

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

Herzlich Willkommen liebe Freund'innen,

hier entsteht für euch das Tapavinho. Mit liebe zum Detail möchten wir euch auf eine kulinarische Reise durch Portugal und Spanien schicken.

Besonders großen Wert legen wir auf eine authentische Zubereitung unserer Speisen. Die Basis dafür ist unser natives Olivenöl und Meersalz, welches wir direkt aus Portugal beziehen.

... jetzt fehlt nur noch das Rauschen des Meeres ...

In diesem Sinne wünschen wir euch einen tollen Abend und Buen Provecho.

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## Kalte Tapas

**hausgemachte Aioli** 🥚

**Aioli .....** 4.5

**Piri-Piri Honig Aioli .....** 4.5

**Kräuter Aioli .....** 4.5

**Zitronen Safran Aioli .....** 4.5

Unser Aioli wird mit einer Portion Brot serviert.

Jede weitere Portion Brot ..... 3

---

**Portion Oliven .....** 4.5

grün & schwarz

**Portion eingelegte Oliven .....** 4.0

grün & schwarz

**Gazpacho** nach andalusischer Art ..... 6.9 🌱

kalte Gemüsesuppe

**Jamon Serrano .....** 7.5

luftgetrockneter Schinken vom Iberico Schwein

**Boquerones en vinagre .....** 5.9

sardellen eingelegt in Essig

**Salada de bacalhau com grão .....** 8.9

Kabeljausalat mit Kichererbsen

**Ensalada de Pulpo .....** 7.9

Octupussalat mit Sellerie, Paprika, Tomaten & Zwiebeln

**Queijo Paiva .....** 7.5

portugiesischer Weichkäse aus Kuh- & Ziegenmilch

**Queso Manchego .....** 7.5

Käse aus Schafs- & Ziegenmilch

**Queso de cabra con raiz de remolacha .....** 6.9

gratinierter Ziegenkäse mit roter Beete in Dattelsosse,  
Walnüssen & Minze

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## Warme Tapas Fisch/Meeresfrüchte

**Boquerones fritos ..... 5.9** 🌿  
frittierte Sardellen

**Mejillones a la Romana ..... 6.9** 🌿  
Kiwimuscheln in Bierteig

**Calamares fritos ..... 6.9** 🌿  
frittierte Calamaris

**Gambas al ajillo ..... 9.5**  
Garnelen in Knoblauch

**Almejas a la marinera ..... 7.9**  
Venusmuscheln in Weißweinsauce

**Chipirones ..... 6.9** 🌿  
Babytintenfisch frittiert

**Langostinos ..... 15.9**  
drei gegrillte Riesengarnelen an Salat

**Bacalhau ..... 8.9**  
Stockfisch gegrillt mit Olivenöl & Knoblauch

**Pasteis de Bacalhau ..... 5.9** 🌿  
frittierte Stockfischkroketten

---

## warme Tapas Fleisch

**Chorizo picante a la plancha ..... 6.5**  
spanische Paprikawurst gebraten in Honig & Weißwein

**Pinchitos de cordero ..... 12.9**  
würzige Lammspieße eingelegt in Kräutern

**Alitas de pollo en salsa de vino y miel ..... 6.9**  
Hähnchenflügel in Rotwein & Honig

**Dateles con bacon ..... 5.9**  
Datteln im Speckmantel

**Filetes de Ternera ..... 8.9**  
Rinderstreifen in Weißwein, Petersilie & Knoblauch

**Albondigas en salsa de tomate ..... 7.5** 🌿  
Fleischbällchen in Tomatensoße

**Bifana ..... 7.5** 🌿  
Schweinelumme gebraten in Weißwein,  
Knoblauch & Lorbeerblättern im Papo seco

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## Warme Tapas vegetarisch

**Tortilla de patatas ..... 5.5**

Kartoffelomelette

**Batatas a murro ..... 5.9** 🌱

Quetschkartoffel aus dem Ofen in Molho

**Patatas Bravas ..... 4.9**

frittierte Kartoffelwürfel mit hausgemachter Soße

**Papas arrugadas con Mojo ..... 4.9** 🌱

Schrumpelkartoffeln mit MojoSoße

**Champignones a la plancha ..... 5.9**

gegrillte Champignons in Knoblauch

**Berenjenas fritas rellenas de queso y miel ..... 7.5**

frittierte Auberginen gefüllt mit Frischkäse & Honig

**Pimientos de Padron ..... 5.9** 🌱

gebratene Mini Paprika mit Meersalz

**Garbanzos fritos ..... 5.9** 🌱

gebratene Kichererbsen

---

## Salate Ensalades

**Ensalada classica ..... 8.9** 🌱

Saisonsalat mit Essig & Oliven

**Wahlweise mit**

Ziegenkäse ..... 12.9 🌱

Gambas ..... 17.9

Lammspieße ..... 19.9

**Ensalada de tomate ..... 6.5** 🌱

Tomatensalat mit Zwiebeln in Olivenöl & Essig

---

## Platos combinados | Für 2 Personen

**Plato de queso mixto ..... 22.5** 🌱

portugiesische & spanische Käseauswahl

**Plato de salchicha mixta ..... 22.5**

spanische Wurst & Schinken Auswahl

**Plato mixto de queso y salchicha ..... 22.5**

gemischte spanische & portugiesische Käse / Wurst Auswahl

Unsere platos werden mit Brot serviert.

Wegen Allergien und Zusatzstoffen bitte unser Personal fragen.

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## alkoholfreie Getränke

<b>Vio Wasser</b> still	Flasche 0.75l	<b>7</b>
<b>Apollinaris</b> laut	Flasche 0.75l	<b>7</b>
<b>Vio Wasser</b> still	Flasche 0.25l	<b>2.4</b>
<b>Apollinaris</b> laut	Flasche 0.25l	<b>2.4</b>
▼ <b>Vio Bio</b> Zitrone-Limette	Flasche 0.3l	<b>3.6</b>
<b>Vio Bio</b> Apfelschorle	Flasche 0.3l	<b>3.6</b>
▼ <b>Vio Bio</b> Rhabarberschorle	Flasche 0.3l	<b>3.6</b>
<b>Coca Cola</b>	Flasche 0.33l	<b>3.6</b>
<b>Coca Cola</b> Zero	Flasche 0.33l	<b>3.6</b>
<b>Espresso</b>		<b>2.2</b>
<b>Galão</b>		<b>2.9</b>
<b>Café bonbon</b>		<b>2.7</b>

---

## Postres Dessert

**Pasteis de Nata ..... 6.5** 🍷🍷  
serviert mit Obst

**Flan ..... 6.5** 🍷  
spanischer Karamellpudding in 43er-Brandysoße  
serviert mit Obst

**Crema catalana ..... 6.5** 🍷  
spanische Vanillecreme gewürzt mit Zitronen- und Orangenschalen und  
karamellisierter Zuckerschicht

**Pudim Caseito de ovos ..... 6.5** 🍷  
portugiesischer Pudding aus dem Ofen

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## alkoholische Getränke

### Bier

<b>Sagres</b> Mini	0.2	<b>2.4</b>
<b>San Miguel</b>	0.33	<b>3.8</b>
<b>Früh</b> Kölsch	0.33	<b>3.5</b>
<b>Früh Radler</b> naturtrüb	0.33	<b>3.5</b>
<b>Weizen</b>	0.5	<b>4.5</b>
<b>Weizen</b> alkoholfrei	0.5	<b>4.5</b>
<b>Becks</b> alkoholfrei	0.33	<b>3.5</b>

---

### hausgemachtes

<b>Sangria</b>	0.5	<b>12.00</b>
	1.0	<b>24.00</b>

---

### Cocktails

#### Mojito

Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze

**8.5**

#### Mojito Maracuja

Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Maracuja

**8.9**

#### Moscow Mule

Vodka, Gurke, Limette, Gingerbeer

**8.5**

#### Frozen Peach Daiquiri

Rum, frischer Pfirsich, Zitrone

**8.5**

#### Frozen Kiwi Daiquiri

Rum, frische Kiwi, Zitrone

**8.5**

# Tapavinho

portugiesisch-spanische Küche

## alkoholische Getränke

### Aperitiv

<b>Sherry</b>	4cl	<b>5.5</b>
<b>Portwein</b> rot & weiß	4cl	<b>5.5</b>

---

### Chupitos

<b>Ginjinha</b>	2cl	<b>3</b>
<b>Anis</b>	2cl	<b>3.5</b>
<b>Patxaran</b>	2cl	<b>3</b>
<b>Hierbas</b>	2cl	<b>3.5</b>

---

### Brandy

<b>Lepanto</b>	4cl	<b>9</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	4cl	<b>7</b>
<b>Carlos I</b>	4cl	<b>6.5</b>
<b>Macieira</b>	4cl	<b>6</b>
<b>Gran Duque d`Alba</b>	4cl	<b>7</b>

---

### Aguardente

<b>Aldeia Velha</b>	4cl	<b>5</b>
---------------------	-----	----------

---

### Likör

<b>Licor Beirão</b>	4cl	<b>6</b>
---------------------	-----	----------