

## Tapas - gemischte Teller

Tapas-Teller	
(Sardellen frittiert, Calamares und gekochte Krabben)	7,50 €
Gemischter Teller „Iberico“	
( Schinken, Käse, Chourica )	8,50 €
Tapas-Variation - 5 verschiedene Tapas	
(vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch)	13,50 €

## Tapas - vegetarisch

Oliven	2,30 €
Sommersalat (Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika)	3,80 €
Artischocken mit „Schwarze-Oliven-Öl“	3,60 €
Champignons mit Knoblauch	3,50 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln)	3,20 €
Runzelkartoffeln mit 2 verschiedenen Saucen	3,40 €
Verschiedene Gemüse im Backteig mit pikantem Dip	3,50 €
Pimientos del Padron	4,30 €
Feta-Weichkäse eingelegt	3,80 €
Feta-Weichkäse in pikanter Tomatensauce gratiniert	4,00 €
Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	3,60 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	4,60 €
Extraportion Sauce	0,90 €
Extraportion Aioli	0,90 €

## Tapas - mit Geflügel

Hühnerbrustwürfel in Sherry		3,70 €
Hähnchen „ Passarinho “ ( Flügel in Knoblauch gebraten)		4,10 €
Hähnchen-Unterkeulen mit Mandel-Safran-Dip	Stück	2,80 €
Putenstreifen in Honig-Senfsauce		4,30 €
Putenstreifen paniert mit Kräuter-Dip		4,50 €
Wachteln gegrillt oder in Knoblauch	Stück	7,00 €

## Tapas - mit Fleisch

Bunuelos (Manchego-Speck-Krapfen)		3,50 €
Pflaumen im Speckmantel		3,60 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel		3,80 €
Riesen-Champignons gefüllt und gratiniert		3,80 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert		3,20 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill		3,50 €
Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)		3,50 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip		3,50 €
Schweinefleisch mit getr. Tomaten, Oliven und Kapern geschmort		4,00 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Backpflaume		4,50 €
Kaninchen in Mandelsauce		4,50 €
Serrano-Schinken		4,50 €
Melone mit Serrano-Schinken		5,50 €

## Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,00 €
Krabbentaschen	3,00 €
Muslitos ( Krebsfleisch ) paniert	3,20 €
Weisse Riesenbohnen mit Thunfisch in Vinaigrette	3,60 €
Pescaditos ( kleine Fische ) frittiert	3,20 €
Boquerones (Sardellen) eingelegt	3,70 €
Boquerones ( Sardellen ) frittiert	4,50 €
Krabben gekocht	4,00 €
Grünschalmuscheln gefüllt und gratiniert	3,20 €
Sepia in Streifen paniert	4,00 €
Tintenfische frittiert	3,60 €
Tintenfische gefüllt ( mit Zwiebeln, Rosinen, Zucchini + Mandeln)	4,60 €
Calamares á la Romana mit Cocktailsauce	4,80 €
Calamares Pica-Pica (in Rotwein geschmort)	4,00 €
Scampi-Spiess vom Grill	4,10 €
Seeteufel-Serranoschinken-Champignon-Spiess	4,90 €
Krake „Gallega“-Art	4,50 €
„Pulpo“ Krake paniert	6,00 €

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	3,30 €
Knoblauchsuppe Sopa de alho	3,50 €
Fischsuppe Sopa de peixe	4,70 €
Krabbencremesuppe Creme de camarao	4,70 €

## Salate - Saladas

Gemischter Salat Salada mista	4,00 €
Tomatensalat mit Zwiebeln Salada de tomato	3,50 €
Gemischter Salat mit Feta-Weichkäse Salada mista c/ queijo	5,20 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Salada mista c/ atum	5,50 €
Gemischter Salat mit „ PULPO „ / Krake Salada mista com polvo	9,50 €
Meeresfrüchtesalat Salada do mar	9,70 €

## Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Taschenkrebs Sapateira	Tagespreis
Hummer Lavagante	Tagespreis
Languste Lagosta	Tagespreis
Hummer nach Art des Hauses Lavagante á casa Hummer / Scampi / Seeteufel in Tomaten-Sahnesauce	ab 22,00 €
Taschenkrebs nach Art des Hauses Sapateira á casa Taschenkrebs / Maruca / Muscheln / Scampi in Tomaten-Sahnesauce	ab 19,00 €
Meeresfrüchte-Reis Arroz de marisco	17,50 €
Grünschalmuscheln in Tomaten- oder Knoblauch-Weisswein ½ Concha	9,60 €
Palourde-Muscheln in Knoblauch-Weisswein Ameijoa preta	11,00 €
Krebsscheren in Knoblauch-Weisswein Bocas de carangueijo	10,50 €
Meeresschnecken Buzios	10,50 €

## Schalen u. Krustentiere - Mariscos

Gemischter Muschelteller in Tomaten-Weisswein Prato maluco		12,80 €
Austern "Fin de Claire" Ostras "Fin de Claire"	Stück	2,20 €
Austern "Belon Imperial" Ostras "Belon Imperial"	Stück	3,50 €

## Scampis - Gambas

Scampis vom Grill Gambas grelhadas		13,00 €
Scampis in Knoblauch Gambas em alho		13,20 €
Scampis in Brandy-Sahnesauce Gambas em Brandy		14,20 €
Scampis „Piri-Piri“ (scharf) Gambas em piri-piri		13,50 €
Scampis „ EL PULPO „ (mit Champignons in Tomaten-Sahnesauce) Gambas „ EL PULPO „		14,50 €
Riesenscampis Jumbos	Stück cada	8,50 €

## Paella - Paelha

Paella „Valenciana“ ( Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte ) Paelha á Valenciana	13,00 €
Paella mit Fleisch Paelha de carne	12,50 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paelha de peixe e marisco	13,80 €

( 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 (versch. Fische in Tomaten-Weissweinsauce) Cataplana de peixe	14,90 €
Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“ Tamboril na Cataplana	17,80 €
„ PULPO „ Krake nach Art des Hauses Polvo á Casa	14,90 €
Meeresfrüchte in der Cataplana Cataplana de marisco	16,50 €

## Fischspezialitäten - Especialidades de peixe

Caldeirada - Portugiesischer Fischeintopf Caldeirada	14,50 €
Maruca + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce Maruca e tamboril na telha	15,50 €
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill Espeto de tamboril c/ bacon	17,50 €
Schwertfisch in Bananensauce Espadarte em banana	14,60 €
Spanische Fischpfanne Cacarola de peixe á espanhola	14,10 €
Pangasiusfilet in Mandelsauce Pangasius em amendoa	12,60 €
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce Zander em molho de Limao	14,00 €
Tintenfische in Knoblauchsauce Lulas em alho	11,70 €
„ PULPO „ Krake in Knoblauchsauce Polvo em alho	14,20 €

-Loup de Mer-	-Dorade royal-	-Dorade rouge-
Gegrillt	ab 16,- €	
In der Salzkruste gegart	ab 18,- €	
Im Pergament gegart	ab 17,- €	
Aus dem Ofen	ab 17,- €	

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!

## Fisch vom Grill - Peixe grelhado

Seezunge	Tagespreis
Linguado	
Baby-Steinbutt	Tagespreis
Pregado	
Sardinen	9,10 €
Sardinhas	
Tintenfisch	11,50 €
Lulas	
Haifischsteak	12,00 €
Bife de Tubarao	
Thunfischsteak	14,00 €
Bife de atum	
Schwertfischsteak	13,30 €
Bife de espadarte	
Lachsfilet	12,80 €
Salmao	
Seeteufel	17,00 €
Tamboril	
Stockfisch gegrillt oder gekocht	13,50 €
Bacalhau	
Sepia	12,50 €
Chocos	
Gemischter Fisch	15,00 €
Misto de peixe	

Wünschen Sie eine Sauce zu Ihrem Fisch?

Pfeffersauce	1,50 €
Krabbensauce	2,00 €

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!

## Fleisch - Carne

Hähnchen Piri-Piri vom Grill Frango Piri-Piri	9,50 €
Hähnchen in Knoblauchsauce Frango em alho	9,50 €
Kaninchen in Rotweinsauce Coelho em vinho	12,50 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr) Bife de vaca grelhado	15,50 €
Rumpsteak auf portugiesische Art (mit Serrano-Schinken und Spiegelei) Bife de vaca á portuguesa	16,90 €
Rinderfilet gegrillt (200 gr) Lombo de vaca grelhado	19,00 €
Schweinefilet-Medaillons vom Grill Lombo de porco grelhado	12,80 €
Lammkoteletts vom Grill Costeletas de cordeiro grelhado	14,50 €
Lammfilet gegrillt Lombo de cordeiro grelhado	16,50 €
Lammfilet geschneuzelt in Rotweinsauce Lombo de cordeiro em vinho	17,50 €
Gemischtes Fleisch vom Grill Misto de carne grelhado	15,00 €

Wünschen Sie eine Sauce zum Fleisch?

Pfeffersauce	1,50 €
Gorgonzolasauce	2,00 €
Champignonsauce	2,00 €

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert!