



# SANTOS

TAPAS & PAELLA



# SANTOS

TAPAS & PAELLA

## MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

BEI SANTOS KOMMT URLAUBSFEELENG AUF.  
NEBEN KLASSISCHEN TAPAS BEREITET CHEFKOCH JOSÉ  
TÄGLICH WECHSELNDE GERICHTE AUS DER SPANISCHEN  
UND PORTUGIESISCHEN KÜCHE ZU.

### SANTOS TAPAS

In Spanien werden Tapas in vielen verschiedenen Variationen serviert. Sie dienten ursprünglich als Snack zwischen Mittag- und Abendessen, sind heute jedoch ein leckeres Gericht für jede Tageszeit. Sie werden als kalte oder warme Appetithäppchen gern zu Wein oder Bier gereicht.

1. **BROT MIT AIOLI** - Knoblauchcreme 4,00 € EI, KN, V, GL, V+
2. **ACEITUNAS** - Spanische Oliven in hausgemachtem Kräuteröl 2,00 € I, V+
3. **PATATAS BRAVAS** - Frittierte *wilde* Kartoffeln mit Aioli 6,00 € 9, V+, EI, KN, V
4. **CHAMPINONES AL AJILLO** - Champignons mit Knoblauch 6,00 € KN, V+
5. **ALBONDINGAS EN TOMATE** - Hackfleischbällchen in Tomatensauce 6,50 € SW, SF, EI, GL, KN
6. **DÁTILES CON BACONTILES** - Datteln im Speckmantel 5,50 € 6, 7, SC
7. **QUESO MANCHEGO** - Spanischer Rohmilchkäse in Chili-Öl 5,00 € MI, V
8. **CHORIZO A LA PLANCHA** - Spanische Paprikawurst 5,50 € SW, KN
9. **BOQUERONES** - Frittierte Sardinen 6,00 € FI, GL
10. **TORTILLA CLASSICA** - Kartoffelomelette mit Salatbeilage und Aioli 7,00 € EI, KN, V
11. **TORTILLA CON VERDURA** - Kartoffel-Gemüseomelette mit Salatbeilage und Aioli 8,00 € EI, KN, V
12. **CALAMARES FRITOS** - Frittierte Tintenfischringe 8,50 € WE, GL
13. **JAMÓN SERRANO** - Spanischer Schinken 8,00 € 6, SW
14. **GAMBAS AL AJILLO** - Garnelen in Knoblauchöl mit Chili 9,50 € KR, KN
15. **MEJILLONES AL VINO BLANCO** - Miesmuscheln in Weisswein 10,50 € WE, AL



- 16. **MERLUZA** - Seefisch 8,50 € FI, GL
- 17. **EMPANADAS** - 4 Stück mit Aioli 7,50 € EI, GL
- 18. **PAN CON TOMATE** - Brot mit Tomate 5,00 € GL
- 19. **PIMENTOS DE PADRON** - Bratpaprika 5,00 €
- 20. **PULPO A GALLEGA** - Oktopus nach spanischer Art 13,90 € WE
- 21. **GAMBAS A LA PLANCHA** - Garnelen aus der Pfanne 14,90 € KR, KN

## SANTOS PAELLA

Die Bauern kochten ihre Mahlzeiten ursprünglich auf einem offenen Lagerfeuer. Sie gaben alles, was regional verfügbar war, in einen großen Topf - vor allem Reis und Gemüse, aber auch Fleisch und Meeresfrüchte.

**PAELLA** 15,00 €

Reisgericht mit Muscheln, Calamares, Hähnchenfleisch und Scampi 1, FI, WE, KN  
(jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag)

Paella ab 5 Personen auch zum Mitnehmen (2 Tage vorher bestellen)

## SANTOS CARNE

**CARNE A LA PLANCHA** - Fleisch vom Grill

- Carne de cerdo - Schweinenackensteak 200g mit Beilage 15,00 €
- Pechuga de pollo - Maishähnchen-Brustfilet 200g mit Beilage 16,50 €
- Chuletas de cordero - Lammkoteletts 150g mit Beilage 18,00 €
- Carne de terneira - Rinderhüftsteak 200g mit Beilage 19,00 €
- Merluza - Seefisch mit Beilage 16,50 €

