

TAPATA
SALZ DES SÜDENS

SALZ DES SÜDENS

Sonnenseite, Ölbaumheimat, maritimes Märchenland.
Das TAPATA bringt das Beste des Mittelmeeres nach Orb.

VORSPEISEN

TAPATA Aperitivo	22,00€
Auswahl an Käse Oliven Burrata Schinken- & Wurstspezialitäten Focaccia Linas Luftikus Aioli Salsa Rojo	
Gegrillte gelbe Beete	11,00€
Burrata Creme Pinienkerne	
Gegrillter Pulpo	18,00€
an Kartoffel-Bohnen-Salat	
Burrata Pomodori	13,00€
Rindercarpaccio	16,50€
Parmesan Rucola Trüffelcreme	
Vitello Tonnato	14,50€
Fried Chicken	8,00€
Pommes	5,00€
Süsskartoffelpommes	7,00€
Gemischter Brotkorb	4,50€
Linas Luftikus Focaccia	
Dips	je 2,00€
Aioli / Salsa Rojo / Guacamole	

SALATE

Griechischer Salat	13,00€
Feta Gurke Tomate Zwiebel Oliven Paprika	
Insalata TAPATA	12,00€
mit Rinderstreifen +7,50€	
mit gratiniertem Ziegenkäse +4,50€	
mit gegrillten Garnelen +7,50€	

*Alle Informationen über die Zusatzstoffe & Allergene erhalten Sie jederzeit bei unserem Personal.
Fragen Sie einfach nach.*

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Dorade TAPATA Style	20,00€
Surf & Turf Rinderfilet Jakobsmuschel	35,00€
Rinderfilet	30,00€
Blumenkohlsteak Blumenkohlpürree Chimichurri	12,00€

PIZZA NAPOLETANA

Margherita Tomatensauce Fior di Latte Basilikumpesto	10,00€
Milano Salami rote Zwiebel Mozzarella	13,00€
Verdura Brokkoli gelbe Beete Kirschtomaten Granatapfelkerne	13,00€
Dolce Caprino Ziegenkäse Birne Honig karamellisierte Walnüsse	13,00€
Frutti di Mare Jakobsmuschel Pulpo Garnelen	15,00€

PASTA

Tagliolini Trüffel Trüffel Parmesanschaum	22,50€
Makkaroni Salsiccia	15,00€
Pasta Aglio e Olio mit gegrillten Garnelen +7,50€	12,00€

*Alle Informationen über die Zusatzstoffe & Allergene erhalten Sie jederzeit bei unserem Personal.
Fragen Sie einfach nach.*

BEILAGEN

Bohnen & Linsen TAPATA Style	5,00€
Patatas Bravas Trüffel Parmesan	5,00€
Gegrillter wilder Brokkoli	6,50€
Gegrillte Aubergine	7,00€
Pimientos de Padrón	4,00€
Beilagensalat	6,50€
Blattspinat	5,00€

NACHSPEISEN

Pastel de Nata	2,00€
Panna Cotta mit Mango-Ragout	6,50€
Crema Catalana Zitronen-Zimt-Crème mit Karamellkruste	7,00€
Gelato Artigianale gemischtes hausgemachtes Eis	1,50€ je Bällchen
Hausgemachter Kuchen tagesaktuell	4,50€

FÜR KIDS

Fried Chicken mit Pommes	10,00€
--------------------------	--------

**DAS KOMMT DIR SPANISCH VOR?
FRAG NACH – WIR DOLMETSCHEN!**

*Alle Informationen über die Zusatzstoffe & Allergene erhalten Sie jederzeit bei unserem Personal.
Fragen Sie einfach nach.*

SOFTDRINKS

Aqua Monaco still / sprudel	0,75l	6,00€
Tafelwasser still / sprudel	0,5l	4,50€
Coca Cola klassisch / Zero / Light	0,33l	3,60€
Linus Limonade Zitrone / Cola-Mix / Orange	0,33l	4,00€
Saftschorle (Wiesenkiez) Apfel / Beere / Rhabarber-Apfel	0,33l	4,00€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette & Ingwer	0,4l	3,90€
Holunderblüte & Limette	0,4l	3,90€

