

## KALTE TAPAS | TAPAS FRIAS



<b>Pan con alioli</b> *	2,50 €
Brotkorb mit hausgemachter Alioli	
<b>Spanische Salatherzen</b> *	4,50 € / 8,00 €
kleine Portion / große Portion	
<b>Variado ibérico</b> Teller	11,50 €
jamón serrano und queso manchego mit Oliven	
<b>Plato mixto</b>	16,50 €
gemischter Tapas-Teller aus der Vitrine	
<b>Caña de lomo ibérico</b>	11,50 €
Lende vom iberischen Schwein	

## WARME TAPAS | TAPAS CALIENTES



<b>Patatas fritas con alioli</b> *	5,80 €
frittierte Kartoffelscheiben mit Alioli	
<b>Tortilla española</b> *	8,50 €
spanisches Kartoffel-Eier-Omelette	
<b>Tortilla de la casa</b> <sup>(8)</sup>	10,50 €
Tortilla española mit Chorizo	
<b>Sepia a la plancha</b>	11,90 €
gebratener Tintenfisch in Olivenöl	
<b>Gambas al ajillo</b>	14,20 €
gebratene Garnelen mit Knoblauch	
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> mit Apfelchutney*	8,90 €
<b>Champiñones con ajo y perejil</b> *	7,50 €
Pilze mit Knoblauch und Petersilie	
<b>Albondigas en salsa</b> Fleischbällchen in Soße	9,30 €
<b>Calamares a la andaluza</b>	11,50 €
frittierte Tintenfischringe	

## HAUPTSPEISEN | RACIONES



<b>Chorizo a la sidra</b> <sup>(8)</sup>	12,50 €
spanische Paprikawurst mit patatas fritas	
<b>Carne en salsa</b> scharfes Rindfleisch in Rotwein, mit Gemüse & patatas fritas	15,80 €
<b>Sepia al José</b> gebratener Tintenfisch mit Gemüse, Kartoffeln und Chili	15,90 €
<b>Gemüsevariationen</b> *	14,90 €
mit Salat und frischem Gemüse vom Markt	
*vegetarisch   vegetariano	
<b>Paella de marisco</b> (ab 2 Personen) mit Muscheln, Gambas und Tintenfisch	je 18,00 €

## EXTRAS

<b>Alioli</b> hausgemachte Knoblauchmayonnaise	1,00 €
<b>Tapas</b> täglich frisch aus der Vitrine	5,20 €
<b>Pan</b> Brot	1,50 €

## NACHSPEISEN | POSTRES

<b>Crema catalana</b> hausgemacht	5,00 €
<b>Espresso Parfait</b>	5,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | REFRESCOS

<b>Tafelwasser</b> 0,3 / 0,4 l	2,60 € / 3,40 €
<b>Tafelwasser</b> Karaffe 1,0 l	5,40 €
<b>Mineralwasser still</b> 0,25 / 0,75 l	2,70 € / 4,70 €
<b>Bio-Apfelsaftschorle</b> 0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 4,90 €
<b>Orangensaftschorle</b> 0,2 l / 0,4 l	3,30 € / 4,70 €
<b>Rhabarberschorle</b> 0,33 l	4,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b> 0,33 l	4,90 €
<b>Orangina</b> 0,25 l	3,90 €
<b>Cola</b> <sup>[1/3/4/6]</sup> 0,2 l	3,40 €
<b>Cola light</b> <sup>[1/3/4/6]</sup> 0,2 l	3,40 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>[1/3/4/5/6]</sup> 0,33 l	3,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>[3/7]</sup> 0,25 l	3,40 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>[3/7]</sup> 0,25 l	3,40 €

## BIERE | CERVEZAS (Ketterer-Bier)

<b>Pils</b> vom Fass 0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 4,90 €
<b>Pils</b> alkoholfrei 0,33 l	3,90 €
<b>Hefeweizen hell</b> vom Fass 0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 4,90 €
<b>Hefeweizen dunkel</b> 0,5 l	4,90 €
<b>Kristallweizen</b> 0,5 l	4,90 €
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> 0,5 l	4,90 €
<b>Black Forest Stout</b> 0,33 l	4,90 €
<b>Zwickel Pils</b> 0,33 l	4,20 €
<b>San Miguel</b> 0,33 l <i>typisch</i>	4,10 €
<b>Estrella Galicia</b> 0,33 l <i>typisch</i>	4,10 €
<b>Radler</b> süß/sauer 0,33 l / 0,5 l	3,60 € / 4,90 €
<b>Cola-Weizen</b> 0,3 l / 0,5 l	3,60 € / 4,90 €
<b>Campari-Bier</b> 0,3 l / 0,5 l	4,90 € / 6,10 €

[1] Farbstoff E 150, [2] Konservierungsstoff, [3] Süßungsmittel, [4] Phosphat, [5] Antioxidationsmittel, [6] koffeinhaltig, [7] chininhaltig, [8] Farbstoff E 124



**la Finca**  
VINOS Y TAPAS



**la Finca**  
VINOS Y TAPAS

### TAGESKARTE

Unser Angebot an Hauptspeisen wechselt ständig. Das aktuelle Tagesangebot entnehmen Sie bitte unseren Spiegeln im Restaurant.

	FLASCHE		
	0,10 l	0,20 l	0,75 l
<b>ROTWEINE   TINTOS</b>			
<b>Portugiesischer Landwein</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>	
<b>Livor Viña Ijalba</b> D.O. Rioja, 100% Tempranillo, ökologischer Anbau, Livor DOC Rioja Bodegas Vina Ijalba	<b>4,50 €</b>	<b>6,70 €</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Orvalaiz Crianza</b> Bodegas Orvalaiz – N.O. Navarra 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 12 meses en barrica	<b>4,60 €</b>	<b>7,30 €</b>	<b>25,90 €</b>
<b>Arroyo Roble</b> Bodegas Arroyo – D.O. Ribero del Duero, 100% Tinta del Pais	<b>4,90 €</b>	<b>7,80 €</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Gran Cartel Rioja</b> Denominación de Origin Calificada	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Faustino</b> Bodegas Arroyo – D.O. Ribero del Duero, 100% Tinta del Pais	<b>4,50 €</b>	<b>6,70 €</b>	<b>24,50 €</b>

	FLASCHE		
	0,10 l	0,20 l	0,75 l
<b>ROSÉWEINE   ROSADOS</b>			
<b>Viña Orvalaiz</b> Bodegas Orvalaiz – D.O. Navarra	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Seaweed Vinho Rosé</b> Denominación de Origin Calificada	<b>4,10 €</b>	<b>6,30 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Gran Cartel Rioja</b> Denominación de Origin Calificada	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>

	FLASCHE		
	0,10 l	0,20 l	0,75 l
<b>WEISSWEINE   BLANCOS</b>			
<b>Quinta de Avelada</b> Vinho Verde D.O. – Portugal	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Livor Viña Ijalba – D.O. Rioja</b>	<b>4,70 €</b>	<b>6,80 €</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Larrua</b> Bodegas Lorenzo Cachazo – D.O. Rueda, Bodegas Jaume Serra – D.O. Penedès	<b>4,10 €</b>	<b>6,30 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Gran Cartel Rioja</b> Denominación de Origin Calificada	<b>4,50 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Weissweinschorle 0,2 l</b>		<b>4,10 €</b>	

	FLASCHE		
	0,10 l	0,20 l	0,75 l
<b>SEKT   CHAMPÁN</b>			
<b>Arte Latino Cava Brut</b>	<b>5,10 €</b>		<b>29,50 €</b>
<b>Sekt Holunder/Sekt Orange</b>	<b>5,20 €</b>		

## APERITIF | APERITIVO

<b>Campari orange/soda</b> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Campari Spritz</b> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Lillet Wildberry</b> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Martini bianco / rosso / d'oro</b> 5 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Sherry medium</b> 5 cl <i>typisch</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Porto Portwein</b> 5 cl	<b>5,50 €</b>

## LONGDRINKS

<b>Gin Tonic</b> <sup>(3/7)</sup> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Bacardi Cola</b> <sup>(1/3/4/6)</sup> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sup>(1/3/4/6)</sup> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Wodka lemon</b> <sup>(3/7)</sup> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Wodka orange</b> <sup>(3/7)</sup> 4 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Cuarenta y Tres con leche</b> vor allem im Sommer <i>typisch</i>	<b>5,00 €</b>

(1) Farbstoff € 150, (2) Konservierungsstoff,  
(3) Süßungsmittel, (4) Phosphat, (5) Antioxidationsmittel,  
(6) koffeinhaltig, (7) chininhaltig

## DIGESTIF | DIGESTIVO

<b>Ramazzotti</b> 4 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Baileys</b> 4 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Fernet Branca</b> 2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Osborne Veterano</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Licor 43</b> Spaniens beliebtester Likör 2 cl <i>typisch</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Hierbas</b> klassischer Kräuterlikör 2 cl <i>typisch</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Orujo blanco</b> spanischer Traubentrester 2 cl <i>typisch</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Whiskey 4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>The Glenlivet</b> Single Malt Scotch Whisky 2 cl	<b>7,10 €</b>

## WARME GETRÄNKE | BEBIDAS CALIENTES

<b>Café</b>	<b>3,20 € / 3,20 €</b>
<b>Café solo</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Espresso / doppelter Espresso</b>	
<b>Cortado bombón</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso mit gesüßter Kondensmilch</b>	
<b>Carajillo</b> Espresso mit Veterano <i>typisch</i>	<b>6,50 €</b>



**la Finca**  
VINOS Y TAPAS

### WEINANGEBOTE

Unsere aktuellen  
Tagesangebote entnehmen  
Sie bitte unseren Spiegeln  
im Restaurant.