



ELTORO
las tapas al Andalus



Tapas de pescado y marisco / Tapas von Fisch und Meerestfrüchten

Platos principales - Hauptgerichte ab 2 Personen

- 26. **Calamares a la Andaluza** ACCOR
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken und mit Aioli 13,90€
- 27. **Boquerones Fritos** AD
Kleine frittierte Sardellen 13,90€
- 28. **Boquerones en Vinagre** DO
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie 11,90€
- 29. **Mejillones con Tomate** DOBRG
Gruschalmuschel in pikanter Tomatensauce 4 Stk... 13,90€
- 30. **Gambas al Andaluza** DOBRG
Garnelen in Sherry geschwenkt mit Knoblauch und frischen Tomaten 6 Stk... 19,90€
9 Stk... 25,90€
- 31. **Gambas al Ajillo** DOBRG
Garnelen in pikanten Knoblauchöl 6 Stk... 19,90€
9 Stk... 25,90€
- 33. **Fritierte Gambas Black Tiger** 6 Stk... 16,90€
9,90€

- 34. **Paella de la Casa** UNDEKAP
Spanisches Nationalgericht mit Meerestfrüchten, Hühnerfleisch und persischem Safran. Bomba Reis aus Valencia, der feinste weiße Reis aus Spanien, perfekt für Paella und mediterrane Reisgerichte. pro Person 28,90€
- 35. **Fideua de la Casa** UNDEKAP
Original spanische Nudelspezialität, mit Meerestfrüchten und Flügel vom Blohuhn, mit persischem Safran pro Person 28,90€
- 36. **Paella de la Casa Vegan** pro Person 24,90€
Spanisches Nationalgericht mit Bio Gemüse und persischem Safran
- 37. **Fideua de la Casa Vegan** UNDEKAP pro Person 24,90€
Spanisches Nudelgericht mit Bio Gemüse und persischem Safran
- 38. **Paella Campera** ALDEPO
Hühnerfleisch, Schweinefilet Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran pro Person 35,90€
- 39. **Fideua Campera** ALDEPO
Mit Hühnerfleisch, Schweinefilet Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran pro Person 35,90€
- 40. **Crema Catalana** CCG 7,90€
- 41. **Churros** ACCG
täglich begrenzt 8,90€

Alkoholfrei

Warme Getränke

- Cola / Fanta / Sprite / Almdudler 0,33l 4,30€
- Spezi 0,33l 4,30€
- Cola Zero 0,33l 4,30€
- Eistee Pfirsich 0,33l 4,20€
- Apfelsaft naturtrüb 0,25l 4,20€
- Orangensaft 0,25l 4,20€
- Mangosaft 0,25l 4,20€
- Johannisbeersaft 0,25l 4,20€
- Tonic Water / Bitter Lemon 0,20l 4,20€
- Holunder Soda 0,20l 4,20€
- Holunder Wasser 0,20l 4,20€
- Himbeer Soda 0,20l 4,20€
- Himbeer Wasser 0,20l 4,20€
- Himbeer Holunder Soda 0,20l 4,40€
- Himbeer Holunder Sirup 0,20l 4,40€
- Alle Säfte pur 0,25l 8,80€
- Red Bull 0,25l 4,80€
- Vosslauer prickelnd 0,33l 3,90€
- Vosslauer still 0,33l 3,90€
- Vosslauer prickelnd 0,75l 7,20€
- Vosslauer still 0,75l 7,20€
- Soda Zitrone 0,75l 3,10€
- Soda Zitrone 4,30€

- Kaffee 3,90€
- Espresso 3,40€
- Cafe Macchiato 4,80€
- Tee 3,90€
- Heiße Schokolade 4,40€
- Bier 4,20€
- Kleines Bier 0,30l 4,20€
- Radler 0,30l 4,20€
- Corona 0,30l 5,20€
- Desperado 0,30l 5,20€
- Cola Weibull 0,30l 5,90€
- Weizenbier 0,30l 5,50€
- Weizenbier alkoholfrei 0,30l 5,50€
- Spanische Estrella 5,20€
- Whiskey 3,90€
- Jack Daniel's 4cl 7,50€
- Jameson 4cl 7,50€
- Cocktails 3,90€
- Mojito 4,40€
- Caipirinha 9,30€
- Brandy 4,20€
- Veterano 2cl 5,50€
- Oscarete Reserva 2cl 5,90€
- Carlos I 2cl 7,50€
- Cardenal Mendoza 2cl 8,50€
- Duque d'Alba 2cl 8,50€
- Whisky 2cl 4,20€
- Averna 2cl 4,20€
- Ramazzotti 2cl 4,20€
- Grappa Nornhoantica Cuvee Gold 43% 2cl 6,50€
- Grappa Berta The Soil Tre 43% 2cl 11,50€
- Tegulla Patron Anejo 40% 2cl 6,50€
- Tegulla Padre Azul Anejo 38% 2cl 11,50€



Kontakt
Adresse: Anton-Schneider-Straße 19
Ort: 6900 Bregenz
Email: kontakt@eltoro-las-tapas.at
Telefon: 05574 22506

IKartenzahlung ab 20€ möglich!



ELTORO
las tapas al Andalus



Entdecke die Welt der Tapas mit uns! 🍷🍴 Genieße köstliche spanische Häppchen in geselliger Atmosphäre, begleitet von einem guten Wein. Begib dich mit uns auf eine kulinarische Reise voller Genussmomente und inspirierender Geschmackserlebnisse!
Folge uns auf Instagram @eltoro_bregenz_tapas_andalus

Tapas vegetarianas / Vegetarische Tapas

- 1. Aceitunas variadas** ^(VGP)
Schwarze und grüne Oliven 4,90€
- 2. Aceitunas rellenas** ^(VGP)
Gefüllte Oliven 5,90€
- 3. Pan con tomate** ^(V)
Baguette mit Sherrytomaten,
Schalotten, Basilikum und Petersilie 7,90€
- 4. Tortilla de Patata** ^(V)
Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett
mit Aioli 9,90€
- 5. Champinones al Ajillo** ^(VPS)
Champignons in Knoblauchöl mit einer
Sherry-Sauce und frischer Petersilie 12,90€
- 6. Patatas bravas** ^(V)
Kartoffelchen mit Aioli 8,90€
- 7. Queso Manchego – Grand Reserva** ^(V)
Hochwertiger spanischer Schafskäse aus Kastilien-La Mancha,
hergestellt aus roher Schafsmilch und 12 Monate gereift. Perfekt
für Apertifs, Käsebretter, Salate und als Tapas mit Wein. 15,90€
- 8. El Brocoli al Andaluz** ^(GH)
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Richererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomaten-
Sherry Sauce 15,90€
- 9. Brocoli** ^(V)
Frischer BIO Brokkoli 9,90€
- 10. Espinacas al Andaluz** ^(GH)
Frischer BIO Spinat mit BIO Richererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
TomatenSherry Sauce 15,90€
- 11. Espinacas** ^(V)
Frischer BIO Spinat 9,90€
- 12. Pimientos de Padron**
Kleine grüne Paprikaschoten 9,90€
- 13. Garrinerter Ziegenkäse Spezialität des Hauses**
mit fruchtig-pikanter Feigensenfensauce 18,90€



Tapas de Carne / Fleischtapas

- 14. Dátiles con Bacon** ^(V)
Datteln im Speckmantel 3 Stk. 8,90€ 6 Stk. 14,90€
- 15. Albondigas al Andaluz** ^(VGP)
Original andalusische Hackfleischbällchen mit
Pinienkernen in würziger Tomatensauce 3 Stk. 10,90€ 6 Stk. 18,90€
- 16. Jamon Iberico Gran Reserva vom Vorder-
oder Hinterbein** ^(V)
Original spanischer Serranoschinken. 34 Monate gereift.
KONIGSKLASSE. Joselito ist bekannt für seine
hochwertigen Produkte und die lange Tradition in der
Herstellung von Schinken. Die 100% Iberico Joselito Gran
Reserva aus Salamanca klingt nach einem echten Genuss
mit ihrem zarten und süßen Geschmack. Es ist faszinierend,
wie diese Tradition seit 1868 über Generationen hinweg
weitergegeben wird, um den besten Schinken der Welt
herzustellen. 50g. 19,90€ 100g. 37,90€
- 17. Serrano Schinken Gran Reserva**
Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem
Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird 13,90€
- 18. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez** ^(ALLORP)
Richererbsen mit Chorizo in leicht pikanter TomatenSherry Sauce 15,90€
- 19. Pinchos morunos** ^(V)
Eingelegter maurischer Fleischspeiß vom Schweinefilet 16,90€
- 20. Brocceras de Pollo**
Eingelegter Hüherspeiß 15,90€
- 21. Corona de Cordero** ^(V)
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager 3 Stk. 21,90€ 6 Stk. 39,90€
- 22. Pollo a la Andaluza** ^(V)
BIO Hühnerbrust geschneitztes in Sherry-Sauce,
frischer Thymian und Oregano gewendet, leicht pikant 16,90€
- 23. Champinones al Ajillo con Pollo** ^(VPS)
Champignons mit BIO Hühnerbrust geschneitztes in
Knoblauchöl und Sherry-Sauce mit frischer Petersilie 18,90€



Allergene Zusammenfassung

A: Gluten, z.B. in Brot, Gebäck, Suppe, Teigwaren, Soßen, Paniermehl, Sammelbrösel, Würstwaren, Backerbsen oder Desserts enthalten. B: Weizen, z.B. in Feinkostsalat, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse oder Fischersatzprodukten wie Sashimi oder Surimi. C: Eier und Geflügel, die oft in unzähligen Lebensmitteln 'unsichtbar' verarbeitet sind, z.B. in panierten Speisen, Palatschinken, Kuchen, Nudeln, Gebäck, Soßen, Dressing und Desserts. D: Fisch, auch in nicht offensichtlich 'fischigen' Speisen wie Würstwaren, Saucen, Würsten, Suppen oder Brotaufstrich vorhanden. E: Erdnüsse, die in Produkten wie Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Müsli, Aufstrich, Marinaden, Eis, Likör oder sogar aromatisiertem Kaffee enthalten sein können. F: Sojabohnen, die in Produkten wie Süßigkeiten, Mayonnaisen, Diättrinks, Marinaden und Kaffeebeißer verarbeitet werden. G: Milch und Säugtiere, die in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorkommen, wie Kuchen, Wurst, Auflauf, Gratin, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Desserts, Kakao und sogar Wein. H: Schalenfrüchte, wie zum Beispiel in Wurst, Fertiggerichten, Brühen, Gewürzmaschinen Curry oder Chips verwendet wird. M: Senf, der in verschiedenen Fleischersatzprodukten, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaisen, Ketchup, eingelegtem Gemüse, Gewürzmaschinen, Käse und Essigwürsten enthalten sein kann. N: Sesamsamen, die oft in Brot, Knackbrot, süßen und salzigen Gebäck, vegetarischen Gerichten, Falafel, Humus, Salaten, Marinaden und Desserts zu finden sind. O: Schwefeldioxid und Sulfite, die sich vor allem in Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Wein, Sauerkraut, Fruchtströmen, Suppen, Saucen, Trockenfleisch und Chips verstecken. P: Lupinen, die in Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Snacks, glutenfreien Produkten, Ei- und Kaffeeersatz, Flüssigwürsten oder vegetarischen Fleischersatzprodukten enthalten sein können. R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse, die unter anderem in Würstwaren, Paella, Suppen, Snacks, Marinaden oder Feinkostsalaten verarbeitet werden.