

Tapas - gemischte Teller

Tapas-Teller	9,50 €
(Sardellen frittiert, Calamares und gekochte Krabben)	
Gemischter Teller „Iberico“	14,50 €
(Serranoschinken, iberische Wurst- und Käsespezialitäten)	
Tapas-Variation - 5 verschiedene Tapas	16,00 €
(Vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Die Tapas-Variation wird von der Küche zusammengestellt)	

Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,40 €
Krabbentaschen	3,40 €
Garnelenbomben mit Dip	4,80 €
Boquerones (Sardellen) frittiert	5,70 €
Tintenfische frittiert	4,80 €
Tintenfische vom Grill (3 Stück) mit Knoblauch-Olivenöl	7,50 €
Calamares á lá Romana mit Cocktailsauce	5,30 €
Garnelenspiess vom Grill mit Knoblauch-Dip	4,90 €
Gambas im Speckmantel (4 Stück) mit Dip	9,20 €
Lachs mariniert mit Melonenstreifen	5,70 €
Ceviche vom Lachs mit Mango	5,50 €
Garnelen-Lachs-Spiess mit Aprikosen-Dip	7,60 €
„Pulpo„ (Krake) „Gallega“-Art	7,50 €
Atlantikhecht in Ananas-Paprikasauce	5,50 €

Tapas - vegetarisch

Oliven *	2,90 €
Pan con Tomate/ Geröstetes Brot mit Tomate + Knoblauch *	3,50 €
Süßkartoffel-Pommes * mit Dip	4,50 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln) *	3,70 €
Runzelkartoffeln mit 2 verschiedenen Saucen *	4,90 €
Gemüsespiess * vom Grill mit Dip	4,80 €
Pimientos del Padron *	5,90 €
Artischocken mit „Schwarze-Oliven-Öl“ *	4,70 €
Champignons mit Knoblauch *	4,20 €
Riesen-Champignon mit Spinat und Mozzarella gratiniert	5,20 €
Süßkartoffel mit Gorgonzola gratiniert	4,90 €
Süßkartoffeltortilla	4,60 €
Verschiedene Gemüse im Backteig mit pikantem Dip	5,10 €
Champignons im Backteig mit pikantem Dip	4,80 €
Zucchini-Auberginen-Frikadelle mit Joghurt-Dip	4,80 €
Zucchini vegetarisch gefüllt / mit Hirtenkäse gratiniert	4,60 €
Empanada - Vegetarische Teigtasche *	4,60 €
Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	4,40 €
Ziegenkäse mit Datteln, Nüssen + Honig gratiniert	5,50 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	4,90 €
Extraportion Sauce (rot, grün)	1,50 €
Brot Nachbestellung	1,50 €
Aioli Nachbestellung	1,50 €

* = VEGAN

Tapas - mit Fleisch und Geflügel

Hähnchenflügel „ Diabolo “ (Hähnchenflügel pikant)	4,50 €
Hähnchenbrustspieß mit süßsaurer Paprikazwiebel	4,70 €
Putenstreifen in Honig-Senfsauce	4,90 €
Putenstreifen paniert mit Kräuter-Dip	4,90 €
Mini-Puten-Cordon bleu	5,80 €
Pflaumen im Speckmantel	4,70 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel	4,90 €
Hirtenkäse im Speckmantel paniert + frittiert	4,80 €
Kartoffeln (Drillinge) im Speckmantel am Spieß	5,40 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert	4,40 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill	4,80 €
Albondigas (hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce)	4,50 €
Chamuças (Curry-Hacktaschen)	4,40 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip	4,90 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Backpflaume	5,30 €
Rindfleisch in Rotwein geschmort	6,60 €
Lammkotelett in Knoblauch + Kräuter gebraten 2 Stück	7,90 €
Serrano-Schinken	6,50 €
Melone mit Serrano-Schinken	6,90 €
Iberischer Schinken / Jamon Iberico	17,00 €

Auf Wunsch und nach Vorbestellung stellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Tapas-Buffet für Ihre Feier im „EL Pulpo“ oder aber bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma zusammen.

Sprechen Sie uns an!

Suppen - Sopas

Grüne Suppe Caldo verde	4,50 €
Knoblauchsuppe (mit Tomate + Eierstich) Sopa de alho	4,70 €
Fischsuppe Sopa de peixe	6,50 €
Krabbencremesuppe Crema de camarao	6,50 €

Salate - Saladas

Gemischter Salat Salada mista	6,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln Salada de tomate	6,50 €
Gemischter Salat mit Hirtenkäse Salada mista c/ queijo	7,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Salada mista c/ atum	8,50 €
Gemischter Salat mit „PULPO„ (Krake) Salada mista com polvo	13,50 €
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten Salada mista com marisco	14,50 €

Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Taschenkrebssapateira	Tagespreis
Hummerlavagante	Tagespreis
Langustelagosta	Tagespreis
Hummer nach Art des Hauses Hummer / Gamba / Seeteufel in Tomaten-Sahnesauce Lavagante á casa	ab 28,50 €
Taschenkrebss nach Art des Hauses Taschenkrebss / Muscheln / Gamba / Tomaten-Sahnesauce Sapateira á casa	ab 25,00 €
Meeresfrüchte-Reis Arroz de marisco	21,00 €
Palourde-Muscheln in Knoblauch-Weisswein Ameijoa preta	13,50 €
Gemischter Muschelteller in Tomaten-Weisswein oder Knoblauch-Weisswein Prato maluco	15,80 €
Meeresschnecken Buzios	12,90 €
Austern "Donegal" Ostras "Donegal"	Stück 3,40 €

Gambas

Gambas vom Grill (mit Kopf + Schale) Gambas grelhadas	17,50 €
Gambas in Knoblauch (ohne Kopf + ohne Schale) Gambas em alho	17,00 €
Gambas „Piri-Piri“ (scharf) (ohne Kopf + ohne Schale) Gambas em Piri-Piri	17,60 €
Gambas „EL PULPO„ (ohne Kopf + ohne Schale) mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce Gambas "EL PULPO"	18,00 €
Wildgarnele nach Gewicht / 100 gr vom Grill oder in Knoblauch gebraten Jumbos a peso / 100 gr	10,00 €

Alle Garnelengerichte werden mit 1 kleinem Salat serviert!

Paella - Paelha

Paella „Valenciana“ (Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte) Paelha á Valenciana	17,50 €
Paella mit Fleisch Paelha de carne	17,00 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paelha de peixe e marisco	18,00 €

(Zubereitungszeit einer Paella: ca. 30 Minuten)

Die Cataplana

ist ein

**Metallbehälter mit schwerem Deckel.
Sie ähnelt einer Muschel und verbessert
die Speisen im Geschmack**

Fisch in der Cataplana (Verschiedene Fische in Tomaten-Weissweinsauce) Cataplana de peixe	18,00 €
Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“ Tamboril na Cataplana	24,00 €
„PULPO„ Krake nach Art des Hauses Polvo á Casa	23,00 €
Meeresfrüchte in der Cataplana Cataplana de marisco	22,00 €

Fischspezialitäten- Especialidades de peixe

Steinbeisser + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce Gata e tamboril na telha com molho ananas-pimento	19,50 €
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill Espeto de tamboril c/ bacon	22,50 €
Spanische Fischpfanne Cacarola de peixe á espanhola	17,00 €
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce Zander em molho de Limao	17,50 €
Tintenfische in Knoblauchsauce Lulas em alho	14,50 €
„PULPO„ Krake in Knoblauchsauce Polvo em alho	22,00 €
„PULPO„ Krake nach Lagareiro-Art Polvo á Lagareiro	23,00 €

-Loup de Mer- -Dorade royal-

Gegrillt	ab 19,- €
In der Salzkruste gegart	ab 22,- €
Im Pergament gegart	ab 21,- €

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!

Fisch vom Grill - Peixe grelhado

Seezunge	Tagespreis
Linguado	
Baby-Steinbutt	Tagespreis
Pregado	
Sardinen	11,50 €
Sardinhas	
Tintenfisch	13,50 €
Lulas	
Thunfischsteak	19,00 €
Bife de atum	
Schwertfischsteak	18,50 €
Bife de espadarte	
Lachsfilet	16,00 €
Salmao	
Seeteufelfilet	22,50 €
Tamboril	
Stockfisch gegrillt oder gekocht	19,50 €
Bacalhau	
Krake	22,00 €
Polvo	
Gemischter Fisch	18,00 €
(Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Sardine, Gamba)	
Misto de peixe	

Wünschen Sie eine Sauce zu Ihrem Fisch?

Pfeffersauce	2,50 €
Krabbensauce	2,50 €
Dijon-Senfsauce	2,50 €

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen (Salat, Rosmarinkartoffeln, Gemüse) serviert!

Fleisch - Carne

Hähnchen Piri-Piri vom Grill (mit Knochen) Frango Piri-Piri	11,50 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr) Bife de vaca grelhado	19,00 €
Rumpsteak auf portugiesische Art (200 gr) (mit Serrano-Schinken und Spiegelei) Bife de vaca á portuguesa	20,50€
Rinderfilet gegrillt (200 gr) Lombo de vaca grelhado	24,50 €
Schweinefilet-Medaillons vom Grill Lombo de porco grelhado	16,50 €
Lammkoteletts vom Grill Costeletas de cordeiro grelhado	19,50 €
Lammfilet gegrillt Lombo de cordeiro grelhado	20,50€
Gemischtes Fleisch vom Grill (Hüftsteak, Schweinenacken, Putenschnitzel, Chourica) Misto de carne grelhado	18,00 €

Wünschen Sie eine Sauce zum Fleisch?

Pfeffersauce	2,50 €
Gorgonzolasauce	2,50 €
Champignonsauce	2,50 €
Dijon-Senfauce	2,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen (Salat, frittierte Kartoffeln, Gemüse) serviert!