



**TAPAS-BAR-RESTAURANT**

Heidelberg Alte Eppelheimer Straße 11 Tel. 06221 - 6515226



# TAPALogie

## Hmmm,...

...wenn man Tapas genießt, werden Urlaubserinnerungen aufgefrischt. Erinnern Sie sich noch an die kleine tasca (Kneipe) an der Strandpromenade? Dort, wo es immer so herrlich duftete und der freundliche camarero (Kellner) kleine Köstlichkeiten zum kühlen fino (trockener Sherry) oder zum gepflegten Bier reichte? Erinnern Sie sich noch an den belebten Strand, die brennende Sonne und das strahlende Blau des Meeres? Hier sind Sie richtig!

## Geschichte

**Variante A** Über die Entstehungsgeschichte der Tapas wird eifrig diskutiert. Die wahrscheinlichste Variante ist die, dass man früher einen essbaren Deckel (span.: tapa) auf ein Sherry-Glas setzte, damit keine Fliegen ins Glas fallen konnten.

Dieser „Deckel“ bestand zunächst nur aus einer Scheibe Schinken oder Käse. Im Laufe der Zeit verschwand dieser essbare Deckel zu Gunsten eines richtigen Tellers in der Größe einer Untertasse, auf dem immer raffiniertere und köstlichere Appetithäppchen angerichtet wurden.

Heute genießen wir TAPAS als Snack, als Vorspeise oder kombinieren aus den unzähligen Varianten ein komplettes Mittag- oder Abendessen.

**Variante B** Eine lustigere Version der Entstehungsgeschichte ist die: Der kastilische König Alfonso X. wurde von seinen Ärzten auf Diät gesetzt. Seine Leibköche bereiteten ihm fortan nur noch kleine Köstlichkeiten. Diese sollen ihm so gut geschmeckt haben, dass daraus die TAPAS - Kultur entstand.

## TAPAS genießen

Die Spanier genießen und teilen ihre Lebensfreude gerne mit Anderen. Tapas genießen auch wir deshalb gerne mit guten Freunden. Tapas speisen ist zwanglos kommunikativ! Aus einer Vielzahl von Tapas kann je nach Geschmack und Appetit ein persönliches Menü zusammengestellt werden. Zu Beginn, als Aperitif ein Glas Cava (spanischer Sekt), danach ein paar leckere Tapas mit einem guten Glas Sherry oder einem Glas Wein. Zum krönenden Abschluss ein Dessert, ein spanischer Brandy, ein kleiner Café. Eine runde Sache.

Eine angenehme Zeit bei uns und einen guten Appetit wünscht

Ihr DON - Team

# APERITIVOS

## CAVA

Der Wein der Sterne – Spanischer Sekt

<b>Glas Cava Brut Reserva</b>	<b>0,1l</b>	<b>7,00</b>
<b>Glas Cava Brut Reserva</b> Rosado	<b>0,1l</b>	<b>7,00</b>
<b>Glas Cava Brut Reserva -</b> Apérol <sup>2,7</sup> / Pfirsich / Brombeer / Himbeer / Cassis <sup>2</sup>	<b>0,1l</b>	<b>7,80</b>
<b>Campari<sup>4</sup></b> Soda	<b>4 cl</b>	<b>6,60</b>
<b>Campari<sup>4</sup></b> Orange / Maracuja / Grapefruit	<b>4 cl</b>	<b>8,00</b>
<b>Lillet Wild Berry<sup>2,7</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>8,00</b>
<b>Apérol<sup>2,7</sup> Spritz</b>	<b>0,2l</b>	<b>8,00</b>
<b>Hugo<sup>2,7</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>8,00</b>
<b>Martini</b> weiß / rot / trocken <sup>15</sup>	<b>5 cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Pastis 51<sup>4</sup> / Ricard<sup>4</sup> / Pernod<sup>4</sup></b>	<b>4 cl</b>	<b>6,50</b>

## CAVA & CHAMPAGNER - Flaschen

<b>Castell de Vilarnau - Cava Brut de Brut Reserva</b>	<b>0,75l</b>	<b>42,00</b>
<b>Castell de Vilarnau - Cava Rosado Brut Reserva</b>	<b>0,75l</b>	<b>42,00</b>
<b>Moët&amp;Chandon - Champagner Imperial Brut</b>	<b>0,75l</b>	<b>88,00</b>
<b>Moët&amp;Chandon - Champagner Rosé Brut</b>	<b>0,75l</b>	<b>98,00</b>

## SHERRY & PORTWEIN

Sherry der „ Stern des Südens“ kann eine Safari für die Sinne sein. In seiner Vielfalt ist er ein Wein, den schon Dichter gepriesen haben und Feinschmecker zu schätzen wissen.

<b>Sherry Fino</b> “Montilla Vino Andalucia” (trocken)	<b>5cl</b>	<b>5,00</b>
<b>Sherry Fino</b> “Tio Pepe” (trocken)	<b>5cl</b>	<b>5,80</b>
<b>Sherry Montilla</b> (medium)	<b>5cl</b>	<b>5,60</b>
<b>Sherry Montilla</b> “Palle Cream” (edelsüß)	<b>5cl</b>	<b>5,60</b>
<b>Porto</b> “Messias Fine Tawny”	<b>5cl</b>	<b>5,60</b>
<b>Porto</b> “White Sweet”	<b>5cl</b>	<b>5,60</b>

## **TAPAS** - zum Knabbern

<b>Hausgeröstete gesalzene Mandeln ohne Schale</b>	<b>5,90</b>
<b>Große Kapernäpfel mit Stiel</b>	<b>5,80</b>
<b>Grüne Oliven gefüllt mit Anchovis</b>	<b>5,80</b>
<b>Marinierte Oliven<sup>8</sup></b>	<b>5,80</b>

## **TAPAS** - kalte Köstlichkeiten

<b>Chorizón Ibérico Cular Jabuco Gran Reserva<sup>1,3,4,6</sup></b> Paprikawurst Jabuco Gran Reserva vom Iberischen Schwein im Naturdarm	<b>7,50</b>
<b>Jamón Ibérico Cular Jabuco Gran Reserva<sup>11,3,4,6</sup></b> Luftgetrockneter Spanischer Schinken "Camprodon"	<b>8,80</b>
<b>Salchichón Ibérico Cular Jabuco Gran Reserva<sup>1,3,4,6</sup></b> Luftgetr. Salami vom Iberischen Schwein im Naturdarm	<b>7,50</b>
<b>Queso manchego curado</b> Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch Manchego. Mindestens 6 Monate gereift	<b>8,20</b>
<b>Queso puro de cabra</b> Ziegenmilch-Käse. Mindestens 1 Monat gereift	<b>8,20</b>
<b>Queso puro de oveja</b> Schafskäse original Manchego-Schafe. Mindestens 6 Monate gereift	<b>8,80</b>
<b>TAPAS VARIADAS - Gemischte kalte Platte<sup>1,3,4,6</sup></b> Jamón Serrano, Salchichón & Chorizo Ibérico, Manchego, Ziegenkäse, Schafskäse	<b>24,00</b>

## **MOJOS** - hausgemachte Dips

<b>Aioli</b> - Knoblauchmayonnaise	<b>5,80</b>
<b>Mojo rojo</b> Scharfer Paprikadip mit Kreuzkümmel	<b>5,80</b>
<b>Mojo verde</b> Koriander, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Kreuzkümmel	<b>5,80</b>
<b>Zu allen Mojos reichen wir eine Portion Brot</b>	
<b>Brotkorb extra</b>	<b>2,50</b>

# TAPAS - Verduras - vegetarisch/vegan\*

<b>Papas Arrugadas</b> con Mojo rojo*	<b>7,80</b>
<b>Patatas Bravas</b> con Aioli	<b>7,80</b>
<b>Patatas Bravas</b> con Mojo rojo*	<b>7,80</b>
<b>Tortilla Española</b> Eierkuchen mit Zwiebel und Kartoffeln	<b>7,80</b>
<b>Champiñones al Jerez</b> Champignons in Sherry mit Knoblauch*	<b>7,80</b>
<b>Pimientos del Piquillo</b> Paprikaschoten mit Ziegenkäse-Oliven-Füllung	<b>7,80</b>
<b>Pimientos de Padrón</b> Pfefferschoten in Meersalz*	<b>8,20</b>
<b>Panierte Schafskäserröllchen mit Dip</b>	<b>8,20</b>
<b>Gebratenes Gemüse</b> mit frischen Kräutern und Knoblauch*	<b>8,20</b>
<b>Zucchini- und Auberginenröllchen</b> mit Schafskäse gefüllt	<b>9,80</b>
<b>Gebratene Artischockenherzen</b> auf Olivenpaste und geröstete Mandeln*	<b>9,40</b>
<b>Garbanzos con espinaca</b> Kichererbsen mit frischem Spinat*	<b>9,40</b>
<b>Croquetas con espinaca</b> Kroketten mit Spinat*	<b>7,80</b>
<b>Couscous-Salat</b> mit Schafskäse, Granatapfel und Minze	<b>8,90</b>
<b>Pikanter Avocadosalat</b>	<b>9,80</b>
<b>Lauwarme Ziegenkäsetaler</b> auf gegrillter Zucchini- & Auberginenscheiben	<b>14,50</b>



**Alle Tapas auch zum Mitnehmen!!!**

## TAPAS - Carne - Fleischgerichte

<b>Datteln oder Pflaumen</b> im Speckmantel <sup>1,4</sup>	<b>6,90</b>
<b>Fleischbällchen</b> in Tomaten-Sherrysauce	<b>8,40</b>
<b>Chorizo</b> in Rotwein	<b>8,40</b>
<b>Hähnchen</b> mit Knoblauch	<b>8,40</b>
<b>Hähnchen</b> in süßer Honig-Portweinsauce mit gerösteten Mandelblättern	<b>8,40</b>
<b>Lammragout</b> in Rosmarin-Rotweinsoupe	<b>9,90</b>
<b>Marinierte Schweinelende</b> am Spieß gegrillt mit Aioli	<b>8,50</b>
<b>Schweinelendestreifen</b> mit Artischockenherzen in Weißweinsud und frischer Minze	<b>12,90</b>
<b>Gegrillter Rinderspieß</b> mit Mojo rojo Dip	<b>13,90</b>

## TAPAS - Pescado - Fischgerichte

<b>Ensaladilla rusa</b> Russischer Salat - Thunfisch, Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Mayo	<b>8,20</b>
<b>Boquerones al Vinagre</b> Eingelegte Sardellen in Essigmarinade	<b>8,20</b>
<b>Boquerones fritos</b> Frittierte Sardinen mit Aioli	<b>8,20</b>
<b>Calamares</b> mit Aioli	<b>8,20</b>
<b>Gambas con Beicon</b> Garnelen im Schinkenmantel <sup>1,4</sup>	<b>8,90</b>
<b>Gambas al Ajillo</b> Garnelen mit Knoblauch	<b>9,90</b>
<b>Gegrillter Sepiaspieß</b> Kleine Tintenfische mit Aioli	<b>9,90</b>
<b>Gegrillter Garnelenspieß</b> mit Aioli	<b>9,90</b>
<b>Gegrillter Pulpo</b> mit Zitrone	<b>15,50</b>

# GRILLPLATTEN

ab 2 Personen

## Fleischplatte

pro Person **28,50**

Schweinelendenspieß, Rinderspieß, gegrillte Hähnchenflügel, Putenspieß, panierte Schafskäseröllchen, Patatas, Gemüse, Salat und Dips

## Fischplatte

pro Person **28,50**

Gambas a la Plancha, Garnelen - und Sepiaspieß, Garnelen im Backteig, frittierte Sardinen, Calamares, Patatas, Gemüse, Salat und Dips

## Gem. Fisch- und Fleischplatte

pro Person **30,50**

Garnelen- und Sepiaspieß, Garnelen im Backteig, frittierte Sardinen, Calamares, Schweinelende-, Rinderspieß, gegrillte Hähnchenflügel, Putenspieß, Patatas, Gemüse, Salat und Dips

Zu allen warmen und den meisten kalten Tapas, sowie den Salaten reichen wir Brot.

# PAELLA

ab 2 Personen

## Paella marinera

mit Meeresfrüchten

pro Person **21,00**

## Paella Carne

mit verschiedenen Fleischsorten

pro Person **21,00**

## Paella mixta

mit Meeresfrüchten und Fleisch

pro Person **21,00**

## Paella vegetariana

mit frischem Gemüse

pro Person **17,00**

Für die frische Zubereitung Ihrer Paella brauchen wir ca. 30-40 Minuten Zeit.

# TAPAS - Variadas

Verschiedene kalte und warme Tapas.

Für Sie von uns zusammengestellt, mit Aioli und Weißbrot serviert.

**Tapas groß** warm und kalt **23,00**

# TAPAS - Ensaladas - Salate

**Salat der Saison** klein **6,90**

**Salat der Saison** groß **9,90**

**Salat Lanzarote**  
gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven, Paprika, Ei und Kapern **16,90**

**Salat der Saison**  
mit Hähnchenbruststreifen **16,90**

**Salat der Saison**  
mit gegrilltem Garnelenspieß **17,90**

**Salat der Saison**  
mit Rinderspieß und gebratenem Gemüse **19,90**

**Salat der Saison**  
mit gebratenen Champignons und Granatäpfeln **15,90**

**Salat Cabra**  
lauwarme Ziegenkäsetaler mit Honig und Rosmarin auf Blattsalat **16,50**

# POSTRES Y HELADOS

## Desserts und Eis

<b>Crema Catalana</b>	<b>8,20</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>9,20</b>
<b>Helado Naranja</b> Orangeneis <sup>o</sup> in ganzer Frucht	<b>7,50</b>
<b>Helado Limón</b> Zitroneneis <sup>o</sup> in ganzer Frucht	<b>7,50</b>
<b>Requesón con miel</b> Milchquarkeis mit Honig und Mandeln	<b>8,20</b>
<b>Manchego Käse</b> mit Quitten	<b>8,80</b>
<b>Karamalisierte, frische Feigen</b> in Orangenjus mit Vanilleeis	<b>10,90</b>

**Unsere aktuellen Tapas und Empfehlungen finden Sie auf unserer Tafel.**

**Ab 23.00 bis Ultimo: Tapas-Variadas warm und kalt**

**Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**



**Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer**

## TINTOS - Rotweine

<b>Spanischer Landwein</b> <sup>15</sup> DO	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>6,40 20,50</b>
<b>Finca Enguera</b> <sup>15</sup> - Valencia Crianza Cuvée, Organic Viticulture	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,80 25,50</b>
<b>DON</b> <sup>15</sup> - Rioja Crianza-Tempranillo DOCa	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,90 26,50</b>
<b>Azagador Crianza La Mancha DO</b> <sup>15</sup> , trocken	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>8,20 27,50</b>

## BLANCOS - Weißweine

<b>Spanischer Landwein</b> <sup>15</sup> DO	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>6,40 20,50</b>
<b>Finca Enguera</b> <sup>15</sup> - Weiß, Organic Viticulture	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,20 24,00</b>
<b>DON</b> <sup>15</sup> - Rioja -Viura DOCa	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>6,90 25,50</b>
<b>Condesa Eylo</b> <sup>15</sup> - Rueda-100% Verdejo DO	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,80 25,50</b>
<b>Weißer Burgunder</b> <sup>15</sup> - Philipp Kuhn, Pfalz	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>8,90 30,50</b>
<b>Riesling-Schorle</b> <sup>15</sup>	<b>0,2l</b>	<b>5,40</b>

## ROSADOS - Roséweine

<b>Spanischer Landwein</b> <sup>15</sup> DO	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>6,40 20,50</b>
<b>Finca Enguera</b> <sup>15</sup> - Rosé, Organic Viticulture	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,20 24,50</b>
<b>DON</b> <sup>15</sup> - Rioja-Garnacha DOC	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>7,20 24,50</b>
<b>Pic St. Loup</b> <sup>15</sup> - Côteaux du Languedoc-Château de Lancyre AC	<b>0,2l 0,75l</b>	<b>8,20 27,50</b>

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## Alkoholfreies

<b>Agua SOLÉ Medium</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,90</b>
<b>Agua SOLÉ Medium</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,90</b>
<b>Agua SOLÉ Natural</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,90</b>
<b>Agua SOLÉ Natural</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,90</b>
<b>Coca-Cola<sup>4,6</sup> / light<sup>4,6</sup></b>	<b>0,2l FI</b>	<b>4,50</b>
<b>Schweppes</b> Tonic Water <sup>5,7</sup> , Bitter Lemon <sup>2,5,8</sup> , Ginger Ale <sup>2,5</sup>	<b>0,2l FI</b>	<b>4,50</b>
<b>Orangina<sup>2,5,6</sup> gelb</b>	<b>0,25l FI</b>	<b>4,50</b>

## **JUGOS** - Neu's Säfte

<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Apfelsaft-Schorle</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,80</b>
<b>Apfelsaft-Schorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,60</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Grapefruit-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Cranberry-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Bananen-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Kirsch-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Maracuja-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,10</b>
<b>Mango-Nektar</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,20</b>
<b>Alle Neu's-Säfte</b>	<b>0,4l</b>	<b>6,20</b>
<b>Alle Neu's-Säfte als Schorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,50</b>
<b>Hausgemachte Zitronenlimonade mit Minze</b>	<b>0,4l</b>	<b>5,60</b>

# **BEBIDAS CALIENTES** - heiÙe Getrnke

<b>Caf solo</b> Espresso	<b>3,20</b>
<b>Caf cortado</b> Espresso mit Milch	<b>4,10</b>
<b>Caf</b>	<b>3,50</b>
<b>Caf</b> koffeinfrei	<b>3,50</b>
<b>Caf solo doble</b> Espresso doppelt	<b>5,60</b>
<b>Carajillo</b> Espresso mit Brandy	<b>4,80</b>
<b>Caf Marruecos</b> Maroc	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Caf con leche</b> Milchkaffee	<b>5,40</b>
<b>Leche manchado</b> latte macchiato	<b>5,40</b>
<b>Earl Grey- ,Vanille-,Grner- , Frchtete</b>	<b>3,80</b>
<b>Knnchen-Tee mit frischer Nana-Minze</b>	<b>5,80</b>
<b>Leche caliente con miel</b> heiÙe Milch mit Honig	<b>4,20</b>
<b>Chocolate caliente</b> heiÙe Schokolade	<b>4,80</b>
<b>Lumumba</b> heiÙe Schokolade, Brandy, Sahne	<b>6,80</b>
<b>Limn caliente</b> heiÙe Zitrone mit Honig	<b>4,80</b>
<b>Ron caliente</b> Grog	<b>5,10</b>
<b>Tinto caliente</b> Hausgemachter Glhwein	<b>5,80</b>
<b>Anti Grippe</b> HeiÙe Zitrone <sup>o</sup> mit weiÙem Rum	<b>5,80</b>

## **CERVEZA** - Bier vom Fass

<b>Warsteiner Premium Pilsener</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,90</b>
<b>Warsteiner Premium Pilsener</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,50</b>
<b>König Ludwig hell Weißbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,30</b>
	<b>0,5l</b>	<b>5,60</b>
<b>Estrella Galicia</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,20</b>
<b>Estrella Galicia</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,90</b>
<b>Radler<sup>5</sup></b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Weizen Radler<sup>5</sup></b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>

## **CERVEZAS EN BOTELLA** - Flaschenbiere

<b>König Ludwig Weizen Dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>König Ludwig Weizen Kristal</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>König Ludwig Weizen alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Warsteiner alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,90</b>
<b>Estrella Galicia Cerveza especial</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,20</b>

## **SIDRA** - Spanischer Apfelschaumwein

<b>Sidra<sup>15</sup> " El Gaitero" Extra</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
<b>Sidra<sup>15</sup> " El Gaitero" Extra</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,00</b>
<b>SANGRIA<sup>15</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>
	<b>0,5l</b>	<b>13,80</b>
	<b>1,0l</b>	<b>24,80</b>
<b>Tinto de verano<sup>15</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>



## AGUARDIENTES - Spirituosen

<b>Fernet Branca / Mentha</b>	<b>2cl</b>	<b>4,60</b>
<b>Averna / Ramazzoti</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Tequila Silla</b> Silver / Gold <sup>2</sup>	<b>2cl</b>	<b>4,90</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>2cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Jack Daniel's Bourbon</b>	<b>2cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Ballantine's</b> Scotch Whisky Reserve -12 Years <sup>2</sup>	<b>2cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Glenlivet</b> Single Malt Whisky Speyside -15 Years	<b>2cl</b>	<b>8,40</b>
<b>Jameson Irisch 1780</b> Whiskey -12Years	<b>2cl</b>	<b>8,40</b>

## TRAGOS LARGOS - Longdrinks

<b>Gin "Larios" Tonic</b> <sup>5,7</sup>	<b>7,90</b>
<b>Gin "Bombay" Tonic</b> <sup>5,7</sup>	<b>8,90</b>
<b>Vodka "Absolut" Lemon</b> <sup>2,5,7</sup>	<b>8,90</b>
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,90</b>
<b>Batida Kirsch</b>	<b>8,90</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>8,90</b>
<b>Havana Club Cola</b> <sup>4,6</sup>	<b>8,90</b>
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>4,6</sup>	<b>8,90</b>
<b>Bloody Mary</b>	<b>8,90</b>
<b>Orangina Apérol</b>	<b>8,90</b>



# LICORES INTERNACIONALES

## internationale Liköre

<b>Sambuca Molinari</b>	<b>2cl</b>	<b>4,60</b>
<b>Baileys Irisch Cream</b>	<b>4c</b>	<b>5,80</b>
<b>Batida de Coco</b>	<b>4cl</b>	<b>5,80</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>4cl</b>	<b>5,80</b>
<b>Cointreau</b>	<b>4cl</b>	<b>5,80</b>

# LICORES ESPAÑOLES

## spanische Liköre

<b>Licor de Hierbas "Tunel Dulce"</b> Spanischer Kräuterlikör, süß	<b>2cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Licor de Hierbas "Tunel Secas"</b> aus Mallorca Spanischer Kräuterlikör, trocken	<b>2cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Licor de Canela</b> Zimtlikör	<b>2cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Licor de Melocóton</b> Pfirsichlikör	<b>2cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Licor 43</b>	<b>2cl</b>	<b>5,20</b>
<b>Licor Ron con Miel</b> Rum mit Honig	<b>2cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Absinthe Reythor</b> <sup>4</sup> 70%	<b>2cl</b>	<b>5,20</b>
<b>Aquardiente</b> Trester Brandwein	<b>2cl</b>	<b>5,20</b>

# BRANDY ESPAÑOL

<b>Soleras</b> 6 - 8 Monate gereift	<b>2cl</b>	
<b>Bandolero</b> elegant, natürlich, delikat		<b>4,90</b>
<b>Magno</b> feine Aromafülle, rund, weich		<b>5,40</b>
<b>Osborne Veterano</b> körperreich, harmonische Milde		<b>5,70</b>
<b>Reservas</b> 1 - 3 Jahre gereift	<b>2cl</b>	
„103“ <b>Etiqueta Negra</b> leicht, sanft mit wenigem Aroma		<b>5,90</b>
<b>Carlos III</b> seidig, mild, würzig		<b>5,90</b>
<b>Grandes Reservas</b> 3 - 8 Jahre gereift	<b>2cl</b>	
<b>Carlos I</b> voll, weich, rund, würzig, fruchtig		<b>6,50</b>
<b>Cardenal Mendoza</b> weich, rund, vollmundig, geschmeidig		<b>7,90</b>
<b>Fernando de Castilla</b> weich, komplex, voller Körper		<b>8,20</b>

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung





## CATERING

für Ihre Gäste zu Hause



<sup>1</sup>Antioxidationsmittel, <sup>2</sup>Farbstoff, <sup>3</sup>Geschmacksverstärker, <sup>4</sup>Konservierungsmittel, <sup>5</sup>Säuerungsmittel, <sup>6</sup>Coffein, <sup>7</sup>Chinin, <sup>8</sup>geschwärzt, <sup>9</sup>gewachst, <sup>10</sup>Emulgator, <sup>11</sup>Süßungsmittel, <sup>12</sup>geschwefelt, <sup>13</sup>enthält eine Penylanalinquelle, <sup>14</sup>Stabilisator, <sup>15</sup>Sulfite, <sup>16</sup>Phosphat

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

**Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer**

# LUST ZUM FEIERN?



**Liebe Gäste,**

**für das gute Gelingen Ihrer  
Festlichkeiten, z.B. Hochzeiten,  
Geburtstage, Jubiläen oder  
Weihnachtsfeiern stehen wir Ihnen  
mit unseren Räumen und unserer  
langjährigen Erfahrung jederzeit zur  
Verfügung. Zur Umsetzung Ihrer  
individuellen Vorstellungen, stehen  
wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.  
Sprechen Sie mit uns.**

**Bienvenidos**



DON-Tapas-Bar-Restaurant

Alte Eppelheimer Straße 11 69115 Heidelberg Tel. 06221 - 6515226

**[www.don-robert.com](http://www.don-robert.com)**

COBEKI

NOVA