## SANTOS POSTRES

**PASTÉIS DE NATA** - Portugiesisches Ruddingtörtchen 2,50 € GL, EI, MI, V

**CREMA CATALANA** - Hausgemachte spanische Dessertcreme mit Karamellschicht 5,00 € MI, EI, AL, V

**CHURROS** - Iberisches Fettgebäck GL

- 5 Stück 5,50 €
- 5 Stück mit Schokolade 6,90 €



# SANTOS BEBIDAS

## VINO - Wein

- Vino de la Casa - Spanischer Rotwein 0,2l 4,90 € | 0,5l 10,00 € | 1l 18,00 € SO, AL
- Vino Tinto Rioja - Spanischer Rotwein 0,2l 6,90 € SO, AL
- Vino Blanco Rioja - Spanischer Weißwein 0,2l 6,90 € SO, AL
- Vino Rosé Rioja - Spanischer Roséwein 0,2l 6,90 € SO, AL
- Vinho Verde - Portugiesischer Weißwein mit natürlicher Kohlensäure 0,2l 6,90 € SO, AL
- Botello de vino - Alle Weine als Flasche 0,75l 23,00 € SO, AL
- Sangria - Spanisches Wein-Mischgetränk 0,4l 6,50 € SO, AL
- Sangria - Spanisches Wein-Mischgetränk 1,0l 16,00 € SO, AL
- Tinto de Verano - 0,4l 6,50 € AL



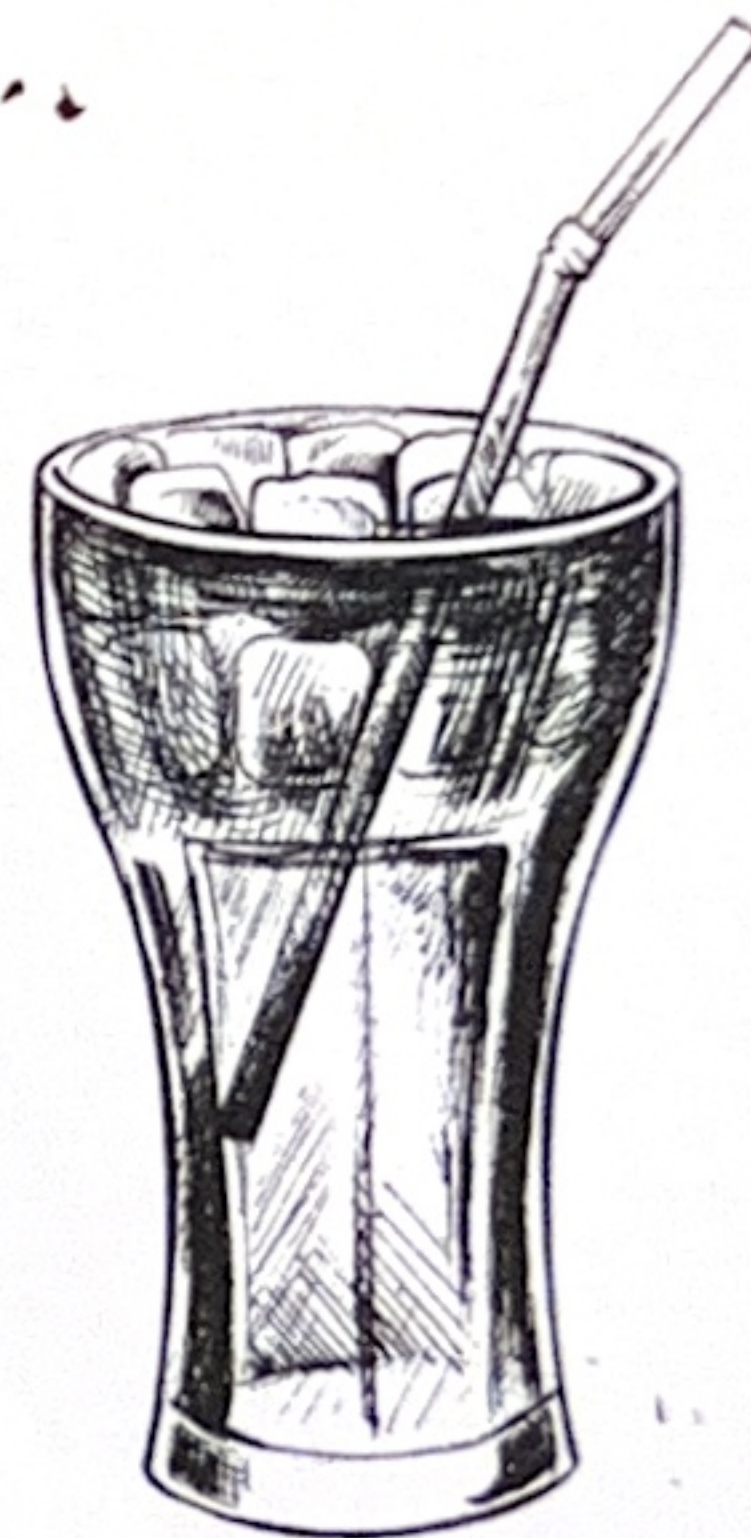
## CERVEZA - Bier

- Estrella Galicia - Spanisches Bier 0,33l 3,90 € AL
- Estrella Galicia 0,0% vol. - alkoholfrei 0,33l 3,90 €
- San Miguel - Spanisches Bier 0,33l 3,90 € AL
- San Miguel - vom Fass 0,3l 3,90 € AL
- Super Bock - Portugiesisches Bier 0,33l 3,90 € AL

