



EL TORO

TAPAS BAR

WWW.ELTORO-ARNSBERG.DE

ENTRADAS

VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|--|------|
| 01 | Pan
Brot | 2,10 |
| 02 | Aioli variado con Pan
Verschiedene Knoblauchmayonnaisen mit Brot | 4,60 |
| 04 | Aioli con Pan
Knoblauchmayonnaise mit Brot | 3,50 |
| 05 | Aioli
Portion Knoblauchmayonnaise | 1,50 |
| 06 | Aioli variado
Portion verschiedener Knoblauchmayonnaisen | 3,50 |

ENSALADAS

SALATE

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 10 | Ensalada mixta pequena
Kleiner gemischter Salat | 4,80 |
| 11 | Ensalada „La Bodega“
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven ¹⁰ & Anchovis | 11,50 |
| 12 | Ensalada Especial
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen & Champignons | 11,50 |
| 13 | Ensalada España
Gemischter Salat mit Gambas (ungepellt) & Serrano-Schinken | 15,50 |
| 14 | Ensalada di Pollo
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Pinienkernen & Apfelscheiben | 12,50 |

TAPAS

KALTE TAPAS

- | | | |
|-----------|--|------|
| 20 | Sardiñas en Basilica
Eingelegte Sardinenfilets auf frischem Basilikum | 5,60 |
| 23 | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven ¹⁰ | 4,20 |
| 24 | Aceitunas Rellenas
Gefüllte Oliven ¹⁰ (saisonabhängig) | 4,80 |
| 26 | Pimientos al Horno
Gedünstete Paprikaschoten mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern & Weinessig | 5,50 |

TAPAS ESPECIAL

TAPAS SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|-----------------|
| 27 | Chorizo Pamblo
Spanische Paprikawurst ^{1,2,3} | 7,50 |
| 30 | Lomo Embuchado
Lufgetrocknete & marinierte Schweinelende | 7,50 |
| 31 | Jamon Serrano
Serrano-Schinken | 7,80 |
| 32 | Tabla iberica
Variationen von Serrano-Schinken, Wurst- ^{1,2,3} und Käsespezialitäten | (2 Pers.) 17,50 |

QUESO

SPANISCHER KÄSE

- | | | |
|-----------|--|------|
| 41 | Queso Tierno
Frischer Ziegenkäse | 6,50 |
| 42 | Queso Manchego
Schafskäse aus der La Mancha Region | 6,50 |
| 43 | Queso Romero
Rosmarin-Ziegenkäse | 6,50 |

VEGETARIANO

Warme vegetarische Tapas

- | | | |
|-----------|---|------|
| 50 | Patatas
Spanische Bratkartoffeln ohne Sauce | 3,50 |
| 51 | Patatas Aioli
Spanische Bratkartoffeln mit Knoblauchmayonnaise | 4,20 |
| 52 | Patatas Bravas
Spanische Bratkartoffeln mit scharfer Tomatensauce | 4,20 |
| 53 | Patatas con Mojo picon
Spanische Bratkartoffeln mit scharfem kanarischen Dip | 4,20 |
| 54 | Champiñones al Ajillo
Champignons in Öl, Knoblauch & Weißwein gebraten | 5,50 |
| 55 | Champiñones asados
Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch & Rotwein | 5,90 |
| 57 | Setas al Jerez
Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch & Cherry abgeschmeckt | 6,90 |
- 

58	Setas con Ajo y Tomate Austernpilze mit Knoblauch, Tomaten & Kräutern abgeschmeckt	7,20
59	Boletos ala Llauna Verschiedene Pilze in der Pfanne gebraten mit Knoblauch abgeschmeckt	6,50
60	Puerros con Tomate Lauch mit Tomaten gebraten, abgeschmeckt mit Weißwein & Zitronensaft	5,50
61	Puerros con Champiñones Lauch mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven & in Sherry gedünstet	6,20
63	Espinacas Salteadas Blattspinat mit Knoblauch in Öl & Weißwein gedünstet	5,90
64	Espinacas Sacromonte Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen, Rosinen in Öl & Sherry gedünstet	6,50
65	Espinacas con Zanahorias Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika & Sherry gedünstet	6,50
68	Gratinado de Berenjas Gratinierte Auberginenscheiben mit frischen Tomaten, Lauch & Käse überbacken	7,50
69	Calabacines en Salsa de Almendras Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch & Tomatensauce	6,90

