

## Tapas - gemischte Teller

Tapas-Teller	11,50 €
(Sardellen frittiert, Calamares und gekochte Krabben)	
Tapas-Variation - 5 verschiedene Tapas	17,50 €
(Vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Die Tapas-Variation wird von der Küche zusammengestellt)	

## Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,60 €
Krabbentaschen	3,60 €
Garnelenbomben mit Dip	5,10 €
Boquerones ( Sardellen ) frittiert	5,90 €
Tintenfische frittiert	5,80 €
Tintenfische vom Grill (3 Stück) mit Knoblauch-Olivenöl	7,50 €
Sepiastreifen knusprig frittiert mit Dip	5,80 €
Calamares á lá Romana mit Cocktailsauce	6,50 €
Garnelenspiess vom Grill mit Knoblauch-Dip	5,50 €
„Pulpo“ (Krake) „Gallega“-Art	8,70 €
„Pulpo“ (Krake) vom Grill mit grüner Sauce	11,00 €
Atlantikhecht paniert mit Ananas-Paprikasauce	5,80 €
Lachsfrikadellen mit Dip	6,00 €
Thunfisch mit weissen Riesenbohnen + Zwiebeln	5,80 €

# Tapas - vegetarisch

Oliven *	3,30 €
Pan con Tomate/ Geröstetes Brot mit Tomate + Knoblauch *	4,20 €
Süßkartoffel-Pommes * mit Dip	4,70 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln) *	4,00 €
Runzelkartoffeln * mit 2 verschiedenen Saucen	5,50 €
Pimientos del Padron *	6,30 €
Artischocken mit „Schwarze-Oliven-Öl“ *	4,90 €
Champignons mit Knoblauch *	4,60 €
Süßkartoffel mit Gorgonzola gratiniert	5,20 €
Süßkartoffeltortilla	5,50 €
Spinat-Käsebällchen mit Dip	5,20 €
Verschiedene Gemüse im Tempuramantel mit pikantem Dip	5,20 €
Champignons im Tempuramantel mit pikantem Dip	5,20 €
Zucchini-Auberginen-Frikadelle mit Joghurt-Dip	5,20 €
Aubergine in pikanter Tomatensauce mit Hirtenkäse gratiniert	6,50 €
Rote Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse, Walnuss + Balsamicocreme	6,80 €
Empanada - Vegetarische Teigtasche *	5,50 €
Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	5,50 €
Ziegenkäse mit Datteln, Nüssen + Honig gratiniert	5,90 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	6,00 €
Extraportion Sauce (rot, grün)	1,50 €
Brot Nachbestellung	1,50 €
Aioli Nachbestellung	1,50 €

\* = VEGAN

# Tapas - mit Fleisch und Geflügel

Hähnchenflügel „ Diabolo “ (Hähnchenflügel pikant)	4,90 €
Empanada (Teigtasche) mit Hähnchen	5,50 €
Putenstreifen in Honig-Senfsauce	5,60 €
Putenstreifen paniert mit Kräuter-Dip	5,60 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel	5,50 €
Hirtenkäse im Speckmantel paniert + frittiert	5,20 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert	4,90 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill	4,80 €
Schinkenkroketten mit Serranoschinken	4,40 €
Albondigas (hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce)	4,80 €
Chamuças (Curry-Hacktaschen)	4,80 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip	4,90 €
„Assadura“ Schweinefleisch mit Koriander + Knoblauch mariniert	6,00 €
Rindfleisch in Rotwein geschmort	7,00 €
Lammkotelett in Knoblauch + Kräuter gebraten 2 Stück	8,00 €
Serrano-Schinken	6,80 €
Melone mit Serrano-Schinken	7,50 €

**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	7,00 €
Krabbencremesuppe Creme de camarao	7,00 €

## Salate - Saladas

Gemischter Salat Salada mista	6,80 €
Tomatensalat mit Zwiebeln Salada de tomate	7,00 €
Gemischter Salat mit Hirtenkäse Salada mista c/ queijo	8,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Salada mista c/ atum	9,00 €
Gemischter Salat mit „PULPO„ (Krake) Salada mista com polvo	15,00 €
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten Salada mista com marisco	16,00 €

## Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Taschenkrebis Sapateira		Tagespreis
Hummer Lavagante		Tagespreis
Languste Lagosta		Tagespreis
Hummer nach Art des Hauses Hummer / Gamba / Seeteufel / Tomaten-Sahnesauce Lavagante á casa		ab 32,50 €
Taschenkrebis nach Art des Hauses Taschenkrebis / Muscheln / Gamba / Tomaten-Sahnesauce Sapateira á casa		ab 28,50 €
Meeresfrüchte-Reis Arroz de marisco		23,50 €
Palourde-Muscheln in Knoblauch-Weisswein Ameijoa preta		17,50 €
Gemischter Muschelteller in Tomaten-Weisswein oder Knoblauch-Weisswein Prato maluco		17,00 €
Meeresschnecken Buzios		13,50 €
Austern "Donegal" Ostras "Donegal"	Stück	3,80 €

# Gambas

Gambas vom Grill (mit Kopf + Schale) Gambas grelhadas	17,50 €
Gambas in Knoblauch (ohne Kopf + ohne Schale) Gambas em alho	17,50 €
Gambas „Piri-Piri“ (scharf) (ohne Kopf + ohne Schale) Gambas em Piri-Piri	18,50 €
Gambas „EL PULPO„ (ohne Kopf + ohne Schale) mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce Gambas "EL PULPO"	19,00 €
Wildgarnele nach Gewicht / 100 gr vom Grill oder in Knoblauch gebraten Jumbos a peso / 100 gr	12,00 €

Alle Garnelengerichte werden mit 1 kleinem Salat serviert!

# Paella - Paelha

Paella „Valenciana“ ( Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte ) Paelha á Valenciana	18,50 €
Paella mit Fleisch Paelha de carne	17,50 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paelha de peixe e marisco	19,00 €

( 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	19,50 €
Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“ Tamboril na Cataplana	24,50 €
„PULPO„ Krake nach Art des Hauses Polvo á Casa	24,50€
Meeresfrüchte in der Cataplana Cataplana de marisco	23,50 €

# Fischspezialitäten- Especialidades de peixe

Steinbeisser + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce Gata e tamboril na telha com molho ananas-pimento	23,50 €
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill Espeto de tamboril c/ bacon	24,50 €
Spanische Fischpfanne Cacarola de peixe á espanhola	18,50 €
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce Zander em molho de Limao	21,50 €
Tintenfische in Knoblauchsauce Lulas em alho	15,50 €
„PULPO„ Krake in Knoblauchsauce Polvo em alho	22,00€
„PULPO„ Krake nach Lagareiro-Art Polvo á Lagareiro	24,50 €

-Loup de Mer-      -Dorade royal-

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

**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	12,50 €
Sardinhas	
Tintenfisch	14,50 €
Lulas	
Thunfischsteak	23,50 €
Bife de atum	
Schwertfischsteak	21,50 €
Bife de espadarte	
Lachsfilet	21,50 €
Salmao	
Seeteufelfilet	24,00 €
Tamboril	
Stockfisch gegrillt oder gekocht	23,00 €
Bacalhau	
Krake	23,00 €
Polvo	
Gemischter Fisch	19,50 €
(Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Sardine, Gamba)	
Misto de peixe	

Wünschen Sie eine Sauce zu Ihrem Fisch?

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

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

# Fleisch - Carne

Hähnchen Piri-Piri vom Grill (mit Knochen) Frango Piri-Piri	14,50 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr) Bife de vaca grelhado	22,00 €
Rumpsteak auf portugiesische Art (200 gr) (mit Serrano-Schinken und Spiegelei) Bife de vaca á portuguesa	23,50 €
Schweinefilet-Medaillons vom Grill Lombo de porco grelhado	17,50 €
Lammkoteletts vom Grill Costeletas de cordeiro grelhado	19,50 €
Gemischtes Fleisch vom Grill (Hüftsteak, Schweinenacken, Putenschnitzel, Chourica) Misto de carne grelhado	18,50 €

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!