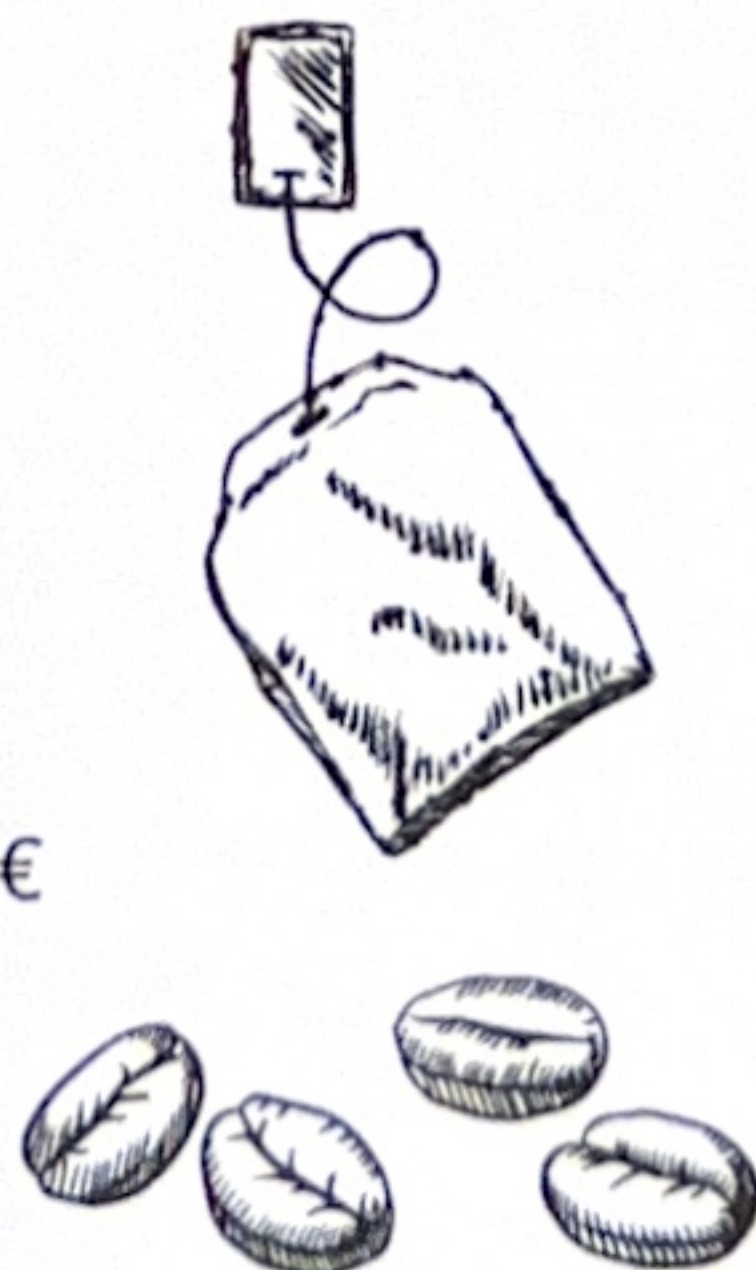


## BEBIDAS SIN ALCOHOL - Alkoholfreie Getränke

- Água das Pedras - Mineralwasser mit Kohlensäure 0,25l 2,70 €
- Água das Pedras - Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75l 6,80 €
- Agua de Cabreiorá - Stilles Mineralwasser 0,25l 2,70 €
- Zumos Compal - Portugiesische Fruchtsäfte 0,2l 3,00 €  
Sorten: Apfel | Birne | Mango | Pfirsich | Rote Beeren
- Vio Limonade 0,25l 2,60 €  
Sorten: Johannisbeere | Apfel | Rhabarber | Orange | Zitrone
- Fuze Tea - Schwarzer Tee 0,3l 3,60 €  
Sorten: Zitrone | Pfirsich
- Schweppes 0,2l 2,60 €  
Sorten: Bitter Lemon | Ginger Ale
- Hausgemachte Limonade  
Zitronenlimonade, Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker - 0,4l 6,00 €

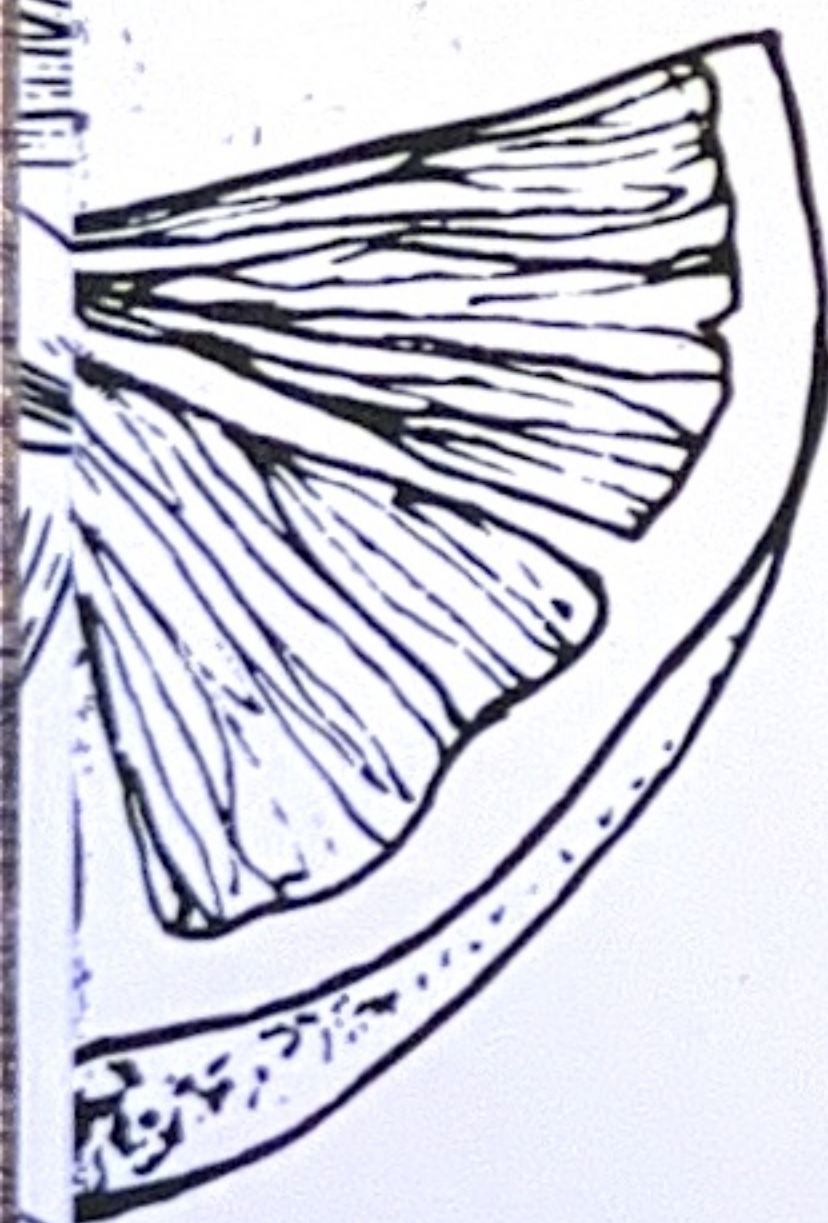
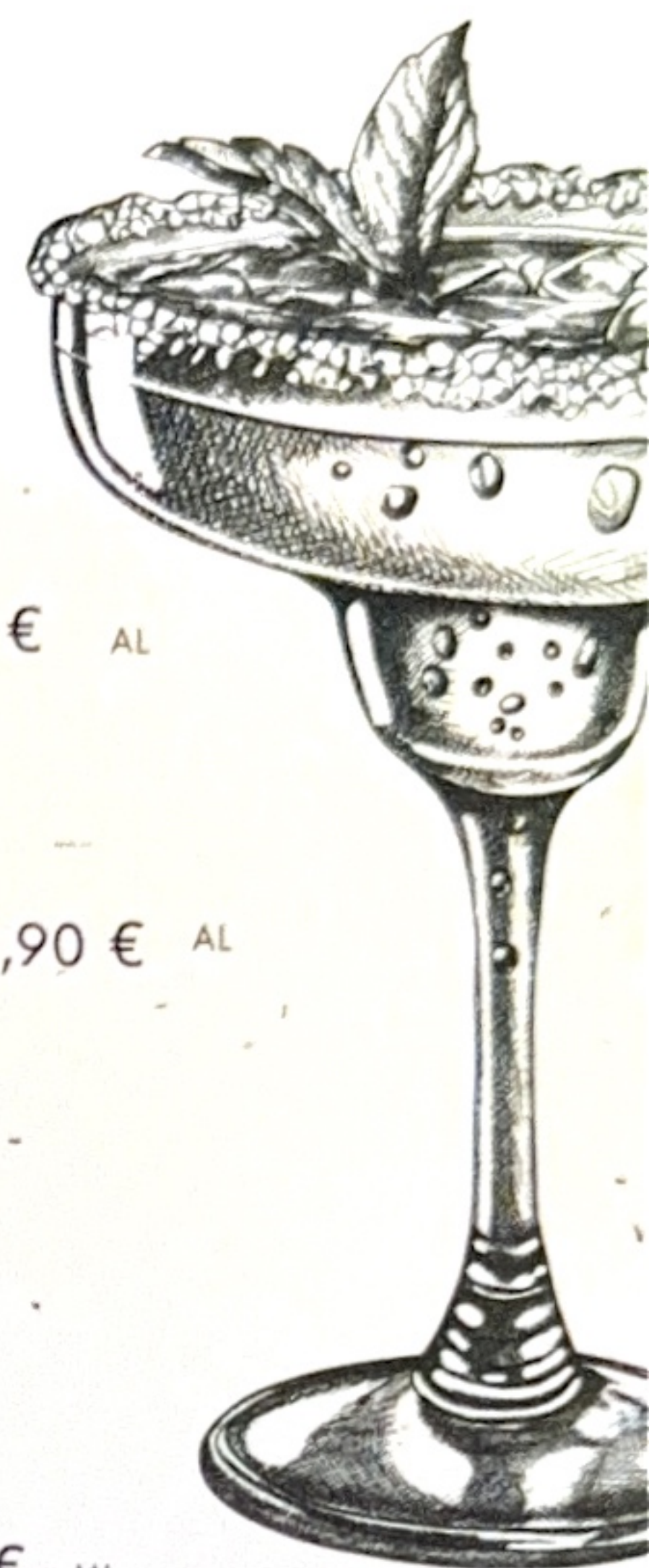


