



Casa ZORRO

T A P A S B A R



**Speisen
& Getränke**



casazorro.de





La vida
española!





Bienvenidos 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 4,90 €



Tapas - Was sind Tapas ?

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

Die Andalusier kamen dann auf die Idee, die Broteisken 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)

- | | | |
|--|----------------|--|
| 1. Aceitunas aliñadas | 4,50 € | |
| Eingelegte gemischte Oliven ⁶⁾   | | |
| 2. Queso Mezcla Semicurado²⁾ | 7,20 € | |
| spanische Käsespezilität aus der La Mancha, Picos  | | |
| 3. Queso de oveja en adobo | 4,80 € | |
| marinierter Fetakäse mit Paprika   | | |
| 4. Alcachofas en vinagre | 4,80 € | |
| marinierte Artischocken ²⁾   | | |
| 5. Queso „casa Zorro“ | 5,20 € | |
| pikante Käsecreme  | | |
| 6. Chorizo ibérico | 5,20 € | |
| Scharfe Paprika-Salami in Scheiben ^{1) 2) 3) 7) 8)} , Picos | | |
| 7. Jamón Serrano Reserva | 7,80 € | |
| Serrano Schinken hauchdünn ²⁾ , Picos | | |
| 8. Ensalada de Tomate con Queso | 6,80 € | |
| Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Fetakäse   | | |
| 9. Boquerones en Vinagre | 7,20 € | |
| Eingelegte Sardellen „Klassiker der Spanischen Küche“  | | |
| 10. Plato ibérico | 18,50 € | |
| Platte Queso Mezcla Semicurado Käse, Serrano Schinken, Chorizo, Käsecreme, Oliven, Picos | | |

Pan - Weißbrot- 2,20 €

 **Glutenfrei**

 **Vegetarisch**

 **Vegan**



Tapas Vegetarianas

(warme vegetarische Tapas)

Mojo Rojo 2,50 €

pikante Paprika - Salsa 🍴🍴

Mojo Verde 2,50 €

grüne Kräuter - Salsa 🍴🍴

Alioli 2,50 €

hausgemachte Knoblauchsauce 🍴🍴

Pan 2,20 €

Weißbrot

20. Pimientos de Padrón 🍴 6,80 €

Galizische grüne Paprika mit Meersalz ³⁾

21. Tortilla de Patatas 5,20 €

Kartoffel-Zwiebel-Omelette 🍴

22. Champiñones al Jerez 5,20 €

gebratene Champignons in Sherry 🍴

23. Patatas Alioli 5,60 €

Frittierte Kartoffeln mit Alioli 🍴

24. Patatas Bravas 5,60 €

Frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce 🍴

25. Papas arrugadas con Mojo 5,60 €

kleine Meersalzkartoffeln,
scharfem Paprikadip 🍴

26. Verduras en vinagre 5,20 €

Mediterranes Gemüse (warm serviert) 🍴🍴

27. Pisto manchego 6,80 €

Klassisches Gemüsegericht
mit Tomate, Paprika und Spiegelei

Pan - Weißbrot- 2,20 €





Tapas de Carne

(kleine Fleischtapas ohne Beilage)

30. Albóndigas en salsa andaluza 6,20 €

Andalusische Fleischbällchen

31. Pollo en salsa de Jerez 6,80 €

Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce 🍴

32. Pinchos morunos 6,80 €

maurische Schweinefleisch-Spieß 🍴

33. Pincho de Pollo 6,80 €

Marinierte Hähnchenspieße 🍴

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

Lammkoteletts gegrillt 🍴

35. Dátiles con tocino 5,80 €

Datteln im Speckmantel ^{2) 4)} 🍴

36. Croquetas de Jamón ibérico 6,80 €

hausgemachte Kroketten
mit Jamon Iberico Schinken ^{1) 4)}

37. Chorizo al vino Tinto 5,20 €

scharfe, gebratene Paprikawurst
in Rotweinsud ^{1) 2)} 🍴

38. Chorizo 5,20 €

Gebratene spanische Wurst ^{1) 2)} 🍴

39. Solomillo en Salsa de Queso 7,50 €

Gegrillte Schweinelende in
Rotwein-Käse-Sahnesauce 🍴



Pan - Weißbrot- 2,20 €



Tapas de Pescado

(Fisch-Tapas)

50. Gambas empanadas con mojo rojo 8,00 €
Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel

51. Gambas al ajillo 8,90 €
gebratene Garnelen, Chili und Knoblauch 🍴

52. Rabas Empanadas 7,20 €
panierte Tintenfischstreifen mit Alioli

53. Boquerones fritos 8,00 €
Frittierte Sardellen mit Zitrone und Alioli

54. Pulpo a la Gallega 11,50
Oktopus mit Kartoffeln und grüner Koriander Sauce 🍴

Pan - Weißbrot- 2,20 €



Postres

Nachspeisen

Tarta casera de almendras 5,20 €
Mandelkuchen mit Sahne

Crema Catalana 6,20 €
Hausgemachter Katalanischer Vanille-
pudding mit karamellisiertem Zucker



Bebidas Calientes

Heißgetränke

Café ⁹⁾ 3,10 €

Cappuccino ⁹⁾ 3,60 €

Espresso ⁹⁾ 2,00 €

Doppelter Espresso ⁹⁾ 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

Agua sin gas / con gas	0,25 l	2,70 €
stilles Tafelwasser	0,50 l	3,70 €
spritziges Tafelwasser	1,00 l	6,90 €

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	3,90 €
Fanta, Mezzo Mix, Sprite	¹⁾ 3)9)12)	

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 €
- Holunder		
- Granatapfel		
- Ingwer - Zitrone		



Cervezas

Biere

Sonnen Bier hell	0,25 l	3,00 €
Alk.: 5,2 % vol.	0,50 l	4,80 €
Radler	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,80 €

Gutmann Hefeweizen	0,50 l	4,90 €
Gutmann Alk.freies Weizen	0,50 l	4,90 €

Estrella Galicia (spanisches Bier)	0,33 l	4,00 €
Estrella Reserva „1906“ (spanisches Bier)	0,33 l	4,00 €

Cubos

Eimer+Eis+Bierflaschen

6x Esrella 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	5,20 €
Tinto / Blanco / Rosado	0,50 l	10,40 €
	0,75 l	15,00 €
Spanische Weinschorle	0,25 l	3,50 €
Blanco/Tinto	0,50 l	6,80 €

Cava

Sekt

Cava de la Casa	0,10 l	4,00 €
Brut Cava Frondos	0,75 l	19,00 €



Longdrinks

BOMBAY GIN	8,50 €
Gin SUL Tonic Rosmarin	
CUBA LIBRE	7,50 €
Havana Club Limette Cola	

Vino a granel

Offene Weine

Tinto:

Rioja EL COTO CRIANZA	0,25 l	7,20 €
(trocken)	0,75 l	21,00 €
aus Navarra passt perfekt zu Käse		

MISIVA Tinto Roble	0,25 l	7,20 €
Ribera del Duero	0,75 l	21,00 €
trocken passt zu Lamm und Fleisch		

AzaBache Crianza	0,75 l	23,00 €
„Rioja“ DOCa		

Weitere Flaschenweine an der Theke!



Jerez Sherry 5 cl

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



Sangría „El Español“

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



Spritziges

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	
PORN STAR MARTINI SPRITZ	7,50 €
Maracuja Vanille Prosecco Soda	
GRANADA SPRITZ	7,50 €
Tanquery Sevilla Gin Pink Grapefruit Prosecco Soda	



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)	3,50 €
Anís seco (trocken)	3,50 €
Anís dulce (süss)	3,50 €
Hierbas (Kräuterlikör)	3,50 €
Pacharán	3,50 €
(traditioneller Schlehenlikör)	
Ron con Miel	3,50 €
Licor de Bellota – Eichellikör	3,50 €



Brandys 2 cl

Osborne 103 Bobadilla	3,50 €
(milder Solera Brandy mit aufregendem Geschmackserlebnis)	
Brandy de Jerez 501	3,50 €
(3 Jahre Reifung in amerikanischen Eiche-Fässern gelagert)	
Osborne Veterano	3,50 €
Osborne Magno	3,50 €
Torres “Gran Reserva” 10 anos	5,50 €
Cardenal Mendoza “Grand Reserva”	5,50 €



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

 **Spanische
Lebensfreude
schenken**

**An der Theke
oder jederzeit
online unter
casazorro.de**





casazorro.de