

Siempre Tapas – Spanisches Lebensgefühl

im Herzen der Stadt

Siempre Tapas ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort zum Ankommen, Teilen und Genießen. Inspiriert von der spanischen Esskultur bringen wir die Leichtigkeit, Wärme und Geselligkeit Spaniens direkt in unsere Stadt.

ADDITIVES & ALLERGENS

Haben Sie Allergien oder besondere Ernährungswünsche?
Sprechen Sie uns gerne an – unser Team hilft Ihnen weiter. Eine extra spezielle Speisekarte erhalten Sie auf Anfrage.

Suppen & Salate

01. El Pescador 11,50 €

Frische Fischsuppe

02. Sopa de patatas 8,90 €

Kartoffelcremesuppe verfeinert mit Steinpilz und Trüffelöl

03. Tomatensuppe 6,90 €

Tomatencremesuppe

04. Zwiebelsuppe 7,90 €

Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Käse

05. Ensalada mixta de temporada 7,50 €

Gemischter Saisonsalat mit marinierten Pilzen und Cherrytomaten

06. Romana Salat 16,50 €

mit gegrillten Rindersteakstreifen in Maracuja-Vinaigrette und Granatapfel

07. Fenchel Mango Salat 19,80 €

mit gegrilltem Baby Calamares und Gambas

08. Ensalada de espinaca 14,90 €

Babyspinatsalat mit Granatapfel, überbackenem spanischen Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

