



**Casa**  
**ZORRO**  
T A P A S B A R



**Speisen  
& Getränke**



[casazorro.de](https://casazorro.de)







## **Bienvenido Herzlich Willkommen**



Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen den spanischen Frohsinn und die spanische Lebensart näher bringen.



Unsere Küche verwöhnt Sie mit frischen Zutaten und Köstlichkeiten aus dem spanischen Mittelmeerraum.



Beginnen Sie den Abend mit ein paar Tapas, und genießen Sie dazu spanischen Wein. Erholen Sie sich vom Alltag und genießen Sie ein paar Stunden Urlaub in Spanien.

Einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen das Casa Zorro Team.



## **Dienstag - Tapas Abend ab 17.00 Uhr**

wählen sie aus

**verschiedenen Tapas**

(mit extra Tapas Karte)

**für je 4,20 €**



## Tapas - Was sind Tapas ?

Das Wort "Tapas" bedeutet wörtlich "Deckel" und leitet sich von den Brotstücken ab, die der Kellner früher zum Schutz vor Fliegen oder Staub auf das Weinglas legte.

Die Andalusier kamen dann auf die Idee, die Brotstücke mit kleinen Speisen zu belegen und somit war die Idee der "Tapas" geboren.

Üblicherweise werden mehrere Tapas gleichzeitig bestellt, die dann in der Mitte des Tisches serviert werden, damit jeder Gast sich das herausuchen kann, was ihm am meisten schmeckt. Dann werden einfach so viele Tapas nachgeordert, bis alle am Tisch sich satt gegessen haben.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns für die Küche ein bisschen Zeit nehmen, da alles erst frisch zubereitet wird, damit Sie den maximalen Genuss original spanischer Tapas genießen können!



*Wir wünschen "Buen Provecho" (Guten Appetit)*



# Tapas frías

(kalte Tapas)

- |  |               |   |                |
|--|---------------|---|----------------|
| <b>1. Aceitunas aliñadas</b>   | <b>3,90 €</b> | <b>8. Ensalada de Tomate con Queso</b>  | <b>5,80 €</b>  |
| Eingelegte Oliven <sup>6)</sup>                       |               | Tomatensalat mit roten Zwiebeln<br>und Fetakäse            |                |
| <b>2. Queso Mezcla Semicurado<sup>2)</sup></b>   | <b>6,20 €</b> | <b>9. Salmorejo</b>   | <b>5,50 €</b>  |
| spanische Käsespezilität aus<br>der La Mancha, Picos  |               | Großmutter's spanische Suppe<br>Tomaten-Brotssuppe mit Schinken und Ei  |                |
| <b>3. Queso de oveja en adobo</b>  | <b>3,50 €</b> | <b>10. Boquerones en Vinagre</b>  | <b>6,90 €</b>  |
| marinierter Fetakäse mit Paprika                      |               | Eingelegte Sardellen<br>„Klassiker der Spanischen Küche“  |                |
| <b>4. Alcachofas en vinagre</b>  | <b>3,90 €</b> | <b>11. Plato Verdura</b>  | <b>7,80 €</b>  |
| marinierte Artischocken <sup>2)</sup>                 |               | Platte mit gegrilltem Gemüse<br>(Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln,<br>Knoblauch, Champignons) und Rucola                              |                |
| <b>5. Queso „casa Zorro“</b>   | <b>4,50 €</b> | <b>12. Plato iberico</b>  | <b>18,50 €</b> |
| pikante Käsecreme                                     |               | Platte Queso Mezcla<br>Semicurado Käse, Serrano Schinken,<br>Chorizo, Käsecreme, Oliven, Picos  |                |
| <b>6. Chorizo iberico</b>  | <b>4,80 €</b> |   |                |
| Scharfe Paprika-Salami<br>in Scheiben <sup>1) 2) 3) 7) 8)</sup> , Picos  |               |   |                |
| <b>7. Jamón Reserva</b>  | <b>6,50 €</b> |   |                |
| Serrano Schinken hauchdünn <sup>2)</sup> , Picos   |               |   |                |

Pan - Weißbrot- 2,20 €

 **Glutenfrei**

 **Vegetarisch**



# Tapas de Vegetarianas

(warme Tapas)

**Mojo Rojo** 2,50 €

pikante Paprika - Salsa 🌱

**Mojo Verde** 2,50 €

grüne Kräuter - Salsa 🌱

**Aioli** 2,50 €

hausgemachte Knoblauchsauce 🌱

**Pan** 2,20 €

Weißbrot

**20. Pimientos de Padrón** 🌱 6,50 €

Galizische grüne Paprika mit Meersalz <sup>3)</sup>

**21. Tortilla de Patatas / Española** 4,80 €

Kartoffel-Zwiebel-Omelette 🌱

**22. Champiñones al Jerez** 4,50 €

gebratene Champignons in Sherry 🌱

**23. Patatas Aioli** 4,30 €

Frittierte Kartoffeln mit Aioli 🌱

**24. Patatas Bravas** 4,30 €

Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce 🌱

**25. Papas arrugadas con Mojo** 4,30 €

kleine Meersalzkartoffeln,

scharfem Paprikadip 🌱

**26. Verduras en vinagre** 4,50 €

Mediterranes Gemüse (warm serviert) 🌱



**Pan - Weißbrot-** 2,20 €



## Tapas de Carne

(kleine Fleischtapas ohne Beilage)

30. Albondigas en salsa andaluza 5,20 €  
Andalusische Fleischbällchen
31. Pollo en salsa de Jerez 5,90 €  
Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce 🍷
32. Pinchos moruno 5,90 €  
maurische Schweinefleisch-Spieß 🍷
33. Pincho de Pollo 5,90 €  
Marinierte Hähnchenspieße 🍷
34. Chuletillas de Cordero a la Plancha 11,90 €  
Lammkoteletts gegrillt 🍷
35. Dátiles con tocino 5,80 €  
Datteln im Speckmantel <sup>2) 4)</sup> 🍷
36. Croquetas de Jamon Iberico 5,80 €  
Kroketten mit Jámón Iberico Schinken <sup>1) 4)</sup>
37. Chorizo al vino Tinto 5,20 €  
scharfe, gebratene Paprikawurst  
in Rotweinsud <sup>1) 2)</sup> 🍷
38. Chorizo 5,20 €  
Gebratene spanische Wurst <sup>1) 2)</sup> 🍷
39. Solomillo con Salsa de Queso 7,50 €  
Gegrillte Schweinelende in  
Käse-Sahne-Sauce 🍷



Pan - Weißbrot- 2,20 €



## Tapas de Pescado

50. **Gambas empanadas con Mojo** 7,50 €  
Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel
51. **Gambas al ajillo** 8,90 €  
gebratene Garnelen, Chili und Knoblauch ☞
52. **Rabas Empanadas** 6,90 €  
panierte Tintenfischstreifen mit Aioli
53. **Boquerones fritos** 8,00 €  
Frittierte Sardellen mit Zitrone und Aioli
54. **Pulpo a la catalana** 12,90 €  
Oktopusarme gegrillt mit Tomate und Oliven ☞

Pan - Weißbrot- 2,20 €



## Postres

Nachspeisen

Tarta casera de almendras 5,20 €

Hausgebackener Mandelkuchen mit  
Sahne

Crema Catalana 6,20 €

Hausgemachter Katalanischer Vanille-  
pudding mit karamellisiertem Zucker



## Bebidas Calientes

Heißgetränke

Cafe <sup>9)</sup> 3,10 €

Cappuccino <sup>9)</sup> 3,60 €

Espresso <sup>9)</sup> 2,00 €

Doppelter Espresso <sup>9)</sup> 3,50 €

Café Cortado 3,00 €

(Espresso mit etwas aufgeschäumter  
Milch)

Latte Macchiato 3,90 €

Café Carajillo 4,60 €

(Kaffee mit heißem Brandy)

Te Variadas 3,50 €

(verschiedene Bio Teesorten)

Cafe con Baileys 4,60 €





## Bebidas sin Alcohol

Alkoholfreie Getränke



## Cervezas

Biere



Agua sin gas / con gas 0,25 l 2,00 €

stilles Tafelwasser 0,50 l 3,60 €

spritziges Tafelwasser 1,00 l 6,80 €

Tafelwasser | Frische Minze 1,00 l 6,90 €

Tafelwasser | Ingwer und  
Limette 1,00 l 6,90 €

Coca Cola, Coca Cola Light, 0,33 l 3,50 €

Fanta, Mezzo Mix, Sprite,

Apfelschorle <sup>1)3)9)12)</sup>

Apfelsaft, Orangensaft, 0,20 l 3,50 €

Johannisbeersaft, Maracuja, 0,40 l 4,70 €

Cranbeerysaft

Saftschorle 0,20 l 3,20 €

0,40 l 4,20 €

Hausgemachte Limonade 0,40 l 5,50 €

- Erdbeer

- Minze

- Granatapfel

Sonnen Bier hell 0,25 l 3,00 €

0,50 l 4,50 €

Radler 0,25 l 3,00 €

0,50 l 4,50 €

Gutmann Hefeweizen 0,50 l 4,70 €

Gutmann Alk.freies Weizen 0,50 l 4,70 €

Estrella Galicia  
(spanisches Bier) 0,33 l 4,00 €

Estrella Reserva „1906“ 0,33 l 4,00 €

Cubos

Eimer+Eis+Bierflaschen

6x Estrella Galicia 0,33 l 21,00 €

6x Estrella Reserva „1906“ 0,33 l 21,00 €



# Carta de Vinos

Weinkarte

## Vino de la Casa

Hauswein

Rioja Azabache	0,25 l	4,80 €
Tinto / Blanco / Rosado	0,50 l	9,60 €
	0,75 l	14,40 €

Spanische Weinschorle	0,25 l	3,50 €
Bianco/Tinto	0,50 l	6,20 €

## Cava

Sekt

Cava de la Casa	0,10 l	4,00 €
Brut Cava Frondos	0,75 l	17,80 €

## Vino a granel

Offene Weine

Tinto:

Rioja EL COTO CRIANZA	0,25 l	6,80 €
	0,75 l	20,40 €

aus Navarra passt perfekt zu Käse

Torre Aldea "Rioja"	0,25 l	5,20 €
Tempranillo	0,75 l	15,60 €

trocken passt zu Lamm und Fleisch



## Jerez Sherry 5 cl

Tio Pepe Elegante	3,50 €
Fino dry Sherry (trocken)	
Cream Sherry (süß)	3,50 €
Sherry medium	3,50 €

**Weitere Flaschenweine an der Theke!**

## ◆ Sangría „El Español“

Sangria nach Original Rezept 0,20 l 4,20 €  
1,00 l 15,50 €



## ◆ Spritziges

TINTO DE VERANO	5,00 €
SARTI-SPRITZ	7,50 €
Sarti   Prosecco   Soda <sup>1)10)</sup>	
APEROL SPRIZZ	7,50 €
Aperol   Prosecco   Soda <sup>1)10)</sup>	
LILLET WILDBERRY	7,50 €
Lillet Rose   Wildberry <sup>1)</sup>	
PINK TONIC ALKOHOLFREI	6,90 €
Pink Grapefruit   Tonic   Rose	

## ◆ Casa Zorro PRICKELBAR 40,-

Himmliche Aperitif Etagere  
für wunderbare Momente mit den Liebsten:

Sechs Spritzgetränke – nach Herzenslust  
zusammengestellt – mit kleinen Snacks\*.

PRICKELNDES ERLEBNIS



## Licor 2 cl

Licor 43 (Cuarenta y Trés)	3,10 €
Anís seco (trocken)	3,10 €
Anís dulce (süss)	3,10 €
Hierbas (Kräuterlikör)	3,10 €
Pacharán (traditioneller Schlehenlikör)	3,10 €
Licor de Almendra (Mandellikör)	3,10 €
Ron con Miel	3,10 €



## Brandys 2 cl

Osborne 103 Bobadilla (milder Solera Brandy mit aufregendem Geschmackserlebnis)	3,50 €
Brandy de Jerez 501 (3 Jahre Reifung in amerikanischen Eiche-Fässern gelagert)	3,50 €
Osborne Veterano	3,50 €
Osborne Magno	3,50 €
Torres "Gran Reserva" 10 anos	4,20 €
Cardenal Mendoza "Grand Reserva"	4,80 €



  
**Casa**  
**ZORRO**  
TAPASBAR

  
 **Spanische  
Lebensfreude  
schenken**

**An der Theke  
oder jederzeit  
online unter  
[casazorro.de](https://casazorro.de)**





**casazorro.de**