







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 Brotscheiben ab, die der Kellner früher zum Schutz vor Fliegen oder Staub auf das Weinglas legte.

Die Andalusier kamen dann auf die Idee, die Brotscheiben 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 heraussuchen kann, was ihm am meisten schmeckt. Dann werden einfach soviele 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)



7. Jamón Serrano Reserva 7,50 € Serrano Schinken hauchdünn², Picos
8. Ensalada de Tomate con Queso 6,20 € Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Fetakäse 🖸
9. Boquerones en Vinagre 6,90 € Eingelegte Sardellen "Klassiker der Spanischen Küche" ③
10. Plato ibérico 18,50 € Platte Queso Mezcla Semicurado Käse, Serrano Schinken, Chorizo, Käsecreme, Oliven, Picos



Tapas de Vegetarianas (warme Tapas)

Mojo Rojo pikante Paprika - Salsa @	2,50 €)
Mojo Verde grüne Kräuter - Salsa ②	2,50 €
Aioli hausgemachte Knoblauchsa	2,50 € auce ②
Pan Weißbrot	2,20 €



20. Pimientos de Padrón (3) Galizische grüne Paprika mit Meen	6,50 € rsalz ³)
21. Tortilla de Patatas Kartoffel-Zwiebel-Omelette ③	4,80 €
22. Champiñones al Jerez gebratene Champignons in Sherry	4,50€ ⑧
23. Patatas Aioli Fritierte Kartoffeln mit Aioli	4,80 €
24. Patatas Bravas Fritierte Kartoffeln mit scharfer Sau	4,80 € ice
25. Papas arrugadas con Mojo kleine Meersalzkartoffeln, scharfem Paprikadip ③	4,80 €
26. Verduras en vinagre Mediterranes Gemüse (warm servie	4,80 € ert) ②



30. Albóndigas en salsa andaluza 5,80 € Andalusische Fleischbällchen

31. Pollo en salsa de Jerez 6,20 € Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce **③**

32. Pinchos moruno 6,20 € maurische Schweinefleisch-Spieß **③**

33. Pincho de Pollo 5,90 € Marinierte Hähnchenspieße ③



34. Chuletillas de Cordero a la Plancha 12,50 € Lammkoteletts gegrillt ③

35. Dátiles con tocino 5,80 € Datteln im Speckmantel ^{2) 4)}

36. Croquetas de Jamón ibérico 6,20 € Kroketten mit Jámon Iberico Schinken ^{1) 4)}

37. Chorizo al vino Tinto 5,20 € scharfe, gebratene Paprikawurst in Rotweinsud 1)2) ⑤

38. Chorizo 5,20 € Gebratene spanische Wurst ^{1) 2)} ⑤

39. Solomillo en Salsa de Queso 7,50 € Gegrillte Schweinelende in Rotwein-Käse-Sahnesauce **②**

Pan - Weißbrot- 2,20 €





Tapas de Pescado

50. Gambasempanadas con mojo rojo 7,80 € Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel

51. Gambas al ajillo 8,90 € gebratene Garnelen, Chili und Knoblauch (18)

52. Rabas Empanadas 6,90 € panierte Tintenfischstreifen mit Aioli

53. Boquerones fritos 8,00 € Fritierte Sardellen mit Zitrone und Aioli

55. Sepia a la Plancha en Salsa 8,00 Tintenfisch in fruchtiger Tomatensauce

Pan - Weißbrot- 2,20 €



Tarta casera de almendras 5,20 € Mandelkuchen mit Sahne

Crema Catalana 6,20 € Hausgemachter Katalanischer Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker





Cafe 9)	3,10 €
Cappuccino 9)	3,60 €
Espresso 9)	2,00€
Doppelter Espresso 9)	3,50 €
Café Cortado	3,00€
(Espresso mit etwas aufgeschäus	mter
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 €







Agua sin gas / con gas	0,251	2,50 €	esspress Storchenbier	0,251	3,00€
stilles Tafelwasser	0,501	3,60€	Alk.: 5,2 % vol.	0,501	4,50€
spritziges Tafelwasser	1,001	6,80€	Radler	0,251	3,00€
Tafelwasser Frische Minze	1 001	600€		0,501	4,50€
Tafelwasser Ingwer und	1,001	0,90 0	Gutmann Hefeweizen	0,501	4,70€
Limette	1,001	6,90€	Gutmann Alk.freies Weizen	0,501	4,70€
Coca Cola, Coca Cola Light,	0,331	3,50 €	Estrella Galicia (spanisches Bier)	0,331	4,00€
Fanta, Mezzo Mix, Sprite, Apfelschorle (1)3)9)12)			Estrella Reserva "1906" (spanisches Bier)	0,331	4,00€
Apfelsaft, Orangensaft,	0.201	3,50 €			
Johannisbeersaft, Maracuja			Cubos		
Cranbeerysaft			Eimer+Eis+Bierflaschen		
Saftschorle		3,20 € 4,20 €	6x Esrella Galicia 6x Estrella Reserva "1906"		21,00 € 21,00 €

Hausgemachte Limonade → 0,401 -5,50 €

- Holunder
- Granatapfel
- Ingwer Limette





v mo ac	e la Casa
---------	-----------

Hauswein

Vino a granel
Offene Weine

Rioja Azabache 0,251 4,80 € Tinto / Blanco / Rosado 0,501 9,60 €

0,75 1 14,40 €

Tinto:

Rioja EL COTO CRIANZA 0,25 1 6,80 €

(trocken) 0,75 l 20,40 € aus Navarra passt perfekt zu Käse

Spanische Weinschorle Bianco/Tinto

0,251 3,50 € 0,501 6,20 €

Torre Aldea "Rioja"

0,251 5,20€

Tempranillo 0,75 l 15,60 € trocken passt zu Lamm und Fleisch

Cava

Sekt

Cava de la Casa 0,10 1 4,00 € Brut Cava Frondos 0.75 117.80 € ****

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!



Sangria nach Original Rezept 0,20 l 5,50 € 1,00 l 17,50 €





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



Himmlische Aperitif Etagere für wunderbare Momente mit den Liebsten: Sechs Spritzgetränke – nach Herzenslust zusammengestellt – mit kleinen Snacks*.

PRICKELNDES ERLEBNIS





Cardenal Mendoza "Grand Reserva" 4,80 €

Licor 43 (Cuarenta y Trés) Anís seco (trocken)	3,10 € 3,10 €	Osborne 103 Bobadilla 3,50 € (milder Solera Brandy mit
Anís dulce (süss)	3,10 €	aufregendem Geschmackserlebnis)
Hierbas (Kräuterlikör)	3,10 €	Brandy de Jerez 501 3,50 €
Pacharán	3,10 €	(3 Jahre Reifung in amerikanischen
(traditioneller Schlehenlikör)		Eiche-Fässern gelagert)
Licor de Almendra (Mandellikör)	3,10 €	Osborne Veterano 3,50 €
Ron con Miel	3,10 €	Signature vectoration in the signature of the signature o
		Osborne Magno 3,50 €
		Torres "Gran Reserva" 10 anos 4,20 €





Spanische Lebensfreude schenken

An der Theke oder jederzeit online unter casazorro.de