- Espresso - 2,30 € <sup>3</sup>
- Kaffee Crema - 2,90 € <sup>3</sup>
- Milchkaffee - 3,60 € <sup>3, MI</sup>
- Kaffee Bombom - 3,60 € <sup>3, MI</sup>
- Chocolate - 3,20 € <sup>MI</sup>
- Iced Latte - 4,90 € <sup>3, MI</sup>
- Tee - verschiedene Sorten - 2,50 €



## SANTOS COCKTAIL

- COCO LOCO** - Tequila, Wodka, Licor 43, Kokossirup, Ananassaft 0,4l 7,90 € AL
- NARANJITO** - Licor 43, Orangensaft, Sahne 0,4l 7,90 € AL, MI
- MORANGÃO** - Zitronensaft, Licor Beirão, Erdbeeren 0,4l 7,90 € AL
- SANTOS** - Rum, Licor 43, Zitronensaft, Limette, brauner Rohrzucker 0,4l 7,90 € AL
- CUBA LIBRE** - Rum, Cola, Zitrone 0,4l 7,90 € AL
- PORTO TONIC** - Portwein, Tonic Water, Zitrone, Minze 0,4l 7,90 € AL
- GIN TONIC** - Gin, Tonic Water 0,4l 7,90 € AL
- CAMPARI SPRITZ** - Campari, Prosecco, Sodawasser 0,4l 7,90 € AL
- CAIPIRINHA** - Cachaça, Limette, Zucker 0,4l 7,90 € AL
- PIÑA COLADA** - ohne Alkohol - Ananassaft, Sahne, Kokossirup 0,4l 6,90 € MI



## SANTOS LICOR Y MAS

- Vodka Caramel - 2cl 3,00 € AL
- Coffee Liqueur - 2cl 3,00 € AL
- Ginja Cherry - 2cl 3,00 € AL
- Licor Beirão - 2cl 3,00 € AL
  
- Brandy Croft - 2cl 4,50 € AL
- Osborne Veterano - 2cl 4,50 € AL
- Macieira - Portugiesischer Brandy - 2cl 4,50 € AL
- São Domingos Aguardente - 2cl 3,00 € AL
- CR&F Aguardente - 2cl 3,00 € AL
- Hierbas - 2cl 3,00 € AL

