

*La **Tapa** es un aperitivo, que se sirve en España acompañando vino o cerveza. Sobre la aparición de la Tapa existen varias leyendas. La mayoría de los españoles cuentan la siguiente:*

*Los taberneros tapaban los vasos de vino con una rodaja de pan, para que no entrasen las moscas o mosquitos. Con el tiempo esa costumbre se desarrolló hasta el concepto de la Tapa como se conoce hoy en día.*

*Eine **Tapa** („Deckel“) ist ein kleines Häppchen, das in Spanien normalerweise zu Wein oder Bier gereicht wird. Über die Entstehung von Tapas gibt es verschiedene Legenden.*

*Die meisten Spanier erzählen sich folgende:*

*Die Gastwirte legten früher immer eine Scheibe Brot auf das Weinglas, damit keine Fliegen oder Schnaken ins Glas gelangten. Dieser Deckel (Tapa) wurde im Laufe der Zeit weiter entwickelt und führte zu der Art von Tapas wie wir sie heute kennen.*

## **Tapas**

*Las Tapas van acompañadas con pan / Zu den Tapas servieren wir frisches Weißbrot*

*Elijan 5 Tapas y le descontamos un 20%.*

*Wählen Sie 5 Tapas und Sie erhalten eine Ermäßigung von 20% auf die jeweiligen Preise.*

		EUR
<b>Aceitunas verdes y negras</b> Grüne und schwarze Oliven	(5,3)	3,70
<b>Boquerones en vinagre</b> Eingelegte Sardellen	(7)	4,50
<b>Mejillones a la vinagreta</b> Eingelegte Muscheln	(7)	4,50
<b>Jamón Serrano</b> Serrano-Schinken	(1)	3,90
<b>Queso Manchego</b> Schafskäse in feinen Scheiben	(3)	3,90

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## Tapas

	EUR
<b>Salchichón</b> <i>Spanische Salami</i>	(1) 2,80
<b>Chorizo revilla</b> <i>Spanische Paprikawurst</i>	(2,3,6) 2,80
<b>Pan y Ali Oli</b> <i>Weißbrot &amp; Ali Oli</i>	(1,5,6) 2,50
<b>Albondigas de carne</b> <i>Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße</i>	(1) 3,50
<b>Chorizo al Jerez</b> <i>Paprikawurst an Sherry flambiert</i>	(2,3,6) 3,00
<b>Boquerones fritos</b> <i>Gegrillte Sardellen</i>	(1,5,6) 3,10
<b>Calamares a la romana</b> <i>Tintenfischringe im luftigen Bierteig</i>	(1,5,6) 4,50
<b>Sepia al vino blanco</b> <i>Gegrillte Sepia an Weißwein</i>	4,80
<b>Gambas a la plancha</b> <i>Garnelen vom Grill</i>	(1,5,6) 5,-
<b>Dátiles con bacón</b> <i>Datteln im Speckmantel</i>	(2,3) 3,90
<b>Champiñones rellenos con queso de oveja</b> <i>Mit Schafskäse gefüllte Champignons</i>	4,50

Inklusivpreise

## *Sopas / Suppen*

	<i>EUR</i>
<i>Sopa del día</i> <i>Tagessuppe</i>	3,90
<i>Sopa de pescado "á la Carlos"</i> <i>Fischsuppe "á la Carlos"</i>	(6) 8,50

## *Pasta y arroz / Nudeln und Reis*

<i>Espaguetis a la „boloñesa"</i> <i>Spaghetti an Hackfleisch-Tomaten-Soße</i>	7,50
<i>Espaguetis con frutos del mar</i> <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten in leichter Knoblauch-Tomatensoße</i>	8,90
<i>Tortelinis con gambas</i> <i>Gefüllte Nudeln in feiner Garnelen-Sahnesoße</i>	(4) 8,90
<i>Arroz con verdura</i> <i>Reis mit frischem mediterranem Gemüse</i>	7,20
<i>Arroz con frutos del mar</i> <i>Reis mit Meeresfrüchten in leichter Knoblauch-Tomatensoße</i>	(1,6) 8,90

## *Ensaladas / Salate*

*Frisch von unserer Salatbar*

<i>Ensalada mixta / Salatvariationen</i> <i>con / mit:</i>	6,90
- <i>bonito / Thunfisch</i>	8,50
- <i>tronchas de pavo / Putenstreifen</i>	9,90

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Pescado / Feines von Fischen*

	<i>EUR</i>
<i>Filete de Lenguado a la molinera con verdura mediterránea</i> <i>Seezungenfilet gegrillt auf mediterranem Gemüse</i>	<i>15,90</i>
<i>Filete de Salmón con verdura mediterránea</i> <i>Gegrilltes Lachsfilet an mediterranem Gemüse</i>	<i>15,90</i>
<i>Parillada de pescado</i> <i>Fischvariation vom Grill</i>	<i>16,90</i>
<i>Merluza a la plancha</i> <i>Gegrillter Seehecht</i>	<i>13,-</i>
<i>Sepia a la plancha</i> <i>Gegrillte Sepia</i>	<i>14,90</i>

*Bitte wählen Sie*

*Chips, Reis oder Salzkartoffeln*

*Einen Beilagensalat können Sie sich gerne an der Salatbar zusammenstellen.*

*Diese Gerichte servieren wir mit Ali Olí. (1,5,6)*

## *Especialidades de la casa / Spezialitäten des Hauses*

*A partir de 2 personas (por encargo) / Ab 2 Personen (auf Vorbestellung)*

<i>Paella Valenciana</i> <i>Paella mit Hähnchen, Gemüse und Meeresfrüchten</i>	<i>(1,6) 12,- p.P.</i>
<i>Paella de marisco</i> <i>Paella mit Meeresfrüchten</i>	<i>(1,6) 15,- p.P.</i>

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Carnes / Fleischgerichte*

	<i>EUR</i>
<i>Bistec de cerdo con salsa de nata</i> <i>Schweinesteak „Natur“ an Champignon-Rahmsoße</i>	(1,2,5) <b>12,70</b>
<i>Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto y ajo</i> <i>Schweinefilet an feiner Rotwein-Knoblauchsoße</i>	(1,2,5,6) <b>13,50</b>
<i>Solomillo de cerdo a la pimienta</i> <i>Schweinefilet an würziger Pfeffer-Rahmsoße</i>	(1,2,5) <b>13,50</b>
<i>Filete relleno empanado</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt</i>	(1,2,5,6) <b>12,-</b>
<i>Filete empanado</i> <i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	<b>10,50</b>
<i>Parillada de carne a la Carlos</i> <i>Gegrillte Fleischvariation “á la Carlos”</i>	<b>14,90</b>
<i>Filete de Pavo</i> <i>Putensteak „Natur“</i>	<b>11,20</b>
<i>Conejo estofado a la gallega</i> <i>Geschmortes Kaninchen nach “galizischer Art“</i>	(1,2,5) <b>13,90</b>
<i>Bistec de añojo / Rumpsteak</i> - <i>“á la Carlos” (salsa de champiñones y ajo/ Champignon-Knoblauchsoße)</i> (1,5) - <i>con salsa a la pimienta / an Pfeffer-Rahmsoße</i> (1,2,5) - <i>con mantequilla a las finas hierbas / mit Kräuterbutter</i> - <i>con cebolla / mit glasierten Zwiebeln</i>	<b>18,50</b>

*Bitte wählen Sie*

*Chips, Reis, Salzkartoffeln oder Spätzle*

*Einen Beilagensalat können Sie sich gerne an der Salatbar zusammenstellen.*

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Raciones pequeñas / Für den kleinen Hunger*

	<i>EUR</i>
<i>Tortilla de champiñones con pan</i> <i>Champignon-Omelette mit Weißbrot</i>	6,90
<i>Mejillones en salsa de tomate con pan</i> <i>Muscheln in feuriger Tomatensoße mit Weißbrot</i>	(1) 8,10
<i>Tostada gratinada con lomo de cerdo y salsa de pimientos</i> <i>Schweinesteak auf Toast mit frischer Paprika-Soße und Käse überbacken</i>	(1,6) 8,10
<i>Tostada mediterránea con camarones, gratinada</i> <i>Mediterraner Schrimpstoast mit Käse überbacken</i>	(2,3,6) 8,10
<i>Queso de oveja al horno con verdura mediterránea y pan</i> <i>Gebackener Schafskäse auf mediterranem Gemüse mit Weißbrot</i>	(3) 8,50
<i>Gambas al ajillo</i> <i>Garnelen an feiner Knoblauchsoße</i>	10,50

## *Para los pequeños / Kinderteller*

<i>Espaguetis a la „boloñesa” o con salsa de tomate</i> <i>Spaghetti an Hackfleisch-Tomaten-Soße oder Tomatensoße</i>	5,00 /4,50
<i>Filete empanado</i> <i>Schnitzel „Wiener Art”</i>	6,50
<i>Filete de pavo natural</i> <i>Putensteak „Natur“</i>	7,-

*Bitte wählen Sie zu den Fleischgerichten  
Chips, Reis, Salzkartoffeln oder Spätzle  
Einen Beilagensalat können Sie sich gerne an der Salatbar zusammenstellen.*

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Raciones extras / Extras*

	<i>EUR</i>
<i>Ración de acompañamiento</i>	<i>3,-</i>
<i>Portion Beilage</i>	
<i>Ración de verdura mediterránea</i>	<i>5,90</i>
<i>Portion mediterranes Gemüse</i>	
<i>Ración mayonesa / ketchup</i>	<i>0,60</i>
<i>Portion Mayonnaise / Ketschup</i>	
<i>Ración de Ali Oli</i>	<i>1,80</i>
<i>Portion Ali Oli</i>	
<i>Ración de pan</i>	<i>1,20</i>
<i>Portion Brot</i>	

## *Postre / Dessert*

<i>Flan</i>	<i>(5,6) 3,50</i>
<i>Hausgemachter Karamellpudding</i>	
<i>Crema Catalana</i>	<i>(5,6) 4,-</i>
<i>Hausgemachte Puddingspezialität aus Katalonien, flambiert</i>	
<i>Helado variado sin nata/con nata</i>	<i>(5,6) 3,80/4,20</i>
<i>Eisvariation ohne Sahne / mit Sahne</i>	
<i>Helado de vainilla con frambuesas calientes</i>	<i>(5,6) 6,-</i>
<i>Vanille-Eis auf heißen Himbeeren</i>	
<i>Helado de vainilla con licor de huevo</i>	<i>(5,6) 5,50</i>
<i>Eierlikörbecher</i>	

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Aperitivos / Aperitif*

	<i>EUR</i>
<i>Sherry fino „Realtesoro“ trocken, medium,</i>	<i>5cl 3,20</i>
<i>Vermuth „Costa Blanca Española“** rot, weiß</i>	<i>5cl 3,20</i>
<i>Malaga „Moscatel Gloria Bendita“</i>	<i>5cl 3,20</i>
<i>Campari** Soda oder Orange</i>	<i>5cl 3,20</i>
<i>Aperol-Spritz** ***</i>	<i>0,25cl 3,80</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25cl 3,80</i>
<i>Cava Freixenet Carta Nevada – trocken o. halbtrocken</i>	<i>0,1l 3,50</i>
<i>Schloss Bucheneck Sekt (Adam Müller) – trocken</i>	<i>0,1l 3,-</i>
<i>Schloss Bucheneck Sekt (Adam Müller) – trocken</i>	<i>0,75l 13,-</i>

## *Bebidas sin alcohol/ Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola* (6), Fanta** (2,6), Sprite,</i>	<i>0,2l/0,4l 2,-/3,60</i>
<i>Spezi***(2,6), Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l/0,4l 2,-/3,60</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft</i>	<i>0,2l/0,4l 2,30/3,80</i>
<i>Johannisbeersaft, Traubensaft</i>	<i>0,2l 2,40</i>
<i>Johannisbeersaftschorle, Traubensaftschorle</i>	<i>0,4l 3,80</i>
<i>Bitter Lemon***(2)</i>	<i>0,2l 2,20</i>
<i>Teinacher Mineralwasser - classic, medium, naturell</i>	<i>0,7l 3,20</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,25l 1,90</i>

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**



## *Cerveza de Barril / Biere vom Fass*

		EUR
<i>Heidelberger 1603 Premium Pils</i>	0,3ℓ	2,40
<i>Heidelberger Premium Export</i>	0,5ℓ	3,40
<i>Heidelberger Premium Export-Radler</i>	0,5ℓ	3,-
<i>Heidelberger Hefe Weizen, hell</i>	0,5ℓ	3,50

## *Cerveza embotellada / Flaschenbiere*

<i>Heidelberger 1603 Premium Pils – alkoholfrei</i>	0,33ℓ	2,30
<i>Heidelberger Hefe Weizen, hell – alkoholfrei</i>	0,5ℓ	3,40
<i>Heidelberger Kristall Weizen</i>	0,5ℓ	3,40
<i>Heidelberger Hefe Weizen, dunkel</i>	0,5ℓ	3,40

## Vino abierto / offene Weine

*En el vino se refleja el espíritu de cada país... / Im Wein spiegelt sich der Geist eines jeden Landes wider...*

### Blanco – Weis

*Spanische Qualitätsweine*

EUR

0,25l

<i>Spanischer Landwein vom Fass – Rioja</i>	3,90
<i>Gran Cartel - Rioja, trocken</i>	4,20
<i>Islero - Navarra, fruchtig-trocken</i>	4,20

*Weine vom Weingut Adam Müller*

<i>Leimener Mannaberg, Weißburgunder, trocken</i>	4,20
<i>Leimener Mannaberg, Grauburgunder, trocken</i>	4,-
<i>Leimener Mannaberg, Riesling, trocken</i>	4,-
<i>Leimener Herrenberg, Müller Thurgau, halbtrocken</i>	3,70

### Rosado – rosé

*Spanische Qualitätsweine*

0,25l

<i>Gran Cartel - Rioja, trocken</i>	4,20
<i>Spanischer Landwein vom Fass-Rioja</i>	3,90
<i>Islero - Navarra, fruchtig-trocken</i>	4,20

*Wein vom Weingut Adam Müller*

<i>Spätburgunder Weißherbst, fruchtig</i>	4,10
---	------

Inklusivpreise

Restaurante  
CARLOS

**Tinto – rot**  
*Spanische Qualitätsweine*

	<i>EUR</i>
	<i>0,25l</i>
<i>Spanischer Landwein vom Fass - Rioja</i>	<b>3,90</b>
<i>Gran Cartel - Rioja, trocken</i>	<b>4,30</b>
<i>Amores - Valencia, lieblich</i>	<b>4,20</b>
<i>Wein vom Weingut Adam Müller</i>	
<i>Spätburgunder, fruchtig-trocken</i>	<b>4,20</b>

\*\*\*\*\*

<i>Sangria</i>	<i>0,25l</i>	<b>3,90</b>
<i>Weinschorle – Hauswein (weiß, rosé, rot)</i>	<i>0,25l</i>	<b>2,60</b>
<i>Weinschorle- Hauswein (weiß, rosé, rot)</i>	<i>0,4l</i>	<b>4,10</b>
<i>Weinschorle – Riesling (Adam Müller), trocken (weiß)</i>	<i>0,25l</i>	<b>2,80</b>
<i>Weinschorle- Riesling (Adam Müller), trocken (weiß)</i>	<i>0,4l</i>	<b>4,30</b>

## *Vino blanco de botella / Flaschenweine weiß*

*Spanische Qualitätsweine*

EUR

0,75l

*Islero - Navarra, fruchtig-trocken*

12,50

*Don Jacobo - Rioja, trocken*

16,50

*Gran Cartel - Rioja, trocken*

12,90

## *Vino rosado de botella / Flaschenweine rosé*

*Spanische Qualitätsweine*

0,75l

*Gran Cartel - Rioja, trocken*

12,90

*Islero - Navarra, fruchtig-trocken*

13,50

## *Vino tinto de botella / Flaschenweine rot*

*Spanische Qualitätsweine*

0,75l

*Das Ursprungsgebiet Cariñena liegt südlich der Stadt Zaragoza. Die Cariñena - Weine sind fruchtig und abgerundet*

*Castillo de Vinaral- Cariñena, Gran Reserva (mind. 2 J. Barrique)*

27,50

*Die Rioja - Weine sind kräftig bis fruchtig gehaltvoll, rund und trotz langer Lagerung frisch und bukettreich mit Barrique*

*Gran Cartel - Rioja, trocken*

12,90

*Don Jacobo - Rioja, Crianza, trocken (mind. 6 Mon. Barrique)*

18,50

*Marques de Cáceres - Rioja, Crianza, trocken (mind. 6 Mon. Barrique)*

26,-

*Marqués de Cáceres - Rioja, Reserva, trocken (mind. 1 J. Barrique)*

34,-

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Bebidas calientes / Warme Getränke*

	<i>EUR</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	2,20
<i>Espresso</i>	2,-
<i>Doppelter Espresso</i>	2,30
<i>Cortado</i>	2,30
<i>Carajillo</i>	4,-
<i>Cappuccino</i>	2,40
<i>Milchkaffee</i>	2,40
<i>Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</i>	1,90
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	1,50

## *Para la digestión / Digestif*

	<i>2cl</i>	
<i>Orujo El Alfilador, 43%</i>		2,50
<i>Malteser</i>		2,50
<i>Himbeergeist, Williams Christ, Kirschwasser</i>		2,50
<i>Tequila Mexican La Capaazteca – gold oder silber</i>		2,80
<i>Anis la Castellana - trocken oder süß</i>		2,80
<i>Licor 43</i>	(6)	2,80
<i>Licor de hierbas, trocken oder süß</i>		2,50
<i>Wodka</i>	(6)	2,90

Inklusivpreise

Restaurante  
**CARLOS**

## *Para la digestión / Digestif*

		EUR
	2cl	
<i>Fernet Branca</i>		3,20
<i>Fernet Branca Menta</i>		3,20
<i>Ramazotti / Averna</i>		3,20
<i>Chivas Regal Premium</i>	4cl	4,90
<i>Jack Daniels´s</i>	4cl	3,90

## *Longdrinks*

	0,2l	
<i>Barcadi Cola*</i>	(6)	4,-
<i>Barcadi Orange</i>		4,-
<i>Whisky Cola* (Jack Daniel´s)</i>	(6)	4,-
<i>Wodka Orange</i>		4,50
<i>Havanna-Cola</i>	(6)	4,50

## Brandy

	EUR
	<i>2cl</i>
<i>103 Bobadilla</i>	3,10
<i>Veterano Osborne</i>	3,10
<i>Terry Solera</i>	3,10
<i>Magno Osborne</i>	4,10
<i>Carlos I</i>	4,90
<i>Gran Duque de Alba</i>	5,10
<i>Cardenal Mendoza</i>	5,10
<i>Carlos I Imperial</i>	8,10

### *Zusatzstoff-Kennzeichnung:*

*1 mit Geschmacksverstärker*

*2 mit Antioxidationsmittel*

*3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpöfelsalz*

*4 geschwärzt*

*5 mit Süßungsmittel*

*6 mit Farbstoff*

*7 geschwefelt*

*8 mit Phosphat*

*\* coffeinhaltig*

*\*\* Mit Farbstoff*

*\*\*\* chininhaltig*

Restaurante  
**CARLOS**

Inklusivpreise