TAPAS VARIADAS

VERSCHIEDENE TAPAS

73	Pimientos al Ajillo con Picatostes Gebratene Paprika mit spanischem Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern & gerösteten Brotwürfeln	6,50
80	Judias Verdes con Jamon Grüne Bohnen mit spanischem Schinken gebraten & Weinessig abgeschmeckt	6,50



81	Espinaces Salteados con Jamon Blattspinat mit Knoblauch und spanischem Schinken in Weißwein gedünstet	6,90
82	Caracoles en Salsa Weinbergschnecken in Tomatensauce	7,50
84	Caracoles al Jerez Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili & Rotwein abgeschmeckt	7,70
85	Chorizo en Vino Blanco Paprikawurst ^{1,2,3} in Weißwein gedünstet	7,30
86	Chorizo en Salsa ala Sidra Paprikawurst ^{1,2,3} in Apfelwein gekocht	7,30
89	Patatas a la Riojana Paprikawurst ^{1,2,3} mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln & Knoblauch	7,50
99	Croquetos de Pollo Kroketten gefüllt mit Hähnchenfleisch	5,90
103	Empanadillas de Atum frittierte Teigtaschen mit Thunfisch gefüllt	5,90
104	Fritos de Queso frittierter Schafskäse in Panade	5,50
107	Bacon envuelto Fechas Datteln im Speckmantel	5,30

PESCADO Y MARISCO

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|------------|---|-------|
| 120 | Salpicon de Marisco
Garnelen in Knoblauch, Kräuter, Paprika & Zwiebeln gedünstet | 8,60 |
| 122 | Pulpo a la Gallega
Oktopus „gallische Art“ mit Chilischoten | 8,60 |
| 124 | Pulpo asado
Oktopus gegrillt mit Öl & Essig abgeschmeckt | 8,60 |
| 127 | Pulpo al Ajillo
Oktopus in Öl & Knoblauch gebraten | 8,60 |
| 131 | Picantito Marinero
Calamari, Sepien, Oktopus, Miesmuscheln und Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chilis in einer Tomaten-Weißweinsauce | 9,50 |
| 132 | Calamares con Limón
Tintenfisch mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone & Weißwein abgeschmeckt | 8,50 |
| 134 | Calamares en Salsa de Tomate
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce gebraten | 8,50 |
| 141 | Mejillones con Cebolla
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern & Zitronensaft gebraten | 7,90 |
| 142 | Mejillones con Salsa de Pimientos
Miesmuscheln mit milder Paprikasauce | 7,80 |
| 143 | Mejillones al Ajillo
Miesmuscheln mit Chilischoten, Kräutern, Knoblauch & Weißwein abgeschmeckt | 8,20 |
| 144 | Gambas al Ajillo
Garnelen in Öl & Knoblauch gebraten | 8,50 |
| 145 | Gambas a la Plancha
Gegrillte Gambas mit zwei Saucen | 10,50 |

- 
- 153 Gambas con Puerros** 9,50
Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch, Kräutern & Rotwein abgeschmeckt
- 155 Salmon a la Riberena** 8,50
Lachs mit spanischem Schinken, Knoblauch, Kräutern & Apfelwein abgeschmeckt
- 156 Salmon en Salsa de Almendras** 8,10
Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch & Tomatensauce
- 158 Lenguado en Zumo de Naranja** 9,50
Seezungenfilet mit Kräutern in Orangensauce
- 159 Lenguado con Champiñones** 9,50
Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern & Sherry abgeschmeckt
- 161 Merluza con Limón** 9,50
Seehecht in Zitronen-Kräutersauce
- 167 Boquerones fritos** 7,20
Frittierte Sardellen

TAPAS CON CARNE

TAPAS MIT FLEISCH

- 177 Guisado con Setas** 8,70
Rinderragout mit Safran, Tomaten & Weißwein abgeschmeckt
- 178 Ternera a la Cordobesa** 8,70
Rindfleisch mit roten und grünen Paprikaschoten, Oliven & Brandy abgeschmeckt
- 181 Ragout de Cerdo** 8,70
Schweinefilet mit Champignons, Tomaten, Lauch & Sherry abgeschmeckt
- 185 Cerdo con Higos en Vino Tinto** 8,70
Schweinefilet mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch & Rotwein abgeschmeckt

