



## Tapas vegetarianas / Vegetarische Tapas

1. **Aceitunas variadas** D,O,P 4,90€  
Schwarze und grüne Oliven
2. **Aceitunas rellenas** D,O,P 5,90€  
Gefüllte Oliven
3. **Pan con tomate** AP 6,90€  
Baguette mit Sherrytomaten, Schalotten, Basilikum und Petersilie
4. **Tortilla de Patata** C,P 8,90€  
Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett mit Aioli
5. **Champinones al Ajillo** O,P,G 11,90€  
Champignons in Knoblauchöl mit einer SherrySauce und frischer Petersilie
6. **Patatas bravas** C,P 8,90€  
Kartoffelecken mit Aioli
7. **Queso Manchego – Grand Reserva** G 14,90€  
Hochwertiger spanischer Schafskäse aus Kastilien-La Mancha, hergestellt aus roher Schafsmilch und 12 Monate gereift. Perfekt für Aperitifs, Käsebretter, Salate und als Tapas mit Wein.
8. **El Brocoli al Andaluz** G,H 14,90€  
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomaten-Sherry Sauce
9. **Brocoli** G 9,90€  
Frischer BIO Brokkoli
10. **Espinacas al Andaluz** G,H 14,90€  
Frischer BIO Spinat mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten TomatenSherry Sauce
11. **Espinacas** G 9,90€  
Frischer BIO Spinat
12. **Pimientos de Padron** 9,90€  
Kleine grüne Paprikaschoten
13. **Gartiniertes Ziegenkäse Spezialität des Hauses** 18,90€  
mit fruchtig-pikanter Feigensenfsauce



## Tapas de Carne / Fleischtapas

14. **Dátiles con Bacon** O,P 3 Stk. 6 Stk.  
Datteln im Speckmantel 7,90€ 13,90€
15. **Albondigas al Andaluz** A,C,G,H,P 3 Stk. 6 Stk.  
Original andalusische Hackfleischbällchen mit Pinienkernen in würziger Tomatensauce 9,90€ 17,90€
16. **Jamon Iberico Gran Reserva vom Vorder- oder Hinterbein** O,P 50g. 100g.  
Original spanischer Serranoschinken, 34 Monate gereift, KÖNIGSKLASSE. 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. 19,90€ 37,90€
17. **Serrano Schinken Gran Reserva** 12,90€  
Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird
18. **Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez** A,H,L,O,P,G 14,90€  
Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter TomatenSherry Sauce
19. **Pinchos morunos** 15,90€  
Eingelegter maurischer Fleischspieß vom Schweinefilet
20. **Brocetas de Pollo** 14,90€  
Eingelegter Hüherspieß
21. **Corona de Cordero** O,P 3 Stk. 6 Stk.  
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager 21,90€ 39,90€
22. **Pollo a la Andaluza** A,O 15,90€  
BIO Hühnerbrust geschnetzeltes in SherrySauce, frischer Thymian und Oregano gewendet, leicht pikant
23. **Champinones al Ajillo con Pollo** O,P,G 17,90€  
BIO Champignons mit BIO Hühnerbrust geschnetzeltes in Knoblauchöl und SherrySauce mit frischer Petersilie
24. **Aioli** 2,90€  
Cremige Sauce aus Knoblauch, Olivenöl
25. **Brotkorb** 3,90€



### Allergene Zusammenfassung

A: Gluten, z.B. in Brot, Gebäck, Suppe, Teigwaren, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen oder Desserts enthalten. B: Krebstiere, 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 Würzpasteten, Saucen, Würsten, Suppen oder Brotaufstrich vorhanden. E: Erdnüsse, die in Produkten wie Margarine, Brot, Ruchen, Gebäck, Schokocrema, Müsli, Aufstrich, Marinaden, Eis, Likör oder sogar aromatisiertem Kaffee enthalten sein können. F: Sojabohnen, die in Produkten wie Süßigkeiten, Mayonnaisen, Diättrinks, Marinaden und Kaffeeweißer verarbeitet werden. G: Milch und Säugetiere, 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, Gewürzmischungen, Curry oder Chips enthalten. L: Sellerie, der unter anderem in Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnissen, Kräuterkäse, Fertiggerichten, Brühen, Gewürzmischungen, Curry oder Chips enthalten ist. M: Senf, der in verschiedenen Fleischerzeugnissen, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaisen, Ketchup, eingelegtem Gemüse, Gewürzmischungen, Käse und Essiggurken enthalten sein kann. N: Sesamsamen, die oft in Brot, Knäckebrötchen, süßem und salzigem 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, Fruchtsäften, Suppen, Saucen, Trockenfleisch und Chips verstecken. P: Lupinen, die in Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Snacks, glutenfreien Produkten, Ei- und Kaffeeersatz, Flüssiggewürzen oder vegetarischen Fleischersatzprodukten enthalten sein können. R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse, die unter anderem in Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden oder Feinkostsalaten verarbeitet werden.





## Tapas de pescado y marisco / Tapas von Fisch und Meeresfrüchten

- 26. **Calamares a la Andaluza** A,C,D,R 12,90€  
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken und mit Aioli
- 27. **Boquerones Fritos** A,D 12,90€  
Kleine frittierte Sardellen
- 28. **Boquernoos en Vinagre** D,O 10,90€  
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie
- 29. **Mejillones con Tomate** D,O,P,R,G 4 Stk.. 12,90€  
Grünschalmuschel in pikanter Tomatensauce
- 30. **Gambas al Andalus** D,O,P,R,G 6 Stk. 18,90€ 9 Stk. 24,90€  
Garnelen in Sherry geschwenkt mit Knoblauchöl und frischen Tomaten
- 31. **Gambas al Ajillo** D,O,P,R,G 6 Stk. 18,90€ 9 Stk. 24,90€  
Garnelen in pikanten Knoblauchöl



## Ensaladas / Salat

- 32. **Trampo Mallorquin** 9,90€  
BIO Sherry Tomaten, Gurken, Jungzwiebeln, Radieschen, Paprika, Öl, Essig

## Platos principales- Hauptgerichte ab 2 Personen

- 33. **Paella de la Casa** A,B,D,G,L,R,P pro Person 28,90€  
Spanisches Nationalgericht mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch und persischem Safran. Bomba Reis aus Valencia, der feinste weiße Reis aus Spanien, perfekt für Paella und mediterrane Reisgerichte.
- 34. **Fideua de la Casa** A,B,D,G,L,R,P pro Person 28,90€  
Original spanische Nudelspezialität, mit Meeresfrüchten und Flügel vom Biohuhn, mit persischem Safran
- 35. **Paella de la Casa Vegan** pro Person 24,90€  
Spanisches Nationalgericht mit Bio Gemüse und persischem Safran
- 36. **Fideua de la Casa Vegan** A,B,G,L,P pro Person 24,90€  
Spanisches Nudelgericht mit Bio Gemüse und Persischem Safran
- 37. **Paella Campera** A,B,L,P,O pro Person 35,90€  
Hühnerfleisch, Schweinefilet, Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran
- 38. **Fideua Campera** A,B,L,P,O pro Person 35,90€  
Mit Hühnerfleisch, Schweinefilet, Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran

## Postre / Dessert

- 39. **Crema Catalana** C,G 7,90€
- 40. **Churros** A,C,G 8,90€  
täglich begrenzt



## Alkoholfrei

Cola / Fanta / Sprite /	0,33l	3,90€
Almdudler	0,33l	3,90€
Spezi	0,33l	3,90€
Cola Zero	0,33l	3,90€
Eistee Pfirsich	0,33l	3,90€
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3,60€
Orangensaft	0,25l	3,60€
Mangosaft	0,25l	3,70€
Johannisbeersaft	0,25l	3,60€
Tonic Water / Bitter Lemon	0,20l	4,20€
Holunder Soda	gr.	4,10€
Holunder Wasser	gr.	3,50€
Himbeer soda	gr.	4,10€
Himbeer Wasser	gr.	3,50€
Red Bull	0,25l	4,80€
Vöslauer prickelnd	0,33l	3,50€
Vöslauer still	0,33l	3,50€
Vöslauer prickelnd	0,75l	6,40€
Vöslauer still	0,75l	6,40€
Glas Leitungswasser	1,00€	
Karaffe Leitungswasser	1l	3,00€

## Warme Getränke

Kaffee	3,50€
Espresso	3,20€

## Bier

Kleines Bier	3,90€
Radler	0,30l 3,90€
Corona	0,30l 4,90€
Desperado	0,30l 4,90€
Cola Weizen	0,30l 5,90€
Weizenbier	5,50€
Weizenbier Alkoholfrei	5,50€
Spanische Bier Estrella	4,90€

## Aperitifs

Campari Orange	6,00€
Aperol Cava	6,90€
Hugo	6,90€
Lillet Berry	6,90€
Sangria	7,90€
Diverse Sherry Sorten	6,00€

## Whiskey

Jack Daniel's	4cl 7,50€
Jameson	4cl 7,50€

## Cocktails

Mojito	8,90€
Caipirinha	8,90€

## Brandy

Veterano	2cl 4,40€
Osborne Reserva	2cl 4,50€
Carlos I	2cl 6,50€
Cardenal Menedoza	2cl 8,50€
Gran Duque d' Alba	2cl 8,50€

## Schnäpse

Williams	2cl 4,20€
Averna	2cl 4,20€
Ramazotti	2cl 4,20€
Grappa Nonino Antica Cuvee Gold 43%	2cl 6,50€
Grappa Berta Tre Soli Tre 43%	2cl 11,50€
Tequila Patron Anejo 40%	2cl 6,50€
Tequila 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

**!Kartenzahlung ab 20€ möglich!**



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