

BEER - SANGRIA BIER - SANGRIA

DRAFT BEER 25 CL FABBIER	€ 2,40
WHITE BEER WEIBBIER	€ 3,50
RICO	€ 3,50
SOL	€ 4,50
DESPERADOS	€ 4,50
AMSTEL RADLER LIME-MINT 2.0%	€ 3,25

COCKTAIL DEAL
ALL COCKTAILS FOR ONLY
ALLE COCKTAILS NUR FÜR
€5,- A PIECE
PRO EINHEIT

SANGRIA CUBANITA:

1 LITRE	€ 17,50
½ LITRE	€ 9,50

SANGRIA DELUXE: WITH / MIT CAVA

1 LITRE	€ 22,50
½ LITRE	€ 12,00

WATER/WASSER

Chaudfontaine ½ litre	
Still water / Stilles Wasser	€ 3,25
Chaudfontaine ½ litre	
Sparkling water / Sprudelwasser	€ 3,25

WINE WEIN

HOUSE WINE / HAUSWEIN

ARCO DE LA VEGA	
WHITE / WEIB	Glass / Glas € 3,00
ROSE	½ litre € 10,50
RED / ROT	Bottle / Flasche € 15,00

PREMIUM HOUSE WINE / HAUSWEIN

ST. ALICIA CHARDONNAY RESERVA	WHITE / WEIB
MARIVAL	ROSE
ST. ALICIA CABERNET SAUVIGNON RESERVA	RED / ROT

Glass / Glas	€ 4,00
½ litre	€ 15,00
Bottle / Flasche	€ 20,00

CAVA

Glass / Glas	€ 5,25
Bottle / Flasche (37,5 cl)	€ 15,00

COLD TAPAS KALTE TAPAS

- Bread
Brot € 2,50
- Bread with garlic-mayonnaise
Brot mit Knoblauchmayonnaise € 3,50
- Bread with tapenade
Brot mit Olivenaufstrich € 3,50
- Bread with garlic-mayonnaise and tapenade
Brot mit Knoblauchmayonnaise und Olivenaufstrich € 4,00
- Mixed olives and stuffed sweet pepper
Mix aus Oliven und gefüllte Paprika € 4,00
- Sliced raw vegetables with hummus
Geschnittenes rohes Gemüse mit Hummus € 4,00
- Manchego with fig chutney
Manchego mit Feigen-Chutney € 4,50
- Serrano ham with melon
Serranoschinken mit Melone € 4,75
- Bruschetta with tomato salsa
Bruschetta mit Tomatensalsa € 3,50
- Caprese salad with buffalo mozzarella
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella € 4,00
- Carpaccio with pestodressing
Carpaccio mit Pestodressing € 4,75
- Pasta salad with grilled chicken breast
Pasta Salat mit gegrillter Hähnchenbrust € 4,50
- Smoked salmon with dill sauce on toast
Geräucherter Lachs mit Dillsauce auf Toast € 4,50
- Smoked duck breast with a raspberry dressing
Geräucherte Entenbrust mit Himbeerdressing € 4,75
- Salad with marinated figs, walnuts and feta
Salat mit marinierten Feigen, Walnüsse und Feta € 4,50
- Thin sliced veal with tuna mayonnaise
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch Mayonnaise € 4,75
- Couscous salad with coriander
Couscous-Salat mit Koriander € 3,50
- Charcuterie
Fleisch- und Wurstwaren € 4,75

MEAT TAPAS FLEISCH TAPAS

- Bacon-wrapped chicken rolls
Hähnchenbrust im Speckmantel € 4,50
- Meatballs with garlic and tomato
Fleischbällchen mit Knoblauch und Tomaten € 4,75
- Pork tenderloin with sweet port sauce
Schweinefilet mit süßen Portweinsauce € 5,75
- Hot spicy steak
Scharfes würziges Steak € 6,50
- Fried chicken breast with a sauce of honey and mustard
Frittiertes Hühnerbrust mit einer Honig und Senf Soße € 4,50
- Spanish hamburgers with garlic-mayonnaise
Spanische Hamburger mit Knoblauchmayonnaise € 4,75
- Marinated pork skewers
Mariniertes Schweinefleisch Spieße € 4,75
- Lamb skewers with tzatziki
Lammspieße mit Tzatziki € 5,75
- Crispy chicken wings
Knusprige Hähnchenflügel € 5,00
- Dates with bacon
Datteln im Speckmantel € 4,00
- Tarte flambée with serrano ham, leek and cheese
Flammkuchen mit Serranoschinken, Lauch und Käse € 4,50
- Mushrooms stuffed with minced meat
Pilze gefüllt mit Hackfleisch € 4,50
- Chorizo croquettes
Chorizo-Kroketten € 4,50
- Baked ham with mustard dressing
Gebackener Schinken mit Senfdressing € 5,00
- Spareribs
Rippchen € 4,25
- Chicken skewers with mojo sauce
Hähnchenspieße mit mojo-Soße € 4,25

FISH TAPAS FISCH TAPAS

- | | |
|--|--------|
| 35 Shrimp croquettes with dill sauce
Garnelen-kroketten mit Dillsoße | € 5,00 |
| 36 Garlic shrimps
Garnelen gebraten in Knoblauch | € 5,50 |
| 37 Crispy squid rings with garlic-mayonnaise
Knusprige Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise | € 4,50 |
| 38 Black Tiger (head on) shrimps with garlic
Schwarz Tiger (mit Kopf) Garnelen mit Knoblauch | € 5,75 |
| 39 Filleted sardines with rosemary and thyme on bread
Sardinen filets mit Rosmarin und Thymian auf Brot | € 4,00 |
| 40 Prawns in Chilli-Cream Sauce
Garnelen in Chilisauce | € 4,75 |
| 41 Salmon with antioise
Lachs mit Sauce Antioise | € 5,50 |
| 42 Tarte flambée with smoked salmon, leek and cheese
Flammkuchen mit Räucherlachs, Lauch und Käse | € 4,50 |
| 43 Paella with seafood
Paella mit Meeresfrüchte | € 4,75 |
| 44 Cod fillet with a sauce of grilled red bell pepper
Kabeljaufilet mit eine Sauce aus gegrillten Paprika | € 5,50 |

VEGETABLE TAPAS GEMÜSE TAPAS

- | | |
|---|--------|
| 45 Deep fried sweet peppers with sea salt and pine nuts
Frittierte Paprika mit Steinsalz und Pinienkernen | € 4,00 |
| 46 Fried potato wedges with spicy sauce
Frittierte Kartoffeln mit scharfer Soße | € 4,00 |
| 47 Green asparagus with roasted almonds
Grünem Spargel mit gerösteten Mandeln | € 4,25 |
| 48 Onion rings served with Piri Piri sauce
Zwiebelringe mit Piri-Piri-Soße | € 3,75 |
| 49 Oven-baked goat cheese with hazelnuts
Ziegenkäse aus dem Ofen mit Haselnüsse | € 4,50 |
| 50 Wrap filled with cheese, coriander, tomato and jalapeño pepper
Wrap gefüllt mit Käse, Tomaten, Paprika, Jalapeños und Koriander | € 3,75 |
| 51 Mushrooms in garlic butter
Pilze in Knoblauchbutter | € 3,75 |
| 52 Frittata with sweet potato and parsnip
Omelett mit Süßkartoffel und Pastinak | € 4,00 |
| 53 Mushroom croquettes with horseradish mayonnaise
Pilz Kroketten mit Meerrettich Mayonnaise | € 4,00 |
| 54 2 half corncobs with butter and seasalt
Zwei halbe Maiskolben mit Butter und Meersalz | € 4,50 |
| 55 Cheese croquettes
Käsekroketten | € 4,00 |

DESSERTS DESSERTS

- | | |
|--|--------|
| 56 Ice cream (ask for the flavours)
Eis (fragen Sie nach den Aromen) | € 3,75 |
| 57 Tiramisu
Tiramisu | € 4,00 |
| 58 Profiteroles with chocolate sauce
Profiteroles mit Schokoladensauce | € 4,00 |
| 59 Chocolate brownie with nuts
Schokoladenkuchen mit Nüsse | € 4,50 |
| 60 Cheesecake
Käsekuchen | € 4,50 |
| 61 Vanilla pudding with crispy caramel
Vanillepudding mit knusprigem Karamell | € 3,50 |
| 62 Vanilla ice cream with chocolate sauce
Vanille Eis mit Schokoladensauce | € 3,75 |

03 Grand dessert
(cheesecake, vanilla pudding,
chocolate brownie & mixed ice cream)
(Käsekuchen, Vanillepudding,
Schokoladenkuchen und gemischtes Eis)
€ 14,50

SPECIAL COFFEE SPEZIAL KAFFEE

with whipped cream
mit Schlagsahne

- | | |
|---|--------|
| 64 Café Italiano
Coffee with Disaronno - Kaffee mit Disaronno | € 5,75 |
| 65 Café Cubano
Coffee with Bacardi Oakheart - Kaffee mit Bacardi Oakheart | € 5,75 |
| 66 Café Escocés
Coffee with William Lawson's Whisky - Kaffee mit William Lawson's Whisky | € 5,75 |
| 67 Café Picante
Coffee with Dom Benedictine - Kaffee mit Dom Benedictine | € 5,75 |
| 68 Café Jamaicano
Coffee with Tia Maria - Kaffee mit Tia Maria | € 5,75 |
| NON-ALCOHOLIC DESSERT COFFEE - ALKOHOLFREIE KAFFEE-DESSERT | |
| 69 Café Amore Amaretto
Coffee with almond flavour - Kaffee mit Mandel-Aroma | € 4,00 |
| 70 Café Amore Vanilla
Coffee with vanilla flavour - Kaffee mit Vanille-Aroma | € 4,00 |

La Cubanita

¡TAPAS Y MAS!

El Menú

7 DAYS A WEEK - 7 TAGE PRO WOCHE

"ALL YOU CAN EAT"

FROM SUNDAY UNTIL THURSDAY
VON SONNTAG BIS DONNERSTAG **€ 17,50 P.P.**

FRIDAY AND SATURDAY
FREITAG UND SAMSTAG **€ 22,50 P.P.**

¡La Vida Es Un Carnaval!

EVERY ROUND YOU CAN ORDER 2 TAPAS PER PERSON. DESSERTS ARE NOT INCLUDED.
FOR UNEATEN TAPAS WE CHARGE € 2.50 PER TAPA.

IN JEDER RUNDE KÖNNEN SIE 2 TAPAS PRO PERSON BESTELLEN. DESSERTS SIND
NICHT INBEGRIFFEN. FÜR NICHT GEGESSEN TAPAS BERECHNEN WIR € 2,50 PRO TAPA.