BIERE

Estrella Galicia	0,2l	2,80€	0,4l	4,50€
Helles Wildbräu	0,3l	3,60€	0,5l	4,80€
Radler Wildbräu	0,3l	3,60€	0,5l	4,80€
Weizen Wildbräu			0,5l	4,80€
Helles Wildbräu (Alkoholfrei)			0,5l	4,50€
Weizen Wildbräu (Alkoholfrei)			0,5l	4,50€

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,50€
Espresso Doppio	3,50€
Kaffee Crema/Americano	2,80€
Cappuccino	3,20€
Latte Macchiato	3,60€
Milchkaffee	3,60€
Flat White	3,20€
Espresso Tonic	3,50€
Tee (Ronnefeldt) verschiedene Sorten	3,00€
Heiße Schokolade	3,50€
Matcha Latte	4,50€
Iced Matcha Latte	4,80€
Iced Matcha Fruit Latte Mango / Strawberry / Passionfruit / Raspberry	5,80€

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafer- oder Sojamilch, auf Eis und/oder entkoffeiniert erhältlich.

APERITIFS

Aperol Spritz	7,50€
Limoncello Spritz	7,50€
Sarti Spritz	7,50€
Maracuja Spritz (Alkoholfrei)	6,00€

COCKTAILS & LONGDRINKS

Mojito Havana Rum, Soda, Minze, Limette, Rohrzucker	9,00€
Raspberry Mojito Bacardi Razz, Soda, Minze, Limette, Rohrzucker	9,00€
Caipirinha Maracuja Cachaça, Soda, Limette, Rohrzucker	9,00€
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	9,00€
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Gurke	9,00€
Summer Mule Big Kahuna Gin, Ginger Beer, Ananas, Minze	9,00€
Negroni Campari, Gin, Vermouth	9,00€
Aperol Sour	9,00€
Whisky Sour	9,00€

GIN TONIC

Herbarium Gin (Alkoholfrei)	7,50€
Hendriks Gin	8,00€
Gin Mare	9,00€
Big Kahuna Gin	9,00€

SIGNATURE DRINKS

TAPATA Martini Vodka Vanille, Maracuja, Likör 43, Limettensaft	9,00€
Sarti Sour	9,00€
Paloma Salz des Südens	9,00€

LIKÖRE/SHOTS

Grappa	2cl	5,00€
Ramazotti	4cl	5,00€
Tequila Gold/Silber Topanito	2cl	5,00€
Brandy	4cl	5,00€
Sambuca	2cl	5,00€

LIKÖRWEINE/SÜSSWEINE

Niepoort DRY WHITE PORT DOURO, PORTUGAL Der Sommerdrink der Winzer im Douro! Frisch, süß, nussig, Zitruschale, Mandel. hervorragend mit Tonic +1,50€	5cl	5,00€
Niepoort RUBY RED PORT DOURO, PORTUGAL Klassisch üppig und süß: rote Beeren, Pflaumen, Gewürze.	5cl	6,00€
Gonzalez Byass TIO PEPE EN RAMA JEREZ, SPANIEN Der perfekte Tapas-Begleiter: herzhaft, erfrischend, knochentrocken.	5cl	5,00€
Gonzalez Byass CRISTINA OLOROSO MEDIUM SHERRY JEREZ, SPANIEN Verführerisch süßer Sherry: reichhaltig, nussig, Trockenfrüchte, Toffee.	5cl	5,00€
Donnafugata BEN RYÉ ZIBIBBO PASSITO DI PANTELLERIA SIZILIEN, ITALIEN Einer der besten Süßweine der Welt: Aprikose, kandierte Orangenschale, Safran.	5cl	9,00€

OFFENE WEINE

Sofern nicht anders angegeben, servieren wir 200 ml pro Glas – ein großzügiger Schluck zum Genießen, Verweilen und für einen Hauch Süden!

