.

Bienvenidos a „El Mariachi TAPAS BAR“ ...

su restaurante español en Rheda-Wiedenbrück, en el cual podrán degustar los mejores productos frescos, bebidas, y recetas español hechas en nuestra cocina con la mayor dedicación y calidad.

Entre nuestras especialides cabe destacar:

- *Todas las tapas típicas a lo largo de la geografía espaoñl, nuestro exquisito jamón queso manchego, chorizo, gambas, mejillones, aioli ...*
- *Una gran variedad de los pescados más frescos y significativos de nuestras costas.*
- *Y por supuesto, nuestro surtido de carnes elaboradas con las mejores guarniciones.*
- *Paellas de pescado, de carne, mixta, que harán las delicias de cualquier paladar.*

También les invitamos a probar nuestras bebidas típicas :

- *Una larga presentación de los mejores vinos de las diferentes bodegas español. El imprescindible tinto, el siempre agradable rosado y el blanco fresquito les conquistarán.*
- *Nuestro personal les agradece cordialmente su vista, y les desea que les complazca nuestra cocina, equipo, instalaciones, quedando a su disposición para cualquier cosa que desee.*

;;; Bienvenidos y buen provecho!!!



Herzlich willkommen ...

bei uns im „EL MARIACHI“, der Tapas Bar mit dem Party-Service!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Lassen Sie sich verführen in die kulinarische Welt Spaniens.

Guten Appetit!

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola	1,90	2,90
Coca Cola Light	1,90	2,90
Sprite	1,90	2,90
Fanta	1,90	2,90
Apfelschorle	1,90	2,90

	0,25l	0,75l
Mineralwasser	1,90	4,90

	0,2l	
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	2,10	

	0,2l	0,4l
Säfte	2,00	3,00



Biere

vom Fass	0,25l	0,4l
Beck's	2,10	3,00
Diebels Alt	2,10	3,00

aus der Flasche	0,33l	0,5l
San Miguel Estrella	2,50	--
Franziskaner Weizen (Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei)	--	3,30
Beck's Free	2,20	--

Aperitif

Aperol Spritz	5,00
Pernod	2,80
Martini	2,80
Portwein	2,80
Sherry	3,00

Cavas heißen in Spanien die Schaumweine, die in Flaschengärung nach der Método Tradicional hergestellt werden. Ein aufwändiges Verfahren, das aber jede Mühe wert ist. Außerdem dürfen nur Weine Cava genannt werden, für die eine nach Cavas ausgezeichnete kontrollierte (D. Cava) Herkunft nachgewiesen werden kann. Die meisten Cava kommen aus Penedes in Katalonien, in den Varianten Brut, Seca und Semi Seca, wobei der Brut am trockensten ist. Genießen Sie Ihren Cava gut gekühlt.

Sherry ist einzigartig auf der Welt und darf nur mit Trauben aus dem so genannten Goldenen Dreieck bei Jerez da la Frontera hergestellt werden. Sherry ist mit Weingeist angereicherter Wein, der nach dem Solera-Verfahren reift. Dabei wird in drei Stufen junger Sherry altem beigemischt so dass sich die Aromen übertragen. Bei Sherry gibt es deshalb keinen Jahrgang. Ein paar Tropfen eines alten Sherry können bis zu 150 Jahre alt sein. Sherry gibt es von trocken bis süß.

Man unterscheidet 10 Kategorien, die Farbpalette reicht von Strohgelb bis Mahagoni. Zu den eher trockenen Sorten zählen: Manzanilla, Fino (der Feine), Amontillado, Palo Colorado und der körperreiche Olorosso, Sherry Medium ist halbtrocken, golden mild bis süß. Sherry Cream und Pale Cream, weich und aromatisch. Pedox Ximenez dagegen intensiv und süß. In Spanien trinkt man Sherry gern zu Tapas, vor allem zu Käse, aber auch zu einem ganz normalen Menü. Vor allem die trockenen Sorten sollten immer gut gekühlt sein.

Cava (Glas Sekt)	3,50
Campari Soda/Orange	4,00



Offene Weine

Lamancha (Rot, Weiß oder Rosé)

Glas	(0,2l)	3,00
Karaffe	(0,25l)	4,00
Karaffe	(0,5l)	7,00
Flasche	(1,0l)	12,50

Rioja (Rot, Weiß oder Rosé)

Glas	(0,2l)	4,50
Karaffe	(0,25l)	5,50
Karaffe	(0,5l)	10,00
Flasche	(1,0l)	14,50

Rotweine aus der Flasche

Otanol 2007 18,50
aus Rioja, 12,5% vol.

Clos Torribas 2005 19,50
aus Penedas, Tempranillo, 12% vol.

Pata Negra 2001 26,00
aus Valdepenas, Gran Reserva, 12,5% vol.



Weißweine aus der Flasche

Consigna 2008 18,90
Vino de la Tierra de Castilla, Chardonnay, 13%vol.

Torres Ma Rabell 2008 19,50
Catalunya 11,5%vol.



Roséwein aus der Flasche

Otanol 18,50



Sangria

	0,5l	1,0l
Rot, Weiß	7,50	14,00

Cocktails mit Alkohol

Mojito	5,00
<i>Weisser Rum, Rohrzucker und Minze</i>	
.....	
Pina Colada	5,50
<i>Weisser Rum, Malibu, Kokos, Sahne, Ananas</i>	
.....	
Vanilla Sky	5,50
<i>Wodka, Likor 43, Vanilla, Mandel, Sahne, Maracuja, Pfirsichsaft</i>	
.....	
Sex on the Beach	5,50
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Erdbeer, Zitrone, Orangensaft, Cranberry</i>	
.....	
Hurricane	5,50
<i>Weisser Rum, brauner Rum, Maracuja, Lime-Juice, Ananas, Orangensaft</i>	
.....	
Caipirinha	5,50
<i>Cachaca, Lime-Juice, Limetten, Rohrzucker</i>	
.....	
Touch Down	5,50
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Mandel, Zitrone, Maracujasaft</i>	



Cocktails ohne Alkohol

Virgin Colada	4,50
<i>Kokos, Sahne, Ananassaft</i>	
.....	
My Dream	4,50
<i>Vanilla, Erdbeer-Sirup, Sahne, Bananen, Maracuja, Pfirsichsaft</i>	
.....	
San Francisco	4,50
<i>Grenadine, Zitrone, Maracuja-Saft, Ananas, Orangensaft</i>	

Spirituosen

Orujo	45%vol.	2,80
Hierbas		2,80
Anis	45% vol.	2,80
Ponche	27% vol.	2,80
Licor 43	31% vol.	2,80
Wodka	40% vol.	2,00
Tequila	38% vol.	2,50
Verschiedene Longdrinks		4,00

Galizischer Trester-Orujo oder in Galizien Oruo genannt, ist ein herkunftsgeschützter Tresterbrand mit 45% Vol. Der im „Paza Valdovina“ hergestellte Orujo stammt aus der Region Rias Baxias Er besitzt einen angenehmen, fruchtigen, stark duftenden, weichen und klaren Geschmack. In Deutschland ist er fast unbekannt. Als Digestif ist er eine interessante Alternative zum italienischen Grappa.

Spaniens sanfte Versuchung basiert auf einem jahrtausende altem geheimen Rezept. Sein Name erinnert an die 43 natürlichen Zutaten – vorwiegend exotische Früchte und Kräuter, die sorgfältig ausgewählt wurden und dem Licor 43 sein einzigartiges und unvergleichliches Aroma verleihen. Ideal als Longdrink, vermischt mit anderen Spiritosen, Milch, Säften oder Soda und für raffinierte Cocktails.



Weinbrand

103	36% vol.	3,00
501		3,00
Veterano	36% vol.	3,00
Magno	37% vol.	3,00
Carlos I	40% vol.	5,00
Grand Duc		5,00
Cardenal Mendoza		5,00
Cardenal mit Cafe		6,50

Cardenal ist ein Weinbrand, der in alten Sherry-Fässern reift und so ihr Aroma aufnimmt. Er wird mit der Solera-Methode weiterverarbeitet, was ihn besonders dunkel, weich und samtig erscheinen lässt. Er hat sich daher zu Recht bei diversen Gourmets einen Namen gemacht. Cardenal Mendoza ist der ideale Abschluss eines Tapas-Abends und sollte in einem handwarmen Glas getrunken werden.

Warme Getränke

Verschiedene Teesorten	<i>Glas</i>	2,00
Heisse Schokolade		1,90
Heisse Schokolade mit Sahne		2,00
Heisse Zitrone		1,90
Tasse Kaffee		1,80
Espresso		2,00
Manchado		2,50
Cappuccino		2,10
Latte Macchiato		2,60
Carajillo		3,50
Cafe Espana		4,00
Macchiato Bailey's		4,50
+ Flavours		je 0,40



Sopas Suppen

Cream de Tomato <i>Tomatensuppe</i>		3,50
.....		
Sopa de Pescado <i>Fischsuppe</i>		4,50
.....		
Sopa de Ajo <i>Knoblauchsuppe</i>		4,00



Ensaladas Salate

Ensaladas pequena <i>Kleiner gemischter Salat</i>		3,50
.....		
Ensaladas de Tomata <i>Tomatensalat</i>		4,00

Ensaladas de Espinacias <i>Spinatsalat</i>	7,00
.....	
Rocinate <i>Gemischter Salat mit Putenstreifen</i>	7,50
.....	
Ensaladas de la casa <i>Gemischter Salat mit Serranoschinken und Manchego Käse</i>	6,50
.....	
Dulcinea <i>Gemischter Salat mit Sherry-Muscheln</i>	7,50
.....	
Ensaladas de Vaca <i>Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen</i>	10,50



Tapas frias rapidos **Kalte Vorspeisen**

Salsa Brava <i>Scharfe Sauce (hausgemacht)</i>	2,00
.....	
Aioli <i>Knoblauchsauce mit Brot (hausgemacht)</i>	2,00
.....	
Aceitunas <i>Oliven mit Brot</i>	2,50
.....	
Queso Manchego <i>Käse aus LaMancha</i>	4,50
.....	
Chorizo <i>Paprika-Wurst</i>	5,00
.....	
Boquerones à la Vinagreta <i>Eingelegte Sardellen</i>	5,00
.....	
Jamon y Queso <i>Serranoschinken und Manchego Käse</i>	6,50
.....	
Mejillones a la Vingreta <i>Eingelegte Muscheln</i>	7,00

Melon Can Jamon <i>Melone mit Serranoschinken</i>	7,90
Plato Variado <i>Kalte Platte: Serranochinken, Paprikawurst, Salami, Artischocken, eingelegte Muscheln, eingelegte Sardellen und Oliven</i>	8,00
Serrano Iberico <i>Serranoschinken</i>	8,00

Serrano Schinken ist nichts anderes als luftgetrockneter Schinken, bei dem die Naturbelassenheit eine große Rolle spielt. Die Höhenluft beeinflusst die Qualität und den Geschmack.

Es gibt Luftkurorte in denen Serrano-Schinken hergestellt wird, die sogar von Königshäusern ausgezeichnet werden. Die meisten renommierten Hersteller überlassen nichts dem Zufall und sorgen für einen geschlossenen Kreislauf – ausschließlich in Handarbeit – von der Aufzucht der Tiere bis zur Produktion der Schinken und Würste, wobei die Schinkenteile mit Knochen noch am Schlachttag in würziges Meersalz eingelegt und dadurch haltbar gemacht werden. Die Dauer dieser Pökelfase hängt von vielen Kriterien ab und erfordert große Erfahrung. Danach beginnt die eigentliche Reifung, in der die Schinken in speziell belüfteten Höhlen zum Trocknen aufgehängt werden – bis zu 2 Jahre. Es lohnt sich auf die Reifezeit und das Etikett zu achten, denn sie sind das sichtbarste Zeichen der Qualität.



Tapas calientes **Warme Vorspeisen**

Patatas fritas <i>frittierte Kartoffeln</i>	2,00
Patatas bravas <i>scharfe Kartoffeln</i>	2,50
Patatas Sancho Panza <i>Kartoffeln mit Serranoschinken inkl. Zwiebeln</i>	3,50
Datiles con Becon <i>Datteln im Speckmantel</i>	4,00
Calamares ala Romana <i>Tintenfisch gebacken</i>	5,00
Pemientos al Padron <i>frittierte Paprikaschoten</i>	5,00

Boquerones fritos <i>frittierte Sardellen</i>	5,00
.....	
Champingnones al Ajo <i>Champignons in Knoblauchöl</i>	5,00
.....	
Sadinas a la Plancha <i>gegrillte Sardinen</i>	5,00
.....	
Muslitos fritos <i>Krebs-Kroketten</i>	5,00
.....	
Tortilla Espanola <i>spanisches Omelette</i>	5,00
.....	
Al Bondigas Espanola <i>Mettbällchen auf spanische Art mit Käse überbacken</i>	5,50 6,00
.....	
Chorizo-fritos <i>frittierte Paprika Wurst</i>	5,50
.....	
Calamares al Ajo <i>Tintenfisch in Knoblauchöl</i>	6,00
.....	
Pollo al Ajo <i>Hähnchen in Knoblauchsauce</i>	6,50
.....	
Mejillones <i>a la Marinea / marinierte Muscheln</i>	7,50
<i>al Ajo / Muscheln in Knoblauchsauce</i>	7,50
<i>Especial / Muscheln überbacken</i>	7,50
.....	
Gambas a la Plancha <i>gegrillte Gambas (mit Schale)</i>	8,00
.....	
Gambas al Ajo <i>Gambas in Knoblauchsauce (ohne Schale)</i>	8,00
.....	
Chipirones <i>kleine gegrillte Tintenfische</i>	8,00
.....	
Pollo a la Casa <i>Hähnchenbrust in Champignoncremesauce</i>	8,00

Conjeo al Ajo <i>Kaninchen in Knoblauchsauce</i>	8,00
--	------

Chuletas de Cordero <i>Lammkotelettes mit Alioli</i>	8,00
--	------

Cerdo Bilbao <i>Schweinefilet in Gemüse-Weißwein-Sauce</i>	8,00
--	------

Tortilla de Gambas <i>Omelette mit Gambas</i>	8,00
---	------



Vegetarisch

Paella de Verdura <i>Reispfanne mit Gemüse</i>	12,00
--	-------

Pisto Manchego <i>Bunte Gemüsepfanne</i>	12,50
--	-------

Arroz Verde <i>Reis mit Gemüseragout</i>	12,00
--	-------



Carnes Fleischgerichte

Pincho Moruno <i>Maurische Spieße aus Hähnchenbrust</i>	11,00
---	-------

Conejo a la Riojasauce <i>Kaninchen in Riojasauce</i>	12,00
---	-------

Cerdo Rustical <i>Schweinefilet mit gebratenen Champignons</i>	12,50
--	-------

Solomillos de Andalucia <i>Schweinefilet mit Serrano-Sherry-Knoblauch-Sauce</i>	14,90
---	-------

Chuletas de Cordero <i>gegrillte Lammkoteletts mit Aioli</i>	15,50
--	-------

Pollo Iberico <i>Hähnchenbrust in Tomaten-Chilli Sauce</i>	14,50
.....	
Parillada de Carne <i>Mix-Grillplatte</i>	15,90
.....	
Pollo Rustical <i>Hähnchenbrust mit gebratenen Champignons</i>	14,00
.....	
Entrecote Hispanol <i>Rumpsteak mit Serranoschinken und Tomaten-Chilli Sauce</i>	17,90
.....	
Pollo D'or <i>Hähnchenbrust mit Spinatrahm</i>	14,90

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und frittierten Kartoffeln serviert.



Pescados **Fischgerichte**

Merluza Vasca <i>Seehecht in Tomatensauce</i>	13,00
.....	
Salmon con Cava <i>Lachs in Champagner Sauce</i>	13,90
.....	
Dorada a la Plancha <i>gegrillte Dorada</i>	14,90
.....	
Zarzuela <i>Fischpfanne</i>	16,00
.....	
Plato de Pescado Variado <i>gegrillte Fischplatte</i>	16,00
.....	
Gambas a la Plancha <i>20 gegrillte Gambas</i>	16,00
.....	
Lucio Persia <i>gegrilltes Zanderfilet</i>	15,90
.....	
Telapia ala Jerez y Ajo <i>Telapiafilet in Sherry-Knoblauch-Sauce</i>	14,50

Paellas Spanische Reispfanne

ab 2 Personen

Paella de Carne <i>Reispfanne mit Fleisch</i>	p. P.	14,50
---	-------	-------

Paella de Mariscos <i>Reispfanne mit Meeresfrüchten</i>	p. P.	14,50
---	-------	-------

Paella Mixta <i>Reispfanne gemischt mit Fleisch und Fisch</i>	p. P.	14,50
---	-------	-------



Postres Dessert

Flan <i>Karamell Pudding</i>		3,50
--	--	------

Crema Catalana <i>Karamell-Orangencreme mit Zucker</i>		4,00
--	--	------

Ein süßer Abschluss aus Katalonien

Crema Catalana mit Orange

Zubereitungszeit:

30 Min. plus 3 Stunden Aufbewahrung im Kühlschrank

Zutaten:

0,8l Milch / 1 Zimtstange / 1 Streifen Zitronenschale / 0,2l frisch gepresster Orangensaft / 8 Eigelb / 10 EL Zucker / 1 TL fein geriebene Orangenschale / 2 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Milch mit der Zimtstange, Zitronenschale und Orangensaft erhitzen (nicht Kochen).
 2. Eigelb in einer Schüssel im Wasserbad mit 6 EL Zucker und Speisestärke schaumig schlagen. Eiermasse unter ständigem Rühren etwa 5 Min. kochen lassen.
 3. Die Milch dazugeben, Zimtstange und Zitronenschale entfernen und die Orangenschale unterrühren.
 4. Die Creme in flache Tonschalen füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
 5. Vor dem Servieren den restlichen Zucker auf die Creme streuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.
-



L'Español · Tapas Bar
Doktorplatz 5 · 33378 Rheda-Wiedenbrück
T 05242 4074146 · www.tapas-lespanol.de

Öffnungszeiten
Täglich ab 11:00 Uhr