187 Cerdo Madrilen0	Schweinefilet mit Lauch, Tomaten, Chilis, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini & Weinessig abgeschmeckt	8,70
190 Pollo al Ajillo	Hähnchen in Knoblauch-Sahnesauce	7,50
192 Pastel Hogareno	Hähnchen mit Champignons, Paprika & Thymian	7,50
194 Pechugitas con Piñones	Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen & Chilischoten	7,50
195 Pollo con Salsa de Almendras	Hähnchen mit Mandelsauce, Lauch, Möhren & Sahne	7,50
199 Estofado de Cordero	Lammfleisch mit roten und grünen Chilischoten & Estragon	8,90
202 Cordero al Chilidron	Lammfleisch mit Oliven, Paprika, Essig, Lauch & Weißwein abgeschmeckt	8,90
204 Cordero asado	Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch & Rosmarin gebraten	8,90
207 Cordero a la Leonesa	Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch & Weißwein abgeschmeckt	8,90
208 Chuletas de Cordero	Lammkoteletts in eigenem Speck gegrillt	10,50
209 Chuletas de Cordero en Salsa de Tomate	Lammkoteletts gegrillt mit Tomatensauce	10,50
211 Escaldunas	Geschmorte Truthahnbrust mit Mandeln	7,50
215 Pavo y Judias	Putenfleisch mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern & Weißwein abgeschmeckt	7,90

- | | |
|--|------|
| 217 Conejo con Cebollas | 8,50 |
| Kaninchenfleisch mit Zwiebeln & Tomatensauce | |
| 219 Conejo con Chocolate | 9,20 |
| Kaninchenfleisch mit spanischem Schinken in Schokoladensauce | |
| 220 Conejo a la Cazadora | 9,20 |
| Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons & Rotwein abgeschmeckt | |
| 222 Conejo en Salsa de Almendras | 9,20 |
| Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Tomatensauce | |
| 223 Conejo al Ajillo con Patatas | 9,20 |
| Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln, Kartoffeln & Rotwein abgeschmeckt | |

POSTRES

DESSERTS

- | | |
|---|------|
| 250 Flan | 3,90 |
| Karamellpudding mit Karamellsauce | |
| 252 Crema Catalana | 4,50 |
| Katalanischer Vanillepudding mit Karamell | |



LIMONADAS

SOFTGETRÄNKE

Cola ^{2,11} , Cola Light ^{2,7,11} , Cola Zero ^{2,7,11} , Fanta ^{2,3} , Sprite, Mezzo Mix ^{2,3,11}	0,2 l	2,50
Bitter Lemon ^{3,12} , Ginger Ale ² , Tonic Water	0,2 l	2,90
Vitalmalz	0,33 l	3,00
Mineralwasser	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50
Stilles Wasser	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50

ZUMOS

SÄFTE

Orange, Apfel, Banane, Traube, Kirsche, Johannisbeere, Maracuja	0,2 l	2,90
---	-------	------

BEBIDAS CALIENTES

KAFFEE- & TEE

Kaffee		2,60
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato (verschiedene Flavours + 0,50 €)		3,50
Espresso		2,60
Espresso Macchiato		2,90
Café Amaretto		3,50
Carajillo (Kaffee mit Brandy)		3,70
Teesorten: Früchte, Kamille, Pfefferminz, grüner Tee, schwarzer Tee		2,60

CERVEZA DE BARRIL

FASSBIER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00
Grevensteiner	0,3 l	3,30	0,4 l	4,30

CERVEZA DE BOTELLA

FLASCHENBIER

Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,40
San Miguel (spanisches Bier)	0,33 l	3,90
Desperados	0,33 l	3,90
Maisel's Weizen	0,5 l	4,50
Maisel's Weizen dunkel	0,5 l	4,50
Maisel's alkoholfrei	0,5 l	4,50
Bananenweizen	0,5 l	4,80

PROSECCO

Prosecco	0,1 l	4,50
	0,75 l	21,00

VINO ABIERTO

OFFENE WEINE

Rioja (Rot, Rosé, Weiß)	0,2 l	5,50
	0,5 l	13,00
Pinot Grigio (Weiß, trocken)	0,2 l	5,50
	0,5 l	13,00

VINO BLANCO

WEISSWEIN

RIOJA

Marqués de Cáceres Blanco Verdejo

Marqués de Cáceres

Rebsorte: 100% Verdejo

Geschmack: fruchtig, frisch

12,5 % vol. 0,75 l 21,50

CATALUNYA

Blanc Pescador, D.O.C.

Cavas del Castillo de Perelada

Rebsorten: Macabeo, Parellada und Xarel.lo

Geschmack: leichter trockener Perlwein, prickelnd, kalt genießen

11,5 % vol. 0,75 l 20,50

VINO TINTO

ROTWEIN

PENEDÉS

Torres Sangre de Toro

Miguel Torres

Rebsorten: Garnacha und Cariñema

Geschmack: dezenter Ausbau im Barrique - würzige Note, seidige Tanninstruktur

13,5 % vol. 0,75 l 20,50

Gran Sangre de Toro „Reserva“, D.O.C.

Miguel Torres

Rebsorten: Garnacha, Cariñema und Syrah

Geschmack: Barrique - reif, dezent und samtig

13,5 % vol. 0,75 l 27,00



VINO TINTO

ROTWEIN

RIOJA

Rioja Valdepalacios, D.O.C.

13,5 % vol. 0,75 l 19,50

Bodega Leza Garcia

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha und Mazuelo

Geschmack: fruchtige Aromen, harmonischer Geschmack

Rioja Tinto Crianza, D.O.C.

13,5 % vol. 0,75 l 21,50

Bodega Marques des Caceres Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha Tinta und Gravano

Geschmack: samtige Struktur, dezenter Vanille-Eichenholzton

Rioja Valdepalacios Crianza, D.O.C.

13,5 % vol. 0,75 l 23,50

Bodega Leza Garcia

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo

Geschmack: geschmackvoll, fruchtig, würzig, Röstaromen, tanninhaltig

NAVARRA

El Pañuelico

13,5 % vol. 0,75 l 19,00

Bodegas Piedemonte

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha

Geschmack: fein-fruchtig, mit weichen Tanninen und einem samtigen Finish

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Sulfite.

ZUSATZSTOFFE: 1) Konservierungsstoffe · 2) Farbstoffe · 3) mit Antioxidationsmittel · 4) Geschmacksverstärker · 5) Phosphat · 6) Zuckerstoff · 7) Süßungsmittel: Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) · 8) Saccharin · 9) geschwefelt · 10) geschwärzt · 11) koffeinhaltig · 12) chininhaltig · Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER: Teilweise enthalten unsere Speisen natürlicherweise Allergene wie z.B. Milch, Milcheiweiß, Sesam, Sellerie, Ei, Gluten oder Senf. Bei bekannten Allergien auf gewisse Produkte, fragen Sie bitte unser Personal nach unserem Informationsblatt zu den verwendeten Lebensmitteln.

APERITIVOS

APERITIF

Averna	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Ramazotti ²	2 cl	3,50
Fernet Branca ²	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Campari ^{2,9}	2 cl	3,50
Baileys ²	2 cl	3,50
Likör 43	2 cl	3,50
Hierbas ² (Kräuterlikör)	2 cl	3,50

ESPIRITUOSAS

SPIRITUOSEN

GIN

Bombay Gin	2 cl	5,50
------------	------	------

VODKA

Smirnoff Vodka	2 cl	4,50
Absolut Vodka	2 cl	4,50

RUM

Havana 3 Años	2 cl	4,50
Havana 7 Años	2 cl	5,50
Hansen Jamaica Rum	2 cl	4,00

WHISKEY

Johnnie Walker ⁹	2 cl	4,00
Ballantines ²	2 cl	4,00
Jim Beam ²	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00

WERMUT

Martini Bianco	2 cl	3,50
Martini Rosso ²	2 cl	3,50

BRANDY

Capa negra Brandy ²	2 cl	4,50
Brandy 103 ²	2 cl	4,50
Veterano ²	2 cl	4,50
Cardenal Mendoza ²	2 cl	4,50
Carlos I ^{2,6}	2 cl	4,50

SHERRY

Sherry Medium	2 cl	3,50
Rich Golden Sherry	2 cl	3,50
Fino	2 cl	3,50

TEQUILA

Sierra Tequila Silber	2 cl	3,70
Sierra Tequila Gold ²	2 cl	3,70

HAUSGEMACHTER SANGRIA

0,5 l	7,50
1,0 l	13,90



EL TORO

TAPAS BAR

Clemens-August-Str. 31 · 59821 Arnsberg · Telefon 02931-9391833 · info@eltoro-arnsberg.de

WWW.ELTORO-ARNSBERG.DE