



Casa
ZORRO
T A P A S B A R



**Speisen
& Getränke**



casazorro.de





La vida
española!





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.



Especiales

Plato Verdura

7,80 €

Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons) und Rucola

Plato iberico

14,80 €

Vorspeisenteller Queso Mezcla Semicurado Käse, Serrano Schinken, Chorizo, Käsecreme, Oliven, Picos

Plato Española para dos (2 Personen)

19,80 €

Serrano Schinken, Manchego, feurige Käsecreme, Datteln im Speckmantel, Patatas Bravas, Champiñones de Jerez, Chorizo gebraten, Oliven, Picos



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 herausuchen 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)

Dienstag - Tapas Abend ab 17.00 Uhr

wählen sie aus

20 verschiedenen Tapas

(mit extra Tapas Karte)

für je 4,20 €





Tapas de Vegetarianas

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 1. Aceitunas aliñadas
Eingelegte Oliven ⁶⁾ | 3,90 € | 5. Alcachofas en vinagre
marinierte Artischocken ²⁾ | 3,90 € |
| 2. Queso Mezcla Semicurado ²⁾
spanische Käsespezilität aus der La Mancha, Picos | 7,20 € | 6. Pimientos de Padrón
Galizische grüne Paprika mit Meersalz ³⁾ | 6,50 € |
| 3. Queso de oveja en adobo
marinierter Fetakäse mit Paprika | 3,20 € | 7. Verduras en vinagre
Mediterranes Gemüse (warm serviert) | 4,50 € |
| 4. Ensalada Rusa
ein Klassiker der spanischen Küche
Kartoffelsalat mit Mayonaise | 4,50 € | 8. Tortilla de Patatas / Española
Kartoffel-Zwiebel-Omelette | 4,80 € |
| | | 9. Queso „casa Zorro“
pikante Käsecreme | 4,50 € |
| | | 10. Champiñones al Jerez
gebratene Champignons in Sherry | 4,50 € |
| | | 11. Patatas Bravas
Frittierte Kartoffeln mit Aioli | 4,30 € |
| | | 12. Papas arrugadas con Mojo
kleine Meersalzkartoffeln,
scharfem Paprikadip | 4,30 € |





Tapas de Carne

(kleine Fleischtapas ohne Beilage)

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 13. Albondigas en salsa andaluza | 5,20 € | 19. Croquetas de Jamon Iberico | 5,80 € |
| Andalusische Fleischbällchen | | Kroketten mit Schinken vom Iberico Schwein ^{1) 4)} | |
| 14. Pollo en salsa de Jerez | 5,90 € | 20. Chorizo al vino Tinto | 5,20 € |
| Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce | | scharfe, gebratene Paprikawurst in Rotweinsud ^{1) 2)} | |
| 15. Pinchos morunos | 5,90 € | 21. Chorizo | 5,20 € |
| maurische Schweinefleisch-Spieße | | Gebratene spanische Wurst ^{1) 2)} | |
| 16. Pincho de Pollo | 5,90 € | 22. Chorizo picante | 4,80 € |
| Marinierte Hähnchenspieße | | Scharfe Paprika-Salami in Scheiben ^{1) 2) 3) 7) 8)} , Picos | |
| 17. Chuletillas de Cordero a la Plancha | 9,90 € | 23. Jamón Reserva | 8,50 € |
| Lammkoteletts gegrillt | | Serrano Schinken hauchdünn ²⁾ , Picos | |
| 18. Dátiles con tocino | 5,80 € | 24. Huevos Rotos | 7,50 € |
| Datteln im Speckmantel ^{2) 4)} | | Gebrochene Eier mit Schinken
und Kartoffelsticks | |



Tapas de Pescado

25. Gambas empanadas con Mojo 6,90 €

Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel

26. Boquerones en Vinagre 6,90 €

Eingelegte Sardellen

„Klassiker der Spanischen Küche

27. Gambas al ajillo 8,90 €

gebratene Garnelen, Chili und Knoblauch

28. Empanadilla de Atún 6,90 €

Thunfischpastete

29. Rabas Empanada 6,90 €

panierte Tintenfischstreifen mit Aioli

Mojo Rojo 2,50 €

pikante Paprika - Salsa

Mojo Verde 2,50 €

grüne Kräuter - Salsa

Aioli 2,50 €

hausgemachte Knoblauchsauce

Pan 2,20 €

Weißbrot



30. Salmorejo 5,50 €

Großmutter's spanische Suppe



Ensaladas

Salate

Ensalada de Tomate con Queso 5,80 €

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Fetakäse

Ensalada de la huerta 10,90 €

Bunte Blattsalate mit gebratenen Champignons, Oliven und Artischocken

Ensalada "El Zorro" 15,80 €

Frische Blattsalate an Sherry-Vinaigrette mit gebratenem Schweinefilet, Champignons und geriebenen Manchego

Ensalada de Gambas 15,90 €

Bunte Blattsalate an Sherry-Vinaigrette mit Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel

Ensalada mixta pequeña 4,90 €

kleiner bunter Salat



Postres

Nachspeisen

Tarta casera de almendras 5,20 €

Hausgebackener Mandelkuchen mit Vanilleeis und Sahne

Crema Catalana 6,20 €

Hausgemachter Katalanischer Vanillepudding mit Mandellikör verfeinert und karamellisiertem Zucker



Bebidas Calientes

Heißgetränke

Café ⁹⁾ 3,10 €

Cappuccino ⁹⁾ 3,60 €

Café Solo (Espresso) ⁹⁾ 2,00 €

Café doble (Doppelter Espresso) ⁹⁾ 3,50 €

Café Cortado 3,00 €
(Espresso mit etwas aufgeschäumter Milch)

Leche Manchada (Latte Macchiato) 3,90 €

Café Carajillo 4,60 €
(Kaffee mit heißem Brandy)

Te Variadas 3,50 €
(verschiedene Bio Teesorten)

Café con Baileys 4,60 €





Bebidas sin Alcohol

Alkoholfreie Getränke

Agua sin gas / con gas	0,25 l	2,00 €
stilles Tafelwasser	0,50 l	4,60 €
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, Spezi, Sprite,		
Apfelschorle 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 €



Cervezas

Biere



Sonnen Bier hell	0,50 l	4,50 €
Radler	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen	0,50 l	4,70 €
Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,70 €
Estrella Galicia (spanisches Bier)	0,33 l	3,50 €
Estrella Reserva „1906“	0,33 l	4,00 €
Cubos		
Eimer+Eis+Bierflaschen		
6x Esrella Galicia	0,33 l	18,00 €
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

Spanischer Sekt -	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

Weitere Flaschenweine an der Theke!



Jerez Sherry 5 cl

Tio Pepe Elegante	2,80 €
Fino dry Sherry (trocken)	
Cream Sherry (süss)	2,60 €
Sherry medium	2,60 €



Sangría „El Español“

Sangria nach Original Rezept	0,20 l	4,20 €
	1,00 l	15,50 €
Tinto de Verano	0,2 l	4,50 €
	0,4 l	6,50 €



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 €



Spritziges

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	



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	4,20 €
Cardenal Mendoza "Grand Reserva"	4,80 €


Casa
ZORRO
TAPASBAR


 **Spanische
Lebensfreude
schenken**

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





casazorro.de