

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	15,50 €
(Vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Die Tapas-Variation wird von der Küche zusammengestellt)	

Tapas - vegetarisch

Oliven *	2,90 €
Süßkartoffelchips mit Balsamico-Reduktion *	3,60 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln) *	3,70 €
Runzelkartoffeln mit 2 verschiedenen Saucen *	4,70 €
Gemüsespiess vom Grill mit Dip	4,80 €
Pimientos del Padron *	5,70 €
Artischocken mit „Schwarze-Oliven-Öl“ *	4,50 €
Champignons mit Knoblauch *	4,20 €
Riesen-Champignon mit Spinat und Mozzarella gratiniert	5,20 €
Süßkartoffel mit Gorgonzola gratiniert	4,80 €
Süßkartoffeltortilla	4,50 €
Verschiedene Gemüse im Backteig mit pikantem Dip	4,80 €
Champignons im Backteig mit pikantem Dip	4,80 €
Zucchini-Auberginen-Frikadelle mit Joghurt-Dip	4,80 €
Zucchini vegetarisch gefüllt / mit Hirtenkäse gratiniert	4,50 €
Spinattaschen mit Rosinen + Pinienkernen	4,60 €

* = VEGAN

Tapas - vegetarisch

Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	4,30 €
Ziegenkäse mit Datteln, Nüssen + Honig gratiniert	4,90 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	4,90 €
Extraportion Sauce (rot, grün, Aioli)	1,50 €
Extraportion Brot / 4 Scheiben	1,50 €

Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,30 €
Krabbentaschen	3,30 €
Boquerones (Sardellen) frittiert	5,50 €
Tintenfische frittiert	4,60 €
Tintenfische gegrillt mit Zwiebel-Vinaigrette (kalt serviert)	5,10 €
Calamares á lá Romana mit Cocktailsauce	5,10 €
Garnelenspiess vom Grill mit Knoblauch-Dip	4,90 €
Gambas im Speckmantel mit Dip	8,40 €
Lachs mariniert mit Melonenstreifen	5,50 €
Mini-Crêpe gefüllt mit Lachs, Zucchini + Hirtenkäse	5,20 €
„Pulpo„ (Krake) „Gallega“-Art	6,50 €
„Pulpo“ (Krake) in Tomatensauce	7,00 €
Garnelen-Lachs-Spiess mit Aprikosen-Dip	7,50 €
Sashimi-Thunfisch medium rare mit Süßkartoffel	7,50 €

Tapas - mit Fleisch und Geflügel

Hähnchenflügel „ Diabolo “ (Hähnchenflügel pikant)	4,50 €
Hähnchenbrustspiess mit süßsaurer Paprikazwiebel	4,60 €
Putenstreifen in Honig-Senfsauce	4,90 €
Putenstreifen paniert mit Kräuter-Dip	4,90 €
Mini-Puten-Cordon bleu	5,40 €
Pflaumen im Speckmantel	4,50 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel	4,80 €
Hirtenkäse im Speckmantel paniert + frittiert	4,50 €
Kartoffeln (Drillinge) im Speckmantel am Spiess	4,90 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert	4,20 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill	4,80 €
Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)	4,20 €
Chamuças (Curry-Hacktaschen)	4,40 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip	4,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Backpflaume	5,00 €
Rinderfilet-Montadito	8,00 €
Rindfleisch in Rotwein geschmort	6,50 €
Lammkotelett in Knoblauch + Kräuter gebraten 2 Stück	7,80 €
Kaninchen in Rotwein	6,50 €
Serrano-Schinken	5,50 €
Melone mit Serrano-Schinken	6,80 €
Iberischer Schinken / Jamon Iberico 70 gr	15,50 €

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	4,30 €
Knoblauchsuppe (mit Tomate + Eierstich) Sopa de alho	4,50 €
Fischsuppe Sopa de peixe	6,10 €
Krabbencremesuppe Creme de camarao	6,10 €

Salate - Saladas

Gemischter Salat Salada mista	5,80 €
Tomatensalat mit Zwiebeln Salada de tomate	5,50 €
Gemischter Salat mit Hirtenkäse Salada mista c/ queijo	7,40 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Salada mista c/ atum	8,10 €
Gemischter Salat mit „PULPO„ (Krake) Salada mista com polvo	12,50 €

Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Taschenkrebs Sapateira	Tagespreis
Hummer Lavagante	Tagespreis
Languste Lagosta	Tagespreis
Hummer nach Art des Hauses Hummer / Gamba / Seeteufel in Tomaten-Sahnesauce Lavagante á casa	ab 28,50 €
Taschenkrebs nach Art des Hauses Taschenkrebs / Muscheln / Gamba / Tomaten-Sahnesauce Sapateira á casa	ab 25,00 €
Meeresfrüchte-Reis Arroz de marisco	19,50 €
Palourde-Muscheln in Knoblauch-Weisswein Ameijoa preta	13,50 €
Gemischter Muschelteller in Tomaten-Weisswein oder Knoblauch-Weisswein Prato maluco	15,50 €
Meeresschnecken Buzios	12,90 €
Meeresfrüchtesalat Salada do mar	14,50 €
Austern "Donegal" Ostras "Donegal"	Stück 3,10 €

Gambas

Gambas vom Grill		16,00 €
Gambas grelhadas		
Gambas in Knoblauch		16,50 €
Gambas em alho		
Gambas „Piri-Piri“ (scharf)		16,90 €
Gambas em Piri-Piri		
Gambas „EL PULPO„		17,00 €
(mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce)		
Gambas "EL PULPO"		
Wildgarnele	nach Gewicht / 100 gr	10,00 €
vom Grill oder in Knoblauch gebraten		
Jumbos	a peso / 100 gr	

Alle Garnelengerichte werden mit 1 kleinem Salat serviert!

Paella - Paelha

Paella „Valenciana“ (Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte)	17,00 €
Paelha á Valenciana	
Paella mit Fleisch	16,50 €
Paelha de carne	
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	17,50 €
Paelha de peixe e marisco	

(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	17,50 €
Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“ Tamboril na Cataplana	23,50 €
„PULPO„ Krake nach Art des Hauses Polvo á Casa	21,00 €
Meeresfrüchte in der Cataplana Cataplana de marisco	21,00 €

Fischspezialitäten- Especialidades de peixe

Massada de Peixe - Fischeintopf mit Nudeln Massada de Peixe	17,50 €
Steinbeisser + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce Gata e tamboril na telha com molho ananas-pimento	18,50 €
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill Espeto de tamboril c/ bacon	22,00 €
Spanische Fischpfanne Cacarola de peixe á espanhola	16,50 €
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	19,00 €
„PULPO„ Krake nach Lagareiro-Art Polvo á Lagareiro	20,50 €

-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	11,00 €
Sardinhas	
Tintenfisch	13,50 €
Lulas	
Thunfischsteak	18,50 €
Bife de atum	
Schwertfischsteak	17,50 €
Bife de espadarte	
Lachsfilet	15,50 €
Salmao	
Seeteufelfilet	20,50 €
Tamboril	
Stockfisch gegrillt oder gekocht	18,50 €
Bacalhau	
Sepia	15,50 €
Chocos	
Krake	18,00 €
Polvo	
Gemischter Fisch	17,00 €
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 serviert!

Fleisch - Carne

Hähnchen Piri-Piri vom Grill (mit Knochen) Frango Piri-Piri	11,00 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr) Bife de vaca grelhado	18,00 €
Rumpsteak auf portugiesische Art (200 gr) (mit Serrano-Schinken und Spiegelei) Bife de vaca á portuguesa	19,00 €
Rinderfilet gegrillt (200 gr) Lombo de vaca grelhado	23,00 €
Rinderfilet im Speckmantel am Spiess Espeto de lombo de vaca c/bacon	22,00 €
Schweinefilet-Medaillons vom Grill Lombo de porco grelhado	15,50 €
Lammkoteletts vom Grill Costeletas de cordeiro grelhado	17,50 €
Lammfilet gegrillt Lombo de cordeiro grelhado	19,00 €
Gemischtes Fleisch vom Grill Misto de carne grelhado	17,00 €
Wünschen Sie eine Sauce zum Fleisch?	
Pfeffersauce	2,50 €
Gorgonzolasauce	2,50 €
Champignonsauce	2,50 €
Dijon-Senfsauce	2,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert!