

Brot, Dips & Oliven

Portion Brot (Steinofenbaguette von Rossini)	1,00
Kräuterbutter	1,10
Dattel-Chili-Dip	1,90
Aioli-Dip	1,90
Thunfisch-Dip	1,90
Kichererbsen-Dip vegan	<i>NEU!</i> 1,90
Dip des Monats (bitte unseren Service fragen)	1,90
Marinierte Oliven (grün & schwarz) ⁷	1,90
Salzmandeln mit Meersalz	2,50

Salate

Castillo-Salat mit Datteln im Speckmantel, Patatas Bravas, geschmorten Champignons, eingelegte Paprika in Knoblauchöl, Blattsalate & Croutons

12,90

Nimmersatt

Gemischte Blattsalate mit Champignons, Tomaten, Gurken & Petersilie mit Honig-Senf Dressing

6,60

Hähnchen-Ananas

Gebratene Hähnchenbrust, Ananas, Haselnüsse, Gemischte Blattsalate mit Champignons, Tomaten, Gurken & Petersilie mit Honig-Senf Dressing

7,90

Beppo

Gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Orangenvinaigrette

8,90

Ensalada pequeña, kleiner gemischter Salat *NEU!* 3,90

Zu den Salaten reichen wir eine kleine Portion Brot

Vegetarische Tapas

Queso gratinado 4,20

Gratinierter Hirtenkäse, heiss & cremig

Champiñones con chile y ajillo *NEU!* 3,20
gebratene Champignons in Chili & Knoblauchöl

Patatas bravas con chili 3,90

Würzige Kartoffelwürfel, frittiert, mit Majo-Chilicreme

Patatas al tomillo / Thymiankartoffeln 2,90

Patatas a la mallorquina con mojo 3,90

Mallorquinische Kartoffeln mit leckerer grüner Mojo

Patatas gratinadas con crema de ajo Kartoffelecken mit Knoblauchcreme & Höhlenkäse	4,30
Berenjenas empanizadas Frittierte Auberginen	NEU! 3,20
Tortilla española Das Original aus 100% Kartoffeln und Ei	3,10
Zanahorias dulces gratinadas con queso de cabra Süsse Möhrchen mit Ziegenkäse gratiniert	3,20
Pimientos „de Padrón“ fritos con sal de mar Spanische Minipaprika mit Meersalz gebraten	3,20
Pimientos rojos „Piquillo“ al ajillo con perejil fresco Rote Paprika in Knoblauchöl mit Blattpetersilie	2,90
Bandeja de queso Käseduett, versch. Sorten, inkl. Ziegenkäse, 150g	5,40

Tapas

Jamón Serrano	5,20
Pata Negra	NEU! 9,90
Gambas al ajillo Kleine Garnelen ohne Kopf & Schale in Knoblauchöl	6,40
Gambas "Black Tiger" , 3 Stck al alioli Black Tiger Garnelen ohne Kopf mit Schale	NEU! 11,90
Pollo en salsa Zarte Hühnchenbrust in Tomaten/Olivensauce	4,30
Chorizo en salsa de vino Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce, pikant	4,10
Pinchitos de cerdo Schweinefleischspieße, 2-fach mariniert	3,90
Dátiles con bacon , caseros Datteln im Speckmantel, hausgerollt	3,90
Boquerones fritos con limón Kleine frittierte Sardellen mit Zitrone	NEU! 2,90
Albóndigas con salsa picante de tomate y pimiento Hackbällchen in pikanter Tomaten-Paprikasauce	3,50
Calamares a la romana Hausgemachte Tintenfische, meliert & gebraten	4,30

Bolitas de Paella, 2 Stck con pollo y calamares **NEU!** 3,90
Paellabällchen mit Hühnchen & Tintenfisch, frittiert

Tapasplatten für 2 Sparfüxxe

El Clásico 21,90

Datteln im Speckmantel, Albóndigas, Tortilla,
gebratene Tintenfische, Serrano, gratinierter Hirtenkäse

El Vegetariano **NEU!** 18,90

Süsse Möhrchen, Champignons, Pimientos, Tortilla,
Mallorquinische Kartoffeln, gratinierter Hirtenkäse

El Pescado **NEU!** 25,60

Tintenfische, Garnelen, Boquerones,
Paella-Bällchen, Pimientos de padrón,
Mallorquinische Kartoffeln

Dessert

Original spanisches Orangeneis „Naranja“ 3,90

Original spanisches Zitroneneis „Limón“ 3,90

Original spanisches Kokoseis „Coco“ 4,20

Crema catalana 3,90

Dueto de queso 5,40

Käse-Duett, wechselnde Sorten, 150 g

Info

Alle Speisen erhalten Sie bei uns auch außer Haus. Für Ihre private Feier zu Hause liefern wir Ihnen auch gerne unsere Tapas frei Haus. Sprechen Sie uns an.

Für Firmenfeiern, Geburtstage und Jubiläen für 10 – 80 Personen steht Ihnen das Castillo zur Verfügung.

letztes Update: Oktober 2014