09. Ensalada de dama 16,50 €

Lady Salat mit Zanderstreifen, Gambas und Maracuja-Vinaigrette-Sauce

Kalte Tapas

10. Jamón ibérico Pata Negra — 15,50 €
Spanischer Schinken

11. Jamón Serrano Reserva — 9,90 €
Traditioneller luftgetrockneter Schinken

12. Queso manchego — 7,90 €
Typisch spanischer Schafskäse

13. Queso Mixto — 8,50 €
Gemischte Käseplatte

14. Plato ibérico rústico — 10,50 €
Rustikale Iberico Platte

15. Boquerones en vinagreta — 7,90 €
Sardellen in Vinaigrette

Warme Tapas

16. Tortilla Española — 5,50 €
Klassisches spanisches Kartoffel-Omelett

17. Tortilla de Chorizo — 6,90 €
Klassisches spanisches Kartoffel-Omelett mit Wurst

18. Pulpo a la gallega — 12,90 €
Oktopus nach galizischer Art mit Kartoffeln

19. Chorizo — 7,90 €
Spanische Paprika-Wurst mit Honig

20. Fechas en tocino — 8,50 €
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln

21. Pimientos del Padrón — 8,50 €
Kleine grüne Paprikas aus Padrón mit Meersalz

22. Patatas Bravas — 5,50 €
Kartoffelecken in scharfer Sauce

23. Sepia a la Plancha — 8,90 €
Gegrillter Tintenfisch

24. Gambas al Ajillo — 13,90 €
In Olivenöl gebratene Garnelen mit viel Knoblauch

25. Calamares fritos — 9,50 €
Ring Calamares nach andalusischer Art

26. Baby Calamares Fritos — 9,50 €
Frittierte Baby Calamares nach andalusischer Art

27. Boquerones Fritos — 8,90 €
In Mehl gewendete und frittierte kleine Sardellen

Warme Tapas

28. Croquetas de Bacalao — 7,90 €
Stockfisch Kroketten mit Kabeljau

29. Croquetas de Jamón — 9,90 €
Kroketten mit Spanischem Schinken

30. Croquetas de Queso de Cabra — 8,90 €
Kroketten mit Ziegenkäse

31. Croquetas Mixta — 13,50 €
6 Gemischte Kroketten (2 Jamón, 2 Queso de Cabra, 2 Bacalao)

32. Champiñones al ajillo — 6,90 €
Frische Champignons in Knoblauchöl gebraten

33. Champiñones Rellenos — 8,90 €
Gefüllte Champignons mit Gemüse und Ziegenkäse

34. Empanadillas de Atún — 7,50 €
Teigtaschen mit Thunfisch

35. Empanadillas de Pollo — 7,50 €
Teigtaschen mit Hähnchen

36. Albóndigas — 8,90 €
Fleischbällchen in Tomatensauce

37. Pollo al ajillo — 9,90 €
Hähnchen in Knoblauchsauce

38. Plato Siempre Tapas (de 2 personas) — 16,50 €
Gemischte warme und kalte Tapasplatte (ab 2 Personen)

Steaks

Alle Steaks mit Chimichurri und Kartoffelecken

39. Entrecôte (250g) 28,00 €

Rib Eye Steak I Argentinien

40. Entrecôte (400g) 38,00 €

Rib Eye Steak I Argentinien

41. Solomillo (250g) 32,00 €

Filet Steak I Argentinien

42. Solomillo (400g) 43,00 €

Filet Steak I Argentinien

43. Rumpsteak (250g) 25,90 €

Rumpsteak I Argentinien

44. Iberico Schweinefilet 24,50 €

mit Kartoffel-Trüffelöl und Rotweinsauce

45. Rib Eye Steak (300g) 36,50 €

Saftiges Rib Eye Steak I Australien

46. Hüftsteak 25,90 €

Argentinisches Hüftsteak mit Kartoffel-Trüffelöl-Püree und Rotweinsauce

47. Lammfilet 32,90 €

Lammfilet (Neuseeland) vom Grill mit Kartoffel-Trüffelöl-Püree und Pimientos del Padron

Beilagen & Saucen

48. Batatas — 3,90 €
Kartoffelecken

49. Patatas de romero — 3,90 €
Rosmarinkartoffeln

50. Espinaca fresca — 4,50 €
Frischer Spinat mit Cherrytomaten und Knoblauch

51. Panocha — 4,90 €
Maiskolben mit Butter

52. Espárragos verdes — 6,90 €
Grüne Spargel

53. Verdura Mixta — 4,50 €
Gemischtes Gemüse

54. Ensalada Pequeña — 4,50 €
Kleine gemischte Salat

55. Salsa Rioja — 3,90 €
Würzige Rioja Sauce

56. Salsa de Champiñones — 3,90 €
Champignonsauce

Fisch

57. Lucioperca — 24,90 €

Gegrilltes Zanderfilet in Zitronensauce mit frischem Blattspinat und Kartoffelecken

58. Filete de bacalao — 24,90 €

Kabeljaufilet in Basilikumsauce mit Rosarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

59. Norwegisches Lachsfilet — 26,00 €

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet und mediterranem Gemüse und Kartoffelecken

60. Dorada salvaje 500g — 26,00 €

Wilde Dorade 500g überbacken, dazu frischer Spinat und Rosmarinkartoffeln

61. La Mer variación de pescado — 28,00 €

Fischvariation vom Grill mit Lachsfilet, Zander, Kabeljaufilet und Garnelen, dazu frischer Spinat und Rosmarinkartoffeln

Paella

(Preis pro Person - ab 2 Personen)
(Precio por persona - a partir de 2 personas)

62. Paella tierra y mar — 23,50 €

Paella Mixta mit Fisch, Hähnchen, Garnelen und Muscheln

63. Paella Marinera — 24,90 €

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

64. Paella Negra — 26,90 €

Paella mit Meeresfrüchten in Tintenfischtinte

65. Paella Vegetariana — 16,90 €

Paella mit Gemüse

Dessert

66. Churro Madrileño — 6,90 €

mit Schokosauce, Walnusseis und Sahne

67. Crema catalana — 7,50 €

Katalanische Dessertcreme

68. Torta de Chocolate — 9,50 €

Schokosoufflé mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

69. Tarta de Santiago — 8,50 €

Spanischer Mandelkuchen mit Walnusseis und Sahne

Mittagsmenü

VON 12.00 BIS 17.00 UHR

70. Fleischteller v. Lavastein-Grill — 17,90 €
mit Kartoffelecken und Salat

71. Arg. Hüftsteak — 17,50 €
mit Kartoffelecken und Salat

72. Arg. Rumpsteak — 17,90 €
mit Kartoffelecken und Salat

73. Fischteller Variation vom Grill — 18,50 €
dazu Kartoffelecken und Salat

74. Zanderfilet — 15,90 €
mit Kartoffelecken und Salat

75. Norwegisches Lachsfilet — 16,50 €
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Alkoholfreie Getränke

76. Wasser (Still / Medium) 0,25 L — 2,90 €
Mineralwasser

77. Wasser (Still / Medium) 0,75 L — 6,90 €
Mineralwasser

78. Coca Cola / Zero 0,2 L — 2,90 €
Erfrischungsgetränk

79. Fanta / Sprite 0,2 L — 2,90 €
Erfrischungsgetränk

80. Spezi 0,3 L — 3,20 €
Erfrischungsgetränk

81. Apfelsaft 0,2 L — 2,90 €
Fruchtsaftgetränk

82. Apfelschorle 0,25 L — 3,00 €
Fruchtsaftgetränk

83. Orangensaft / Maracujasaft / Ananassaft 0,3 L — 3,50 €
Fruchtsaft

84. Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2 L — 3,00 €
Premium Mixer

Getränke

Bier, Wein & Sangria

85. Estrella Galicia vom Fass 0,25L — 3,20 €
Spanisches Lagerbier

86. Estrella Galicia vom Fass 0,5L — 6,40 €
Spanisches Lagerbier

87. Weizen (auch alkoholfrei) 0,5L — 5,90 €
Hefe-Weissbier

88. Hauswein (Rot/Weiß/Rosé) Glas 0,2L — 6,90 €
Unsere Empfehlung

89. Tinto de Verano / Weinschorle 0,2L — 6,90 €
Rotwein mit Sprite/Weinschorle

90. Hauswein Karaffe 0,5L — 14,90 €
Unsere Empfehlung

91. Hauswein Karaffe 1,0 L — 24,90 €
Unsere Empfehlung

92. Glas Wein Rot/Weiß/Rosé (Rioja, Ribera del Duero, Rueda) 0,2 L — 7,20 €
Premium Rot/Weiß/Rosé Wein aus Spanien

93. Sangria Glas 0,2 L — 6,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten

94. Sangria Karaffe 0,5L — 14,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten

95. Sangria Karaffe 1,0 L — 24,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten

Heiße Getränke

96. Cafe Solo - Espresso — 2,30 €
Frisch gebrüht

97. Kaffee - Cafe Americano — 2,80 €
Frisch gebrüht

98. Cortado — 2,90 €
Mit Milchschaum

99. Cafe con Leche - Cappuccino — 3,20 €
Mit Milchschaum

100. Cafe con Leche - Milchkaffee — 2,90 €
Großer Kaffee mit viel Milch

101. Carajillo — 4,50 €
Espresso mit einem Schuss Brandy

102. Barraquito — 5,40 €
Espresso, Licor 43, Kondensmilch, Milchschaum und Zimt

103. Tee verschiedene Sorten — 2,50 €
Heißgetränk

Aperitif & Longdrinks

104. Glas Cava 0,1 L — 6,50 €
Spanischer Schaumwein

105. Hugo / Aperol Spritz — 8,50 €
Spritziger Aperitif

106. Martini Bianco / Rosso — 5,50 €
Italienischer Wermut

107. Gin Tonic / Vodka Tonic — 9,90 €
Klassischer Longdrink 0,33L

108. Whisky / Jack Daniels Cola — 10,90 €
Klassischer Longdrink 0,33L

109. Licor 43 mit Milch — 8,90 €
Spanische Spezialität

Spirituosen & Brandy

110. Carlos I / Cardenal Mendoza (2cl) — 9,50 €
Spanischer Brandy de Jerez

111. Gran Duque D'Alba (2cl) — 9,50 €
Spanischer Brandy

112. Luis Felipe Gran Reserva (2cl) — 19,00 €
Premium Brandy

113. Licor 43 / Pacharán / Anís (2cl) — 5,70 €
Spanische Liköre

114. Tequila / Vodka / Sambuca (2cl) — 4,70 €
Klassische Spirituosen

115. Chivas Regal / Jameson (4cl) — 10,90 €
Premium Whisky

116. Glenfiddich 12 Jahre (4cl) — 10,90 €
Single Malt Scotch

117. Rum Cacique / Ron Añejo (4cl) — 8,50 €
Dunkler Rum

118. Sherry — 3,90 €
Spanischer Sherry


Siempre
TAPAS