



Andalucía

SPANISCHES TAPAS-BAR RESTAURANT



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 17.00 – 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag: 11.00 – 14.30 /
17.00 bis 23.00 Uhr

Küche täglich bis 22.00 Uhr geöffnet!

Inhaber Miguel Hita-Esteban

Elberfelder Straße 44

42853 Remscheid

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



Andalucía

SPEISENKARTE



Entremeses frios / Kalte Vorspeisen (Tapas) EUR

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | Alioli
Knoblauchmayonnaise | 2,50 |
| 2 | Aceitunas
Oliven ⁷ | 2,50 |
| 3 | Jamón Serrano
Luftgetrockneter Schinken ² | 7,50 |
| 4 | Queso manchego
Spanischer Käse | 6,50 |
| 4a | Plato jaman y queso | 8,50 |
| 5 | Plato mixto de fiambre
Gemischte Wurstplatte ^{1/2/5/8} | 9,00 |
| 6 | Boquerones en vinagre
Eingelegte Sardellen | 6,00 |
| 7 | Tapas de la casa
Tapas nach Art des Hauses | 9,50 |

Entremeses Calientes / Warme Vorspeisen (Tapas)

- | | | |
|-----|--|------|
| 8 | Gambas al ajillo
Krabben in Knoblauchsauce | 6,90 |
| 9 | Gambas a la plancha
Krabben gegrillt | 6,90 |
| 10 | Gambas en salsa de langosta
Krabben in Langustensauce | 7,90 |
| 11 | Calamares fritos
Gebackener Tintenfisch | 6,90 |
| 12 | Sepia a la plancha
Gegrillter Tintenfisch | 7,00 |
| 13 | Calamares a la plancha
Calamares vom Grill mit Salat | 8,50 |
| 14 | Pinchito de pescado
Fischspieß mit Salat | 8,50 |
| 14a | Rabas fritos
Calamares-Streifen | 6,90 |



Andalucía

SPEISENKARTE



		EUR
15	Boquerones fritos Gebackene Sardellen	5,90
16	Muslitos de mar Panierte Krebscherenröllchen	6,80
17	Pulpo a la gallega Oktopus nach gallischer Art	9,50
18	Pulpo al ajillo Oktopus mit Knoblauch	9,50
19	Mejillones a la andaluza Miesmuscheln nach andalusischer Art	7,50
20	Champiñones al ajillo Champignons in Knoblauchsauce	5,90
21	Cazuela de carne Fleischtopf	6,90
22	Pinchito de carne Fleischspieß	5,90
23	Patatas bravas Scharfe Kartoffeln	3,50
24	Patatas Aliolí Kartoffeln mit Knoblauchmayonnaise	3,50
25	Patatas fritas Pommes frites	2,50
26	Montaditos Gegrilltes Schweinelumme	6,90
27	Pimientos fritos Gebratene Paprikaschoten	5,90
28	Pimientos de piquillo Gebratene scharfe Paprikaschoten	6,50
29	Alitas de Pollo Chicken wings	5,90
30	Chorizo Andaluz mit Beilage	6,00
30a	Pimiento de Patron	6,50



Andalucía

SPEISENKARTE



Tortillas / Omelettes

EUR

- | | | |
|----|--|------|
| 31 | Tortilla de patatas
Kartoffelomelette | 5,90 |
| 32 | Tortilla de gambas
Garnelenomelette | 8,00 |
| 33 | Tortilla de atún
Thunfischomelette ⁽²⁾ | 6,50 |

Ensaladas / Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 34 | Ensalada española
Spanischer Salat (gr. Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven ⁽⁷⁾) | 5,50 |
| 35 | Ensalada andaluza
Gemischter Salat (gr. Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven ⁽⁷⁾ ,
Thunfisch ⁽²⁾ , Paprika) | 6,50 |
| 36 | Ensalada de tomate
Tomatensalat | 4,50 |

Platos de Carne / Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 37 | Chuletas de cordero con guarnición
Lammkotelettes mit Beilage | 13,50 |
| 38 | Entrecot con guarnición
Steak mit Beilage und Kräuterbutter,
auf Wunsch mit Pfeffersauce ⁽⁸⁾ | 15,50 |
| 39 | Plato „ANDALUCIA”
Lomo, patatas y pimientos
Schweinelummeer, Kartoffeln und gegrillte Paprika | 13,50 |
| 40 | Solomillo
Schweinefilet gegrillt, mit Beilage,
auf Wunsch mit Pfeffersauce ^(1/7) und Knoblauchsauce | 13,90 |
| 41 | Carne al chef
Fleisch nach Art des Chefs | 14,50 |



Andalucía

SPEISENKARTE



Platos de Pescado / Fischgerichte

EUR

42	Merluza con guarnición Seehecht mit Beilage	12,50
43	Parrillada de pescado Gegrillter Fischteller	14,50
44	Salmón con guarnición Lachs mit Beilage	13,50
45	Paella para dos personas Paella ⁽¹⁾ für zwei Personen (nur auf Vorbestellung)	26,00
46	Rape Seeteufel mit Beilage	13,90
47	Lenguado Seezunge mit Beilage	18,90
48	Zarzuela de pescado Gemischte Fischpfanne	15,50

Sopas / Suppen

49	Sopa de pescado Fischsuppe	4,50
50	Sopa de pollo Hühnersuppe	4,00
51	Sopa de ajo Knoblauchsuppe	4,00

Postre / Dessert

52	Flan español con nata Spanischer Karamellpudding mit Sahne	4,00
53	Crema „Catalana” Catalanische Creme	4,90
54	Helado Eis	4,00



Andalucía

GETRÄNKEKARTE



Biere

		EUR
Bitburger Pils	0,2 l	1,30
Bitburger Pils	0,3 l	2,00
Früh Kölsch	0,2 l	1,30
Früh Kölsch	0,3 l	2,00
Frankenheimer Alt	0,2 l	1,30
Frankenheimer Alt	0,3 l	2,00
Weizenbier	0,5 l	3,50
San Miguel	0,25 l	1,80
Desperados	0,33 l	3,50
Malzbier	0,3 l	2,00
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,00
Corona	0,33 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

		EUR
Cola, Cola light ^(1,9)	0,3 l	2,00
Fanta, Sprite ^(1,4)	0,3 l	2,00
Mineralwasser	0,25 l	1,60
Mineralwasser	0,7 l	4,50
Orangensaft, Apfelsaft	0,3 l	2,10
Kirschsft, Bananensaft	0,3 l	2,10
Tonicwasser	0,3 l	2,10
Bitter Lemon	0,3 l	2,10
Red Bull	0,25 l	3,00
Gingerale ⁽¹⁰⁾	0,3 l	2,10

Spirituosen

		EUR
Klarer	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00
Wodka	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00

Spirituosen

		EUR
Kleiner Feigling	2 cl	2,00
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,00
Tequila	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,00
Anis dulce / seco	2 cl	2,00
Sambuca	2 cl	2,00
Hierbas	2 cl	2,00

Mixdrinks

		EUR
Wodka Red Bull	0,1 l	3,00
Wodka Lemon	0,1 l	3,00
Bacardi Cola	0,1 l	3,00
Maria Cola	0,1 l	2,60
Likör 43 Milch	0,3 l	4,00
Whiskey Cola ⁽¹⁾	0,1 l	4,00

Longdrink / Cuba Libre

		EUR
Bacardi Cola ^(1,9)	0,25 l	4,00
Whiskey Cola ^(1,9)	0,25 l	4,50
Gin Tonic	0,25 l	4,00
Havanna Club Cola ^(1,9)	0,25 l	4,00

Whiskey

		EUR
Chivas Regal (12 Jahre) ⁽¹⁾	2 cl	5,50
Johnny Walker ⁽¹⁾	2 cl	4,50
Ballentines ⁽¹⁾	2 cl	4,50
Jim Beam ⁽¹⁾	2 cl	4,50
Jack Daniels ⁽¹⁾	2 cl	4,50
Dimple ⁽¹⁾	2 cl	5,50



Andalucía

GETRÄNKEKARTE



Cognac/Brandy

	EUR
Veterano	2 cl 2,00
Osborne 103	2 cl 2,00
Magno	2 cl 2,00
Mariacron	2 cl 2,00
Metaxa	2 cl 2,00
Soberano	2 cl 2,00
Terry	2 cl 2,00
Carlos 1	2 cl 6,00
Cardenal Mendoz	2 cl 6,00
Gran Duque de Alba	2 cl 6,00

Liköre

	EUR
Ponche Caballero	2 cl 2,00
Baileys	2 cl 2,00
Crema catalana	2 cl 2,00
Zimt-Likör	2 cl 2,00
Eichel-Likör	2 cl 2,00
Xuxu	2 cl 2,00
Hierbas dulce / seco	2 cl 2,00
Batida de Coco	2 cl 2,00
Amaretto	2 cl 2,00
Likör 43	2 cl 2,00
Piña Colada	2 cl 2,00

Aperitif

	EUR
Sherry trocken	2 cl 2,00
Sherry Medium	2 cl 2,00
Martini weiß/rot	2 cl 2,00
Campari	2 cl 3,50
Bitterino	0,1 l 1,20

Flaschen-Weine

	EUR
Wein, rot/weiß/rosé	Flasche 14,50
Reserve Wein von Rioja	Flasche 20,00

Offene Weine

	EUR
Wein, rot/weiß/rosé	Glas 0,1 l 3,50
Wein, rot/weiß/rosé	Karaffe 0,25 l 4,50
Wein, rot/weiß/rosé	Karaffe 0,5 l 8,00
Wein, rot/weiß/rosé	Karaffe 1 l 15,00
Sangria	0,25 l 5,00
Sangria	Karaffe 0,5 l 9,50
Sangria	Karaffe 1 l 18,00
Tinto de verano	0,25 l 3,50

Sekt

	EUR
Glas Sekt	0,1 l 3,50
Piccolo	0,2 l 5,50
Sekt „Hausmarke“	0,7 l 18,00
Krimsekt	0,7 l 23,00

Warme Getränke

	EUR
Kaffee ⁽⁹⁾	1,60
Cappuccino ⁽⁹⁾	2,00
Milchkaffee ⁽⁹⁾	1,60
Espresso ⁽⁹⁾	1,60
Kakao	2,00
Tee	1,60
Carajillo mit gebranntem Brandy	3,50
Grog	3,00
Lumumba	3,50

1) mit Farbstoff – 2) mit Konservierungsstoff – 3) geschwefelt – 4) mit Antioxidationsmittel – 5) mit Phosphat
6) mit Süßungsmittel oder Süßstoffen – 7) geschwärzt – 8) mit Geschmacksverstärker – 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig – 11) Milcheiweiß – 12) Formvoderschinken



Amaladucia

GETRÄNKEKARTE



COCKTAILS

EUR

PIÑA COLADA

Karibisch, cremig, süß, mit Jamaika-Rum, Kokos und Ananas 6,50

SWIMMING POOL

Urlaub zum Trinken, fruchtig-frisch, mit Blue Curaçao, Wodka, Jamaika-Rum, Coconut Cream und Ananas² 6,50

PLANTER'S PUNCH

Klassischer Rum-Cocktail aus den Südstaaten, mit kräftigem Aroma durch Jamaika-Rum, Grenadine, Angostura, Zitrone und Orange¹ 6,00

ZOMBIE

Voodoo-Zauber im Glas, kräftig-aromatisch, mit Jamaika-Rum, Apricot-Brandy, Limetten und Ananas 7,90

GREEN MORNING

Fruchtig und tafrisch durch Grapefruit, Ananas und Bananen, mit Wodka und Blue Curaçao² 6,00

SEX ON THE BEACH

Verführerisch, mit Pfirsichlikör, Wodka, Zitrone, Orange und einem Hauch von Grenadine¹ 6,50

CAIPIRINHA

Die Sonne Brasiliens – Cachaça aus frischem Zuckerrohrsaft, mit Lime-Juice und Rohrzucker 6,90

TEQUILA SUNRISE

Charaktervoller Klassiker, mit Tequila, Orange, Zitrone und Grenadine¹ 6,50

COCKTAILS

ALKOHOLFREI

EUR

TROPICAL MYSTERY

Fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Bananen, Kiwi, Ananas und Maracuja, geheimnisvoll durch einen Hauch Kakao^{1,3} 5,50

VIRGIN COLADA

Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos³ 5,00

BIG APPLE

Erfrischender Cocktail mit dem fruchtigen Aroma von Granny-Smith-Äpfeln und Orangen^{2,3} 6,00

RED BERRY

Eine fruchtige Komposition aus roten Beeren, abgerundet mit Orange und Zitrone, verfeinert mit einem Hauch von Minze^{1,3} 6,00

