



## RACIONES/TELLERGERICHTE

VEGGY

**NEU!**

Halloumi-Burger olé

17,20€

Käsepatty an süß-pikantem Feigensenf, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat und Süßkartoffelpommes mit Aioli oder Salsa Brava

**NEU!**

Iberico Schweinebäckchen

14,60€

Zarte Schweinebäckchen vom spanischen Schwein und frischen Drillingen in einer Rosmarin-Rotwein-Jus

**NEU!**

„Italy meets Spain“

15,70€

Burrata gebettet auf Wildkräutersalat, Kirschtomaten, getrocknete Datteln an einem Duett von Mojo Verde & Balsamicocreame, on Top mit saftigen Serrano Schinken

**NEU!**

Pasta con serrano

15,90€

Pasta mit Serrano in einer leichten Sahne-Soße

Iberico Burger

17,20€





Weizen-Burger-Brötchen mit Patty vom Iberico Schwein, Tomate und Zwiebeln. Dazu gibt es Süßkartoffelpommes und Aioli

Paella (Jeden Dienstag auf Vorbestellung)

16,10€



Mit Hähnchen und Meeresfrüchten

## ENSALADA/SALTE

	<b>Ensalada con pollo y champiñones</b>	8,10€
	Hähnchen-Champignon-Spieß auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada con pincho vegetal</b>	7,90€
	Gemüsespieß auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada Primo's</b>	8,50€
	Lachsspieß auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada mixta con camerones</b>	8,50€
	Garnelenspieß auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada queso de cabra envuelto en bacon</b>	8,30€
	Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada ovejo</b>	7,90€
	Schafskäse auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada atun</b>	7,90€
	Thunfisch auf buntem Blattsalat	
	<b>Ensalada tomate y cebolla</b>	6,40€
	Spanischer Tomatensalat mit Zwiebeln	
	<b>Ensalada verde</b>	6,20€
	Beilagensalat	

**Alle Blattsalate werden mit Tomate, Oliven, Nüssen und Brot serviert!**

## SOPAS/EINTÖPFE

	<b>Gazpacho</b>	6,60€
	Kalte spanische Gemüsesuppe	
 <b>NEU!</b>	<b>Kürbissuppe á la don Rainer</b>	6,60€
	Cremige warme Kürbissuppe	
	<b>Sopa de pescado</b>	7,90€
	Spanisch Fischsuppe	
	<b>Judias con chorizo</b>	7,50€
	Bohneneintopf mit pikanter spanischer Wurst	

## MONTADITOS

Filet de cerdo con queso de cabra	9,20€
Türmchen vom Schweinefilet mit Ziegenfrischkäse auf Brot	
Salmón á la plancha con espinacas	9,20€
Lachs auf Blattspinat mit Dillmayo auf Brot	






## KALTE TAPAS

 Pan con alioli	3,80€
Brot mit hausgemachter Alioli	
 Pan con salsa brava	3,80€
Brot mit hausgemachten Gemüsedip	
Boquerones en vinagre	5,70€
Marinierte Sardellen in Essig, Öl und Knoblauch	
 Olivos	4,90€
Oliven	
Fuet	5,30€
Spanische Salami – mild	
Chorizo	5,30€
Spanische Salami – pikant	
 Queso manchego	7,50€
Spanischer Schafskäse	
Serrano	9,70€
Spanischer Schinken	
 Pimientos asado	4,90€
In Knoblauch eingelegte, gegrillte Paprika	
Tapas Platte für eine Person	16,10€
Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot	
Tapas Platte für zwei Personen	31,20€
Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot, Salsa, Boquerones	

**WARME TAPAS**

 <b>Patatas bravas</b>	4,50€
Frittierte Kartoffeln mit Gemüsedip	
 <b>Batatas fritas</b>	4,80€
Süßkartoffelpommes mit Alioli	
 <b>Papas arrugadas con mojo verde</b>	5,10€
Kanarische Kartoffeln mit Meersalz	
<b>Datiles con bacon</b>	6,30€
Datteln im Speckmantel	
<b>Albondigas</b>	6,10€
Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Brot	
<b>Pollo al ajillo</b>	10,70€
Hähnchenschenkel in Knoblauch	
 <b>Tortilla</b>	5,30€
Kartoffelomelett	
 <b>Pimientos padron</b>	5,30€
Kleine gebratene grüne Paprika mit Meersalz	
<b>Croquetas de bacalao</b>	4,50€
Stockfisch-Kroketten	
<b>Croquetas de jamon</b>	4,50€
Schinken-Kroketten	
<b>Pinchos de pollo</b>	7,50€
Drei Spieße mit Hähnchenbrust	
<b>Pinchos de carne</b>	7,50€
Drei Spieße mit Schweinefilet	
<b>Pinchos de gambas</b>	10,70€
Drei Spieße mit Garnelen	
<b>NEU!</b> <b>Pinchos moruno</b>	8,50€
Drei Spieße mit saftigem Rindfleisch	
<b>Gambas al ajillo</b>	10,70€
Garnelen in brodelndem Olivenöl und Knoblauch mit Brot	

**WARME TAPAS**

	<b>Champiñones al ajillo</b> Champignons in Knoblauch	5,60€
	<b>Queso de oveja „Primo´s“</b> Schafskäse gebacken mit getrockneten Tomaten und Oliven	5,60€
	<b>Queso de cabra con miel y juglans</b> Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen	6,40€
	<b>Pavia de bacalao</b> Stockfisch im knusprigen Teigmantel an Dillmayo	7,20€
	<b>Rabas enharinadas con alioli</b> Calamaristicks mit Aioli	6,90€
	<b>Boquerones fritos</b> Frittierte Sardellen	7,10€
	<b>Chipirones</b> Frittierte Mini-Tintenfische	7,10€
	<b>Chorizo a la plancha</b> Gebratene pikante Salami	6,60€
	<b>Empanadas de carne</b> Zwei mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen	5,10€
	<b>Verduras a la plancha</b> Pfannengemüse an Balsamicocreme	6,20€
	<b>Espinaca con huevo de condorniz</b> Blattspinat mit Knoblauch und Wachtelei	5,70€

## PARA NINOS – FÜR KIDS

<b>Los Nudelos</b>	7,40€
Nudeln mit Hackfleischbällchen in Tomatensauce	
<b>Nuggetlos y papatas bravas</b>	8,10€
Hähnchennuggets mit frittierten Kartoffeln	
<b>El fischos</b>	8,10€
Fischstäbchen mit Beilagensalat oder Pommes	

## POSTRES – DESSERTS

<b>Pastel de chocolat de „Carmen“</b>	5,50€
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern by „Mama Carmen“	
<b>Mandelkuchen „Santiago“</b>	5,50€
Ofenfrischer Mandelkuchen	
<b>Crema catalana</b>	5,50€
<b>Catalanische Vanillecreme</b>	
<b>Churros</b>	5,50€
Lateinamerikanische Spezialität Frittierter Brandteig mit Puderzucker und Schokosauce	
<b>Helado – Eis</b>	5,50€
Drei Kugeln Eis nach Wunsch Mit Sahne und Schoko- oder Karamellsauce	
<b>Boditas</b>	11,30€
Drei mit Ziegenfrischkäse gefüllte Feigen, karamellisierten Nüssen und Honig	
<b>Pastel de nata</b>	5,50€
2 spanische Blätterteigtörtchen mit einer wunderbaren Vanillecreme	

*„El amor entra por la cocina.“*

Die Liebe kommt durch die Küche herein.

**EXTRAS**

Extra Soße	2,20€
➤ Alioli / Vegane Alioli	
➤ Salsa Brava	
➤ Mojo Verde/ Mojo Rojo	
➤ Guacamole	
➤ Dillmayo	
➤ Ketchup/Mayo	0,50€
Extra Brot	1,70€
Extra Brot glutenfrei	2,70€

**SIN ALCOHOL**

Viva con Aqua Laut	0,33l	3,00€
	0,75l	6,70€
Viva con Aqua Leise	0,33l	3,00€
	0,75l	6,70€
Fritz Kola	0,33l	3,40€
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	3,40€
Fritz Orange	0,33l	3,40€
Fritz Kirsch-Holunder	0,33l	3,40€
Fritz Apfelschorle	0,33l	3,40€
Fritz Rhabarberschorle	0,33l	3,40€
Fritz Misch Masch	0,33l	3,40€
Tonic	0,30l	3,20€
Ginger Ale	0,30l	3,20€
Bitter Lemon	0,30l	3,20€
Ice Tea Peach	0,33l	4,10€
Ice Tea Lemon	0,33l	4,10€
Maraujaschorle	0,30l	3,30€
	0,50l	5,60€
Kirschschorle	0,30l	3,30€
	0,50l	5,60€
„PRIMONADE“ Himbeere	0,40l	5,10€
„PRIMONADE“ Erdbeere	0,40l	5,10€
„PRIMONADE“ Holunder	0,40l	5,10€



**CERVEZA**

Gaffel	0,33l	3,60€
Franziskaner Hefe	0,50l	5,00€
Franziskaner alkoholfrei	0,50l	5,00€
Bananenweizen	0,50l	5,00€
San Miguel Botella	0,33l	3,60€
San Miguel vom Fass	0,20l	2,90€
	0,50l	6,80€
Estrella Galicia	0,33l	3,60€
Estrella alkoholfrei	0,33l	3,60€
Kölsch-Cola	0,20l	2,10€
	0,50l	5,00€
Radler	0,20l	2,10€
	0,50l	5,00€
Alster	0,20l	2,10€
	0,50l	5,00€
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	3,60€

**LONG DRINKS**

Vodka – Orangensaft	0,30l	7,80€
Vodka – Lemon	0,30l	7,80€
Campari – Orange	0,30l	7,80€
Rum – Cola	0,30l	7,80€
Whiskey – Cola	0,30l	7,80€
Jägermeister – Cola	0,30l	7,80€
Gin Spezialitäten	Siehe Gin-Karte	

**CAFÉ & CO.**

Espresso		2,50€
Espresso cortado		3,30€
Espresso doppio		3,80€
Espresso carajillo		5,10€
Café		3,00€
Cappuccino		4,00€
Kakao mit oder ohne Sahne	3,70€	3,20€
Café con leche		4,00€
Café latte		4,00€
Café latte con flavors		4,50€
Karamell, Haselnuss oder Vanille		
Tee		3,00€
Verschiedene Sorten		
Café Bon Bon		4,00€
3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum		
Espresso barraquito		6,90€
3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum, Likör		
Café belmondo		5,00€
Espresso mit Likör 43 und Milchschaum		

**APERITIF**

Weinschorle	0,20l	5,00€
Sangria	0,50l	9,30€
	1,00l	17,60€
Hugo	0,20l	7,80€
Cava, Holunderblütensirup, Limette, Minze		
Aperol Spritz	0,20l	7,80€
Aperol, Cava, Orangenscheiben		
Raspberry Spritz	0,20l	7,80€
Bacardi Raspberry, Himbeeren, Himbeersirup, Soda		
Coconut Spritz	0,20l	7,80€
Bacardi Coconut, Ananassaft, Soda		
<b>NEU!</b> Limoncello Spritz	0,20l	7,80€
Limoncello, Cava, Soda, Zitronenscheibe		
Lillet Wild Berry	0,20l	7,80€
Lillet, Wildberry, Früchte		
Gobernador Sherry	4cl	5,70€
Halbtrocken		
Gobernador Sherry	4cl	6,00€
Trocken		
Wermut	5cl	7,10€
Vermouth Nordesia Blanco oder Tinto		
Wermut	0,20l	7,80€
Werner Rosé mit Tonic		

**ESPIRITUS**

<b>Hierbas</b>	4cl	4,70€
Spanischer Anislikör (süß, medium oder trocken)		
<b>Likör 43</b>	4cl	4,70€
Spanischer Vanillelikör		
<b>Osborne 103</b>	4cl	5,20€
Spanischer Brandy		
<b>Cardenal Mendoza</b>	4cl	7,80€
Spanischer Brandy		
<b>Carlos 1</b>	4cl	6,80€
Spanischer Brandy		
<b>Jose Cuervo Especial Silver</b>	2cl	4,20€
Tequila weiß		
<b>Jose Cuervo Especial Reposado</b>	2cl	4,20€
Tequila gold		
<b>Caramelo</b>	4cl	4,70€
Karamellvodka		
<b>Ramazotti</b>	4cl	4,70€
Kräuterlikör		
<b>Sambucca</b>	2cl	3,10€
Anislikör		
<b>Baileys</b>	4cl	5,20€
Sahnelikör		
<b>Williams Christ Birne</b>	2cl	3,10€
Obstbrand		
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,10€
Kräuterlikör		
<b>Grappa</b>	4cl	5,20€
Tresterbrand		
<b>Anisado Refinado</b>	4cl	4,70€
Süßer Anislikör		

**COCKTAILS**

**Caipirinha** 8,80€

Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Cachaca Canario

**Mojito** 9,10€

Limetten, Rohrzucker, Minze, Havana

**Raspberry Mojito** 8,80€

Limetten, Rohrzucker, Minze, Barcadi, Himbeeren, Raspberry, Himbeersirup

**Cuba Libre** 8,30€

Cola, Limetten, Havana

**Tinto de Verano** 8,30€

Rotwein, Zitronenlimonade, roter Wermut

**Gin Basil Highball** 8,30€

Gin, Zitronen, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Basilikum

**Tequila Sunrise** 8,30€

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

**NEU!** **Espresso Martini** 7,80€

Kahlúa, Vodka, Espresso, Vanillesirup

**NEU!** **Monica** 8,30€

Vodka, Limoncello, Zitronensirup, Eiweiß, Heidelbeerpürree, Grapefruit, Orangensaft

**Ipanema (Alkoholfrei)** 7,80€

Limetten, Rohrzucker, Passionsfrucht, Ginger Ale

**Cinderella (Alkoholfrei)** 7,80€

Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadinesirup

**VINO**

*Für ein gemeinsames Glas*

	Flasche	Glas
	0,75l	0,1l
<b>Cava Gilas, brut, Xarello-Chardonay-Perelada</b>	35,90€	5,20€
Spanien, perfekte Perlage, kraftvoll im Geschmack		
	0,75l	0,2l
<b>Primos, Tempranillo, Rioja Spanien</b>	22,90€	6,40€
Ein junger Rioja ,wie die Primo ihn mag: saftig, mild, Geschmack von reifenroten Beeren. Ein kleines Juwel für Geistingen. Primo`s Hauswein		
<b>Rey Santo, Rueda, Viura, Verdejo, Spanien</b>	22,90€	6,40€
Der Wein für viele Gelegenheiten: mit der Frucht des Verdejo und der feinen Struktur des Viura passt der Rey Santo sowohl als Essensbegleiter, als auch für fröhliche Abende		
 <i>Weißwein</i>		
<b>Ellermann Spiegel Sauvignon Blanc</b>	25,30€	7,50€
Betörendes Spiel aus expressiven Bouquet von Aromen wie zum Beispiel Cassis, Litschi, Mango, Kiwi, Holunderblüten, trocken		
<b>Ellermann Spiegel „Tagtraum“</b>	25,30€	7,50€
Ein Traum von Cuvé von Auxerrois und Weißburgunder Halbtrockene Fruchtbombe		
<b>Pfaffmann, Grauburgunder</b>	23,90€	7,00€
Qualitätswein, Pfalz, klassisch Apfel und Pfirsich in der Frucht, unbeschwerte Säure		
<b>Pfaffmann Riesling Kabinett</b>	28,10€	8,00€
Walsheimer Silberberg Qualitätswein, Pfalz, trocken filigran, perfekt eingebundene Säure		
<b>Pfaffmann White Vineyard</b>	23,00€	6,70€
Pfalz, trocken, für jeden Anlass Moderner Wein aus einem Cuvé vom Chardonnay & Weißburgunder		
<b>Muskateller, Edelis, Flein-Talheim</b>	25,30€	7,50€
Lieblich, milde Frucht der Muskateller-Traube		
<b>Rías Baixas Albarino, Mar de Frades</b>	31,00€	9,00€
Komplexer Weißwein, der mit seinem Geschmack an das Küstenleben erinnert, frisch und leicht durch Noten von Zitrone und grünem Apfel, salzig mineralisch im Abgang, trocken		

## Rotwein

### **Casa Carmela, Semi-Dulce, Yecla**

24,00€ 7,00€

Vollmundig mit lebendigen Aromen von Himbeere und Johannisbeere  
Tempranillo basierter Wein, halbtrocken

### **El Abuelo de Piqueras („Der Opa“)**

28,10€ 8,00€

Ein grandioser spanischer Reserva aus Almansa von 2015, vino tinto,  
schön kräftig, dunkle Früchte, Barrique, Vanillenote, große Tiefe

### **Callia, Argentinien**

28,10€ 8,00€

Typischer Shiraz, warm und harmonisch

**NEU!**

### **Real Rubio Crianza**

28,10€ 8,00€

Geschmack von roten Beeren, reife Kirschen. Samt und vollmundig, für lange Abende geeignet

## Rosé

### **Senorio de Ayanz, Navarra, Garnacha Rosado**

24,00€ 7,00€

Ein eleganter Roséwein aus der Navarra, der mit seinem kraftvollen,  
fruchtigen Aroma überzeugt, trocken

### **Pfaffmann, Pink Vineyard**

24,00€ 7,00€

Pfalz, trocken, 3 Rebsorten, ein frischer und saftiger Rosé  
mit großer Fülle