

TAPAS

Tabla Española (für 2 Personen)
(Pimientos, Manchego Käse, Iberico, Oliven, Bocerones, Grillbrot)
Chorizzo al vino tinto
Würzige spanische Wurst in Rotwein
Pescaíto frito
Knusprig, kleine Fische im andalusischen Stil
Pimientos de Padrón
Spanische Bratpaprika mit grobem Meersalz
Chipirones
Frittierte Mini-Tintenfische, Zitronenspalte & Aioli
Patatas bravas
Knusprige Bratkartoffeln mit Paprikacreme und Aioli
Tropical Salad
Mango-Salat mit frischem Thunfisch, Limette und geröstetem Sesam
Albóndigas en salsa de tomate
Spanische Fleischbällchen in Tomaten- Kräutersauce
Champiñones en salsa de nata
Champignons in cremiger Sahnesauce
Lachstatar a la Vamos
Tatar vom geräucherten Lachs
Champiñones al ajilo
Champignons natur, Knoblauch und Petersilie
Gambas al ajillo
Garnelen mit frischer Chili & Knoblauch
Calamares a la Romana
Gegrillte Calamare Ringe mit Zitrone
Croquetas de la Casa
Hausgemachte Croquetas mit Jamon
Chuleta de Cerdo (Iberico Kotelett)
Iberico-Kotelett mit Süßkartoffelstampf & Chimichurri
Neuseeländisches Lammkarree (2 Stk.)
Zart rosa Lammkarree, fein gewürzt
Entrecôte (100gr)
Entrecôte mit cremigem Süßkartoffelstam
BBQ Ribs
Schweinerippchen, mariniert in rauchiger BBQ-Sauce
Pulpo a la Planca
Gegrillte Oktopusstücke mit frischer Limette, Koriander
Schwertfisch-Tapas
Schwertfisch-Tapas mit Knoblauch & Zitrone
Gambas a la Naranja
Garnelen in einer karamellisierten Orangensauce
Conejo a la Valencia
Zartes Kaninchen nach valencianischer Art

TAPAS

31€	Octopus- Salat	16€
	Frische Octopus, Avocado, Limette, roten Zwiebeln serviert mit knusprigen Tortillas	
12€	Tortilla de Patata	7,5€
	Spanisches Kartoffelomelett nach traditioneller Art – mit Kartoffeln & Eiern	
9€	Dátiles con Queso de Cabra	12€
	Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel	
7€	Lammfilet	18€
	Zartes Lammfilet in spanischer Tapas-Art, saftig gegrillt und verfeinert mit mediterranen Kräutern	
16€	Atún a la Plancha	18€
	Kurz angebratenes Thunfischsteak mit Sesam und Limette	
7€	Pollo al ajillo	14€
	Zarte Hähnchenstücke, Olivenöl & Knoblauch	
18€	Pulpo al Cava	17€
	Butterzarter Oktopus, sanft gegart und serviert in einer aromatischen Sauce aus spanischem Cava	
13€	Pan con tomate a la Vamos	8€
	Andalusisches Tomatensauche mit Bauernbrot	
13€	Berenjenas y queso de cabra	12€
	Gegrillte Auberginen mit Ziegenkäse	
15€	Pata Negra Schinken (100gr)	20€
	Zart marmorierter Premium 100% Ibérico Schinken	
12€	Cola de Toro	20€
	Ein spanischer Klassiker: butterzart geschmorter Ochschwanz in einer aromatischen Rotweinsoße	
14€	Lengua de Res	15€
	Schonend gegarte Rinderzunge, besonders zart und saftig, verfeinert mit einer würzigen Sauce	

PAELLA

Frisch zubereitet mit ca. 30 Minuten Wartezeit

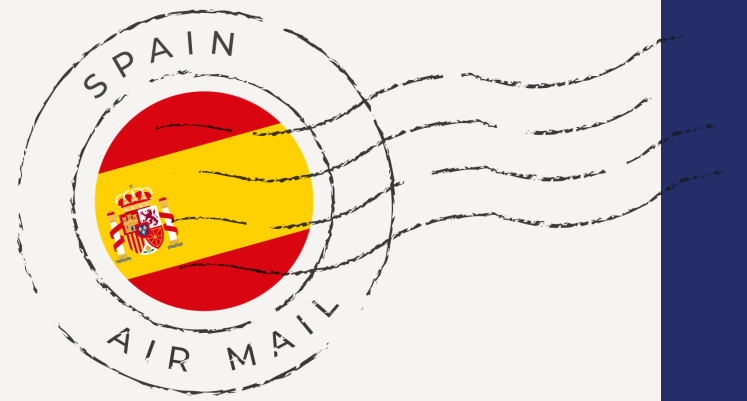
15€	PAELLA KLASSIK	29€/p.P.
16€	PAELLA HÄHNCHEN	27€/p.P.
15€	PAELLA OCTOPUS	31€/p.P.

DESSERT

15€	Spanische Crema Catalan	8€
	Traditionelle spanische Dessertcreme mit feiner Vanillenote karamellisierter Zuckerkruste	
14€	Vamos Spezial	9,5€
	Joghurteis mit frischen Erdbeeren, schwarzem Pfeffer und Olivenöl	
15€		



GETRÄNKE



SPRITZE

Aperol, Sarti, Limoncello
Vamos Special Spritz

Vermouth Spritz

Spritziger Aperitif mit aromatischem
Vermouth, prickelndem Prosecco und
Soda, garniert mit frischer Orange

GEZAPFTES BIER

Helles Ur Edel 0,5l
Hefeweizen 0,5l
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l

FLASCHENBIER

Jäger Spezial 0,33l
Jäger Spez. alk frei 0,33l
Kristallweizen 0,5l
Lucky Experience 0,33l

SOFTS

Cola, Cola Zero 0,33l
Fanta, Mezzo Mix 0,33l
Sprite, Tonic 0,2l
Teinacher Apfelschorle 0,33l
Teinacher Johannisbeere 0,33l
Teinacher Maracuja 0,33l
Teinacher Zitrone 0,33l

VERMOUTH



WEISSWEINE

	0,2l/Flasche
8€ ES Vina del Sol	7€/29€
8€ IT Gavi di Gavi (Piemont)	9€/36€
8€ ES Las Levantadas (Laguardia) Rioja	36€
IT Lugana	37€
IT Crabioni (Sardinien)	39€
IT Bianco di Custoza	36€

ROTWEINE

	0,2l/Flasche
ES Cerro Anon (Logrono) Rioja	8€/30€
ES Cerro Anon Gran Reserva	34€
5€ IT Monroe Barbera	36€
5€ ES Petit Hipperia (Vallegarcia)	46€
5€ ES Vina Tondonia Reserva 2012	165€
ES Care Crianza (Aragonien)	9€/33€

SANGRIA

4€ Glas 0,3l	7€
4€ Karaffe 1.5l	24€

4€ Tinto de Verano 0,3l	6€
Erfrischendes spanisches Sommergetränk aus Rotwein und Zitronenlimonade, serviert auf Eis mit einer Zitronenscheibe	

GURKEN GIN TONIC - EISKALT 9,9€

MOJITO 10€

SPIRITUOSEN

Botucal Rum	8€
Grappa Gran Reserva	9€
Hijerbas Seco (Spanische kräuterlikör)	6€
43 Likör	7€
Tequila Don Julio 100% Agave	10€