WEISSWEINE

Inzolia & Catarratto BAGLIO SERENO BIANCO | SIZILIEN, ITALIEN 6,50€
Frische, leicht zugängliche sizilianische Cuvée: Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, mediterrane Kräuter.

Macabeo (weißer Rioja) 7,00€
COMPAÑÍA VITIVINÍCOLA TANDEM | NAVARRA, SPANIEN
Navarras Antwort auf weißen Rioja: lebhaft, spritzig, grüner Apfel, Mandel.

Albariño MAR DE FRADES | RÍAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN 9,60€
Mundwässernder Albariño von einem ikonischen Produzenten: weiße Blüte, Pfirsich, Meersalz!

ROSÉWEINE

Negroamaro 9,30€
TORMARESCA CALAFURIA, SALENTO | APULIEN, ITALIEN
Eleganter Rosé aus dem Süden Italiens von Antinori: wilde Erdbeere, Rosen.

Grenache, Syrah & Cinsault 12,00€
CHÂTEAU LA COSTE | PROVENCE, FRANKREICH
Einer der charmantesten Weine der Provence: zart, trocken, rote Beeren, Zitruszeste.

ROTWEINE

Garnacha COMPAÑÍA VITIVINÍCOLA TANDEM | NAVARRA, SPANIEN 7,00€
Saftig, weich und unkompliziert: Gewürze, rote Beeren.

Tempranillo OLIVIER RIVIÈRE RAYOS | RIOJA, SPANIEN 9,30€
Ein klassischer, ungeschwefelter Rioja von einem modernen Kultwinzer: lebendig, seidig, elegant.

Primitivo TORMARESCA TORCICODA | SALENTO, APULIEN, ITALIEN 10,40€
Kräftiger, samtiger Primitivo vom Antinori-Weingut in Apulien: Pflaumen, süße Gewürze, Schokolade.

SCHAUMWEIN Glas 0,1l

Prosecco Superiore DOCG 4,80€

BORTOLOMIOL | VALDOBBIADENE, VENETIEN, ITALIEN
Feiner Prosecco aus dem DOCG-Kerngebiet: feine Perlage, grüner Apfel, Zitrus.

Albariño 8,00€

MAR DE FRADES BRUT NATURE | RÍAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN
Mut zur Abwechslung? Eleganter spritziger Albariño: Meersalz, weiße Blüte.

Grenache & Cinsault 7,00€

CHÂTEAU LA COSTE, LA BULLE DE LA COSTE | PROVENCE, FRANKREICH
Ein zarter, trockener Rosé-Sekt aus der Provence: wilde rote Beeren, Kräuter der Provence.

ALKOHOLFREIE WEINE

0 % Riesling NOOVI 7,00€

Erleben Sie die spritzige Frische eines deutschen Rieslings – ganz ohne Alkohol.

0 % Rosé Château La Coste, NOOH 12,00€

Premium-Rosé ohne Alkohol aus dem Herzen der Provence: Kirschblüte, Grapefruit.

FLASCHENWEINE

La Cava Secreta für Kenner

WEISSWEINE

Flasche

Albariño MAR DE FRADES | RÍAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN 36,00€

Mundwässernder, salziger und lebendiger Albariño von einem ikonischen Produzenten – bringt Sie direkt ans Meer und passt perfekt zu Meeresfrüchten und Salaten!

Bodega Virgen del Galir 40,00€

VAL DO GALIR GODELLO | VALDEORRAS, GALICIEN, SPANIEN
Spaniens Antwort auf Chardonnay: frisch und körperreich mit weißen Früchten, Zitruszeste und mineralischem Abgang.

Tornatore ETNA BIANCO | SIZILIEN, ITALIEN 48,00€

Von den Hängen des aktiven Vulkans Ätna: rauchig, mundwässernd, mit Zitronen- und weißem Pfirsich-Aroma.

Niepoort REDOMA BRANCO | DOURO, PORTUGAL 55,00€

Einer der begehrtesten Weißweine Portugals: eine komplexe Cuvée aus autochthonen Rebsorten alter Rebstöcke. Körperreich, nussig, