

EL TORO

TAPAS BAR

[WWW.ELTORO-ARNSBERG.DE](http://WWW.ELTORO-ARNSBERG.DE)

# ENTRADAS

## VORSPEISEN

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>01</b> | <b>Pan</b><br>Brot   | 2,10 |
| <b>02</b> | <b>Aioli variado con Pan</b><br>Verschiedene Knoblauchmayonnaisen mit Brot | 5,10 |
| <b>04</b> | <b>Aioli con Pan</b><br>Knoblauchmayonnaise mit Brot                       | 3,90 |
| <b>05</b> | <b>Aioli</b><br>Portion Knoblauchmayonnaise                                | 1,70 |
| <b>06</b> | <b>Aioli variado</b><br>Portion verschiedener Knoblauchmayonnaisen         | 3,90 |

# ENSALADAS

## SALATE

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>10</b> | <b>Ensalada mixta pequena</b><br>Kleiner gemischter Salat                                      | 5,50  |
| <b>11</b> | <b>Ensalada „La Bodega“</b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven <sup>10</sup> & Anchovis | 13,00 |
| <b>12</b> | <b>Ensalada Especial</b><br>Gemischter Salat mit Putenbruststreifen & Champignons              | 13,00 |
| <b>13</b> | <b>Ensalada España</b><br>Gemischter Salat mit Gambas (ungepellt) & Serrano-Schinken           | 17,00 |
| <b>14</b> | <b>Ensalada di Pollo</b><br>Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Pinienkernen & Apfelscheiben   | 13,00 |

# TAPAS

## KALTE TAPAS

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>20</b> | <b>Sardiñas en Basilica</b><br>Eingelegte Sardinenfilets auf frischem Basilikum                      | 6,10 |
| <b>23</b> | <b>Aceitunas</b><br>Schwarze und grüne Oliven <sup>10</sup>  | 4,70 |
| <b>24</b> | <b>Aceitunas Rellenas</b><br>Gefüllte Oliven <sup>10</sup> (saisonabhängig)                          | 5,10 |
| <b>26</b> | <b>Pimientos al Horno</b><br>Gedünstete Paprikaschoten mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern & Weinessig | 6,10 |

# TAPAS ESPECIAL

## TAPAS SPEZIALITÄTEN

- |           |   |                 |
|-----------|---|-----------------|
| <b>27</b> | <b>Chorizo Pamblo</b><br>Spanische Paprikawurst <sup>1,2,3</sup>  | 8,30            |
| <b>30</b> | <b>Lomo Embuchado</b><br>Lufgetrocknete & marinierte Schweinelende                                      | 8,30            |
| <b>31</b> | <b>Jamon Serrano</b><br>Serrano-Schinken  | 9,10            |
| <b>32</b> | <b>Tabla iberica</b><br>Variationen von Serrano-Schinken, Wurst- <sup>1,2,3</sup> und Käsespezialitäten | (2 Pers.) 18,80 |

# QUESO

## SPANISCHER KÄSE

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>41</b> | <b>Queso Tierno</b><br>Frischer Ziegenkäse                   | 7,10 |
| <b>42</b> | <b>Queso Manchego</b><br>Schafskäse aus der La Mancha Region | 7,10 |
| <b>43</b> | <b>Queso Romero</b><br>Rosmarin-Ziegenkäse                   | 7,10 |

# VEGETARIANO

## Warme vegetarische Tapas

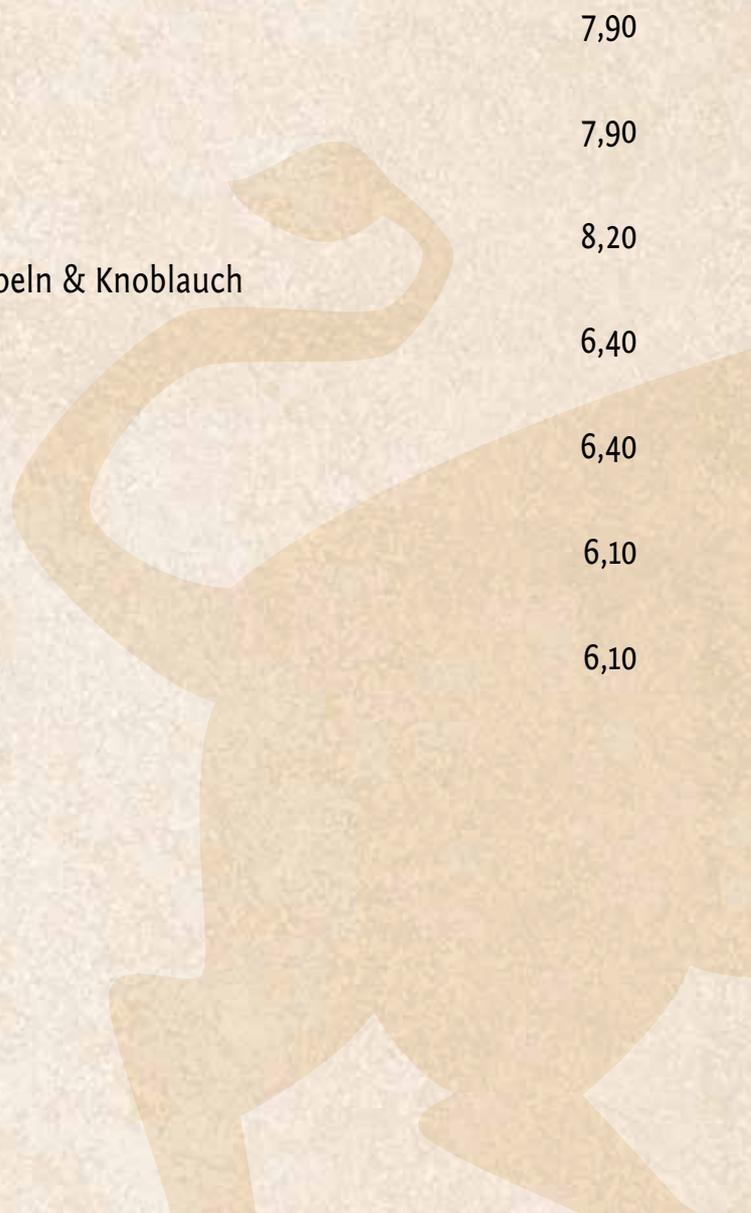
- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>50</b> | <b>Patatas</b><br>Spanische Bratkartoffeln ohne Sauce   | 3,90 |
| <b>51</b> | <b>Patatas Aioli</b><br>Spanische Bratkartoffeln mit Knoblauchmayonnaise                        | 4,60 |
| <b>52</b> | <b>Patatas Bravas</b><br>Spanische Bratkartoffeln mit scharfer Tomatensauce                     | 4,60 |
| <b>53</b> | <b>Patatas con Mojo picon</b><br>Spanische Bratkartoffeln mit scharfem kanarischen Dip          | 4,60 |
| <b>54</b> | <b>Champiñones al Ajillo</b><br>Champignons in Öl, Knoblauch & Weißwein gebraten                | 6,10 |
| <b>55</b> | <b>Champiñones asados</b><br>Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch & Rotwein | 6,50 |
| <b>57</b> | <b>Setas al Jerez</b><br>Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch & Cherry abgeschmeckt             | 8,10 |

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>58</b> | <b>Setas con Ajo y Tomate</b>  | 8,10 |
|           | Austernpilze mit Knoblauch, Tomaten & Kräutern abgeschmeckt                  |      |
| <b>59</b> | <b>Boletos ala Llauna</b>  | 7,10 |
|           | Verschiedene Pilze in der Pfanne gebraten mit Knoblauch abgeschmeckt         |      |
| <b>60</b> | <b>Puerros con Tomate</b>  | 6,10 |
|           | Lauch mit Tomaten gebraten, abgeschmeckt mit Weißwein & Zitronensaft         |      |
| <b>61</b> | <b>Puerros con Champiñones</b>   | 6,50 |
|           | Lauch mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven & in Sherry gedünstet      |      |
| <b>63</b> | <b>Espinacas Salteadas</b>   | 5,90 |
|           | Blattspinat mit Knoblauch in Öl & Weißwein gedünstet                         |      |
| <b>64</b> | <b>Espinacas Sacromonte</b>  | 6,90 |
|           | Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen, Rosinen in Öl & Sherry gedünstet    |      |
| <b>65</b> | <b>Espinacas con Zanahorias</b>  | 6,90 |
|           | Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika & Sherry gedünstet      |      |
| <b>68</b> | <b>Gratinado de Berenjas</b>   | 8,10 |
|           | Gratinierte Auberginenscheiben mit frischen Tomaten, Lauch & Käse überbacken |      |
| <b>69</b> | <b>Calabacines en Salsa de Almendras</b>                                     | 7,50 |
|           | Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch & Tomatensauce                    |      |

## TAPAS VARIADAS

### VERSCHIEDENE TAPAS

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>73</b> | <b>Pimientos al Ajillo con Picatostes</b>   | 6,90 |
|           | Gebratene Paprika mit spanischem Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern & gerösteten Brotwürfeln |      |
| <b>80</b> | <b>Judias Verdes con Jamon</b>  | 6,90 |
|           | Grüne Bohnen mit spanischem Schinken gebraten & Weinessig abgeschmeckt                            |      |



<b>81</b>	<b>Espinaces Salteados con Jamon</b> Blattspinat mit Knoblauch und spanischem Schinken in Weißwein gedünstet	7,50
<b>82</b>	<b>Caracoles en Salsa</b> Weinbergschnecken in Tomatensauce	8,50
<b>84</b>	<b>Caracoles al Jerez</b> Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili & Rotwein abgeschmeckt	8,70
<b>85</b>	<b>Chorizo en Vino Blanco</b> Paprikawurst <sup>1,2,3</sup> in Weißwein gedünstet	7,90
<b>86</b>	<b>Chorizo en Salsa ala Sidra</b> Paprikawurst <sup>1,2,3</sup> in Apfelwein gekocht	7,90
<b>89</b>	<b>Patatas a la Riojana</b> Paprikawurst <sup>1,2,3</sup> mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch	8,20
<b>99</b>	<b>Croquetos de Pollo</b> Kroketten gefüllt mit Hähnchenfleisch	6,40
<b>103</b>	<b>Empanadillas de Atum</b> frittierte Teigtaschen mit Thunfisch gefüllt	6,40
<b>104</b>	<b>Fritos de Queso</b> frittierter Schafskäse in Panade	6,10
<b>107</b>	<b>Bacon envuelto Fechas</b> Datteln im Speckmantel	6,10

# PESCADO Y MARISCO

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>120</b> | <b>Salpicon de Marisco</b><br>Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika & Zwiebeln gedünstet  | 9,60  |
| <b>122</b> | <b>Pulpo a la Gallega</b><br>Oktopus „gallische Art“ mit Chilischoten   | 9,60  |
| <b>124</b> | <b>Pulpo asado</b><br>Oktopus gegrillt mit Öl & Essig abgeschmeckt  | 9,60  |
| <b>127</b> | <b>Pulpo al Ajillo</b><br>Oktopus in Öl & Knoblauch gebraten  | 9,60  |
| <b>131</b> | <b>Picantito Marinero</b><br>Calamari, Sepien, Oktopus, Miesmuscheln und Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chilis in einer Tomaten-Weißweinsauce | 10,50 |
| <b>132</b> | <b>Calamares con Limón</b><br>Tintenfisch mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone & Weißwein abgeschmeckt   | 9,50  |
| <b>134</b> | <b>Calamares en Salsa de Tomate</b><br>Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten  | 9,50  |
| <b>141</b> | <b>Mejillones con Cebolla</b><br>Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern & Zitronensaft gebraten  | 8,60  |
| <b>142</b> | <b>Mejillones con Salsa de Pimientos</b><br>Miesmuscheln mit milder Paprikasauce  | 8,50  |
| <b>143</b> | <b>Mejillones al Ajillo</b><br>Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern, Knoblauch & Weißwein abgeschmeckt   | 9,10  |
| <b>144</b> | <b>Gambas al Ajillo</b><br>Garnelen in Öl & Knoblauch gebraten  | 9,50  |
| <b>145</b> | <b>Gambas a la Plancha</b><br>Gegrillte Gambas mit zwei Saucen  | 12,00 |

<b>153 Gambas con Puerros</b>	10,50
Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch, Kräutern & Rotwein abgeschmeckt	
<b>155 Salmon a la Riberena</b>	9,50
Lachs mit spanischem Schinken, Knoblauch, Kräutern & Apfelwein abgeschmeckt	
<b>156 Salmon en Salsa de Almendras</b>	8,90
Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch & Tomatensauce	
<b>158 Lenguado en Zumo de Naranja</b>	10,50
Seezungenfilet mit Kräutern in Orangensauce	
<b>159 Lenguado con Champiñones</b>	10,50
Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern & Sherry abgeschmeckt	
<b>161 Merluza con Limón</b>	10,50
Seehecht in Zitronen-Kräutersauce	
<b>167 Boquerones fritos</b>	7,90
Frittierte Sardellen	

## TAPAS CON CARNE

### TAPAS MIT FLEISCH

<b>177 Guisado con Setas</b>	9,60
Rinderragout mit Safran, Tomaten & Weißwein abgeschmeckt	
<b>178 Ternera a la Cordobesa</b>	9,60
Rindfleisch mit roten und grünen Paprikaschoten, Oliven & Brandy abgeschmeckt	
<b>181 Ragout de Cerdo</b>	9,70
Schweinefilet mit Champignons, Tomaten, Lauch & Sherry abgeschmeckt	
<b>185 Cerdo con Higos en Vino Tinto</b>	9,70
Schweinefilet mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch & Rotwein abgeschmeckt	

- 187 Cerdo Madrilen0** 9,70  
Schweinefilet mit Lauch, Tomaten, Chilis, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini & Weinessig abgeschmeckt
- 190 Pollo al Ajillo** 8,20  
Hähnchen in Knoblauch-Sahnesauce
- 192 Pastel Hogareno** 8,20  
Hähnchen mit Champignons, Paprika & Thymian
- 194 Pechugitas con Piñones** 8,20  
Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen & Chilischoten
- 195 Pollo con Salsa de Almendras** 8,20  
Hähnchen mit Mandelsauce, Lauch, Möhren & Sahne
- 199 Estofado de Cordero** 9,70  
Lammfleisch mit roten und grünen Chilischoten & Estragon
- 202 Cordero al Chilidron** 9,70  
Lammfleisch mit Oliven, Paprika, Essig, Lauch & Weißwein abgeschmeckt
- 204 Cordero asado** 9,70  
Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch & Rosmarin gebraten
- 207 Cordero a la Leonesa** 9,70  
Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch & Weißwein abgeschmeckt
- 208 Chuletas de Cordero** 12,00  
Lammkoteletts in eigenem Speck gegrillt
- 209 Chuletas de Cordero en Salsa de Tomate** 12,00  
Lammkoteletts gegrillt mit Tomatensauce
- 211 Escaldunas** 8,10  
Geschmorte Truthahnbrust mit Mandeln
- 215 Pavo y Judias** 8,50  
Putenfleisch mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern & Weißwein abgeschmeckt

- |  |      |
|--|------|
| <b>217 Conejo con Cebollas</b>   | 9,30 |
| Kaninchenfleisch mit Zwiebeln & Tomatensauce   |      |
| <b>219 Conejo con Chocolate</b>  | 9,90 |
| Kaninchenfleisch mit spanischem Schinken in Schokoladensauce                                       |      |
| <b>220 Conejo a la Cazadora</b>  | 9,90 |
| Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons & Rotwein abgeschmeckt |      |
| <b>222 Conejo en Salsa de Almendras</b>  | 9,90 |
| Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Tomatensauce                          |      |
| <b>223 Conejo al Ajillo con Patatas</b>  | 9,90 |
| Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln, Kartoffeln & Rotwein abgeschmeckt              |      |

## POSTRES

### DESSERTS

- |   |      |
|---|------|
| <b>250 Flan</b>                           | 4,30 |
| Karamellpudding mit Karamellsauce         |      |
| <b>252 Crema Catalana</b>                 | 4,90 |
| Katalanischer Vanillepudding mit Karamell |      |



# LIMONADAS

## SOFTGETRÄNKE

Cola <sup>2,11</sup> , Cola Light <sup>2,7,11</sup> , Cola Zero <sup>2,7,11</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite, Mezzo Mix <sup>2,3,11</sup>	0,2 l	2,80
Bitter Lemon <sup>3,12</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic Water	0,2 l	3,20
Vitalmalz	0,33 l	3,30
Mineralwasser	0,25 l	2,70
	0,75 l	7,20
Stilles Wasser	0,25 l	2,70
	0,75 l	7,70

# ZUMOS

## SÄFTE

Orange, Apfel, Banane, Traube, Kirsche, Johannisbeere, Maracuja	0,2 l	3,20
---	-------	------

# BEBIDAS CALIENTES

## KAFFEE- & TEE

Kaffee		2,60
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato (verschiedene Flavours + 0,50 €)		3,50
Espresso		2,60
Espresso Macchiato		2,90
Café Amaretto		3,50
Carajillo (Kaffee mit Brandy)		3,70
Teesorten: Früchte, Kamille, Pfefferminz, grüner Tee, schwarzer Tee		2,60

# CERVEZA DE BARRIL

## FASSBIER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,30	0,4 l	4,40
Grevensteiner	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60

# CERVEZA DE BOTELLA

## FLASCHENBIER

Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,70
San Miguel (spanisches Bier)	0,33 l	3,90
Desperados	0,33 l	3,90
Maisel's Weizen	0,5 l	4,90
Maisel's Weizen dunkel	0,5 l	4,90
Maisel's alkoholfrei	0,5 l	4,70
Bananenweizen	0,5 l	5,10

# PROSECCO

Prosecco	0,1 l	5,00
	0,75 l	23,00

# VINO ABIERTO

## OFFENE WEINE

<b>Rioja</b> (Rot, Rosé, Weiß)	0,2 l	6,10
	0,5 l	14,50
<b>Pinot Grigio</b> (Weiß, trocken)	0,2 l	6,10
	0,5 l	14,50

# VINO BLANCO

## WEISSWEIN

### RIOJA

#### **Marqués de Cáceres Blanco Verdejo**

Marqués de Cáceres

Rebsorte: 100% Verdejo

Geschmack: fruchtig, frisch

12,5 % vol. 0,75 l 24,50

### CATALUNYA

#### **Blanc Pescador, D.O.C.**

Cavas del Castillo de Perelada

Rebsorten: Macabeo, Parellada und Xarel.lo

Geschmack: leichter trockener Perlwein, prickelnd, kalt genießen

11,5 % vol. 0,75 l 22,50

# VINO TINTO

## ROTWEIN

### PENEDÉS

#### **Torres Sangre de Toro**

Miguel Torres

Rebsorten: Garnacha und Cariñema

Geschmack: dezenter Ausbau im Barrique - würzige Note, seidige Tanninstruktur

13,5 % vol. 0,75 l 23,00

#### **Gran Sangre de Toro „Reserva“, D.O.C.**

Miguel Torres

Rebsorten: Garnacha, Cariñema und Syrah

Geschmack: Barrique - reif, dezent und samtig

13,5 % vol. 0,75 l 27,00



# VINO TINTO

## ROTWEIN

### RIOJA

#### **Letargo Tempranillo, D.O.Ca.**

13,5 % vol. 0,75 l 29,50

Bodegas Mateos

Rebsorten: Tempranillo

Geschmack: fruchtige Aromen, harmonischer Geschmack

#### **Rioja Tinto Crianza, D.O.C.**

13,5 % vol. 0,75 l 28,50

Bodega Marques des Caceres Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha Tinta und Gravano

Geschmack: samtige Struktur, dezenter Vanille-Eichenholzton

#### **Letargo Crianza, D.O.Ca.**

13,5 % vol. 0,75 l 24,50

Bodegas Mateos

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Geschmack: geschmackvoll, fruchtig, würzig, Röstaromen, tanninhaltig

### NAVARRA

#### **Tinto Roble, D.O.**

13,5 % vol. 0,75 l 24,50

Bodegas Pagos de Araiz

Rebsorten: Tempranillo, Merlot, Graciano

Geschmack: fein-fruchtig, mit weichen Tanninen und einem samtigen Finish

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Sulfite.

ZUSATZSTOFFE: 1) Konservierungsstoffe · 2) Farbstoffe · 3) mit Antioxidationsmittel · 4) Geschmacksverstärker · 5) Phosphat · 6) Zuckerstoff · 7) Süßungsmittel: Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) · 8) Saccharin · 9) geschwefelt · 10) geschwärzt · 11) koffeinhaltig · 12) chininhaltig · Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

**HINWEIS FÜR ALLERGIKER:** Teilweise enthalten unsere Speisen natürlicherweise Allergene wie z.B. Milch, Milcheiweiß, Sesam, Sellerie, Ei, Gluten oder Senf. Bei bekannten Allergien auf gewisse Produkte, fragen Sie bitte unser Personal nach unserem Informationsblatt zu den verwendeten Lebensmitteln.

# APERITIVOS

## APERITIF

Averna	2 cl	3,80
Sambuca	2 cl	3,80
Ramazotti <sup>2</sup>	2 cl	3,80
Fernet Branca <sup>2</sup>	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80
Campari <sup>2,9</sup>	2 cl	3,80
Baileys <sup>2</sup>	2 cl	3,80
Likör 43	2 cl	3,80
Hierbas <sup>2</sup> (Kräuterlikör)	2 cl	3,80

# ESPIRITUOSAS

## SPIRITUOSEN

### GIN

Bombay Gin	2 cl	5,50
------------	------	------

### VODKA

Smirnoff Vodka	2 cl	4,50
Absolut Vodka	2 cl	4,50

### RUM

Havana 3 Años	2 cl	5,00
Havana 7 Años	2 cl	6,00

### WHISKEY

Johnnie Walker <sup>9</sup>	2 cl	4,50
Ballantines <sup>2</sup>	2 cl	4,50
Jim Beam <sup>2</sup>	2 cl	4,50
Jack Daniel's	2 cl	4,50

## WERMUT

Martini Bianco	2 cl	3,50
Martini Rosso <sup>2</sup>	2 cl	3,50

## BRANDY

Brandy 103 <sup>2</sup>	2 cl	5,00
Veterano <sup>2</sup>	2 cl	5,00
Cardenal Mendoza <sup>2</sup>	2 cl	5,50
Carlos I <sup>2,6</sup>	2 cl	5,00

## SHERRY

Sherry Medium	2 cl	3,90
Rich Golden Sherry	2 cl	3,90
Fino	2 cl	3,90

## TEQUILA

Sierra Tequila Silber	2 cl	4,10
Sierra Tequila Gold <sup>2</sup>	2 cl	4,10

## HAUSGEMACHTER SANGRIA

0,5 l	8,50
1,0 l	15,50



**EL TORO**

TAPAS BAR

Clemens-August-Str. 31 · 59821 Arnsberg · Telefon 02931-9391833 · info@eltoro-arnsberg.de

WWW.ELTORO-ARNSBERG.DE