

## Tapas - gemischte Teller

Tapas-Teller	12,50 €
(Sardellen frittiert, Calamares und gekochte Krabben)	
Tapas-Variation - 5 verschiedene Tapas	19,00 €
(Vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Die Tapas-Variation wird von der Küche zusammengestellt)	

## Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,80 €
Krabbentaschen	3,80 €
Garnelenbomben mit Dip	5,40 €
Boquerones ( Sardellen ) frittiert	6,10 €
Tintenfische frittiert	6,00 €
Tintenfische vom Grill (3 Stück) mit Knoblauch-Olivenöl	7,80 €
Sepiastreifen knusprig frittiert mit Dip	6,20 €
Calamares á lá Romana mit Cocktailsauce	6,80 €
Garnelenspiess vom Grill mit Knoblauch-Dip	5,70 €
„Pulpo“ (Krake) „Gallega“-Art	8,90 €
„Pulpo“ (Krake) vom Grill mit grüner Sauce	11,50 €
Steinbeisserfilet paniert mit Ananas-Paprikasauce	5,80 €
Thunfisch mit weissen Riesenbohnen + Zwiebeln	5,80 €

# Tapas - vegetarisch

Oliven *	3,50 €
Pan con Tomate/ Geröstetes Brot mit Tomate + Knoblauch *	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes * mit Dip	4,90 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln) *	4,20 €
Runzelkartoffeln * mit 2 verschiedenen Saucen	5,70 €
Pimientos del Padron *	6,50 €
Artischocken mit „Schwarze-Oliven-Öl“ *	5,20 €
Champignons mit Knoblauch *	5,20 €
Süßkartoffel mit Gorgonzola gratiniert	6,10 €
Süßkartoffeltortilla	5,80 €
Spinat-Käsebällchen mit Dip	5,50 €
Verschiedene Gemüse im Tempuramantel * mit pikantem Dip	5,60 €
Champignons im Tempuramantel * mit pikantem Dip	5,60 €
Zucchini-Auberginen-Frikadelle mit Joghurt-Dip	5,50 €
Aubergine in pikanter Tomatensauce mit Hirtenkäse gratiniert	6,70 €
Rote Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse, Walnuss + Balsamicocreme	6,80 €
Empanada - Vegetarische Teigtasche *	5,60 €
Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	5,80 €
Ziegenkäse mit Datteln, Nüssen + Honig gratiniert	6,20 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	6,50 €
Extraportion Sauce (rot, grün)	1,50 €
Brot Nachbestellung (2 Scheiben)	1,50 €
Aioli Nachbestellung (1 Schälchen)	1,50 €

\* = VEGAN

# Tapas - mit Fleisch und Geflügel

Hähnchenflügel „ Diabolo “ (Hähnchenflügel pikant)	5,20 €
Empanada (Teigtasche) mit Hähnchen	5,80 €
Putenstreifen in Honig-Senfsauce	6,20 €
Putenstreifen paniert mit Kräuter-Dip	6,20 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel	6,30 €
Hirtenkäse im Speckmantel paniert + frittiert	5,70 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert	5,40 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill	5,00 €
Schinkenkroketten mit Serranoschinken	4,80 €
Albondigas (hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce)	5,50 €
Chamuças (Curry-Hacktaschen)	5,10 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip	5,20 €
Rindfleisch in Rotwein geschmort	7,50 €
Lammkotelett in Knoblauch + Kräuter gebraten 2 Stück	8,00 €
Serrano-Schinken	7,00 €
Melone mit Serrano-Schinken	8,50 €

**Auf Wunsch und nach Vorbestellung stellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Tapas-Bufferet 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	4,90 €
Fischsuppe Sopa de peixe	7,50 €
Krabbencremesuppe Creme de camarao	7,50 €

## Salate - Saladas

Gemischter Salat Salada mista	klein groß	3,00 € 7,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln Salada de tomate		7,50 €
Gemischter Salat mit Hirtenkäse Salada mista c/ queijo		9,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Salada mista c/ atum		10,50 €
Gemischter Salat mit „PULPO„ (Krake) Salada mista com polvo		16,00 €
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten Salada mista com marisco		17,50 €

# Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Taschenkrebs Sapateira	Tagespreis
Hummer Lavagante	Tagespreis
Languste Lagosta	Tagespreis
Hummer nach Art des Hauses Hummer / Gamba / Seeteufel / Tomaten-Sahnesauce Lavagante á casa	ab 42,50 €
Taschenkrebs nach Art des Hauses Taschenkrebs / Muscheln / Gamba / Tomaten-Sahnesauce Sapateira á casa	ab 32,00 €
Meeresfrüchte-Reis Arroz de marisco	25,00 €
Gemischter Muschelteller in Tomaten-Weisswein oder Knoblauch-Weisswein Prato maluco	17,50 €
Meeresschnecken Buzios	14,50 €
Austern "Donegal" Ostras "Donegal"	Stück 3,90 €

# Gambas

Gambas vom Grill (mit Kopf + Schale) Gambas grelhadas	18,50 €
Gambas in Knoblauch (ohne Kopf + ohne Schale) Gambas em alho	18,50 €
Gambas „Piri-Piri“ (ohne Kopf + ohne Schale) in scharfer Tomatensauce Gambas em Piri-Piri	19,50 €
Gambas „EL PULPO„ (ohne Kopf + ohne Schale) mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce Gambas "EL PULPO"	21,00 €
Wildgarnele nach Gewicht / 100 gr vom Grill oder in Knoblauch gebraten Jumbos a peso / 100 gr	14,00 €

Wir verarbeiten ausschließlich Black Tiger Salzwassergarnelen!  
Alle Garnelengerichte werden mit 1 kleinem Salat serviert!

# Paella - Paelha

Paella „Valenciana“ ( Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte ) Paelha á Valenciana	20,50 €
Paella mit Fleisch Paelha de carne	19,50 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paelha de peixe e marisco	21,00 €

( Zubereitungszeit einer Paella: ca. 30 Minuten )

# Die Cataplana

ist ein

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

<b>Fisch in der Cataplana</b> (Verschiedene Fische + 1 Gamba in Tomaten-Weißweinsauce) Cataplana de peixe	<b>20,50 €</b>
<b>Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“</b> (Seeteufel, Gamba + Grünschalmuschel in Tomaten-Sahnesauce) Tamboril na Cataplana	<b>26,00 €</b>
<b>„PULPO„ Krake nach Art des Hauses</b> Polvo á Casa	<b>27,00€</b>
<b>Meeresfrüchte in der Cataplana</b> Cataplana de marisco	<b>24,50 €</b>

# Fischspezialitäten- Especialidades de peixe

Steinbeisser + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce Gata e tamboril na telha com molho ananas-pimento	25,50 €
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill Espeto de tamboril c/ bacon	26,00 €
Spanische Fischpfanne Cacarola de peixe á espanhola	19,00 €
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce Zander em molho de Limao	22,50 €
Tintenfische in Knoblauchsauce Lulas em alho	16,00 €
„PULPO„ Krake in Knoblauchsauce Polvo em alho	24,00€
„PULPO„ Krake nach Lagareiro-Art Polvo á Lagareiro	26,00 €

-Loup de Mer-      -Dorade royal-

Gegrillt	ab 22,- €
In der Salzkruste gegart	ab 25,- €
Im Pergament gegart	ab 23,- €

**Bitte fragen Sie auch nach unserer Tagesempfehlung!**

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!



# Fisch vom Grill - Peixe grelhado

Seezunge	Tagespreis
Linguado	
Baby-Steinbutt	Tagespreis
Pregado	
Sardinen	14,00 €
Sardinhas	
Tintenfisch	15,50 €
Lulas	
Thunfischsteak	24,00 €
Bife de atum	
Schwertfischsteak	22,50 €
Bife de espadarte	
Lachsfilet	21,50 €
Salmao	
Seeteufelfilet	24,00 €
Tamboril	
Stockfisch gegrillt oder gekocht	24,50 €
Bacalhau	
Krake	24,50 €
Polvo	
Gemischter Fisch	21,00 €
(Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Sardine, Gamba)	
Misto de peixe	

Wünschen Sie eine Sauce zu Ihrem Fisch?

Pfeffersauce	3,00 €
Krabbensauce	3,00 €
Dijon-Senfauce	3,00 €

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

# Fleisch - Carne

Hähnchen Piri-Piri vom Grill (mit Knochen) Frango Piri-Piri	15,50 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr) Bife de vaca grelhado	24,00 €
Rumpsteak auf portugiesische Art (200 gr) (mit Serrano-Schinken und Spiegelei) Bife de vaca á portuguesa	25,50 €
Schweinefilet-Medaillons vom Grill Lombo de porco grelhado	18,00 €
Lammkoteletts vom Grill Costeletas de cordeiro grelhado	20,50 €
Gemischtes Fleisch vom Grill (Hüftsteak, Schweinenacken, Putenschnitzel, Chourica) Misto de carne grelhado	21,00 €

Wünschen Sie eine Sauce zum Fleisch?

Pfeffersauce	3,00 €
Gorgonzolasauce	3,00 €
Champignonsauce	3,00 €
Dijon-Senfesauce	3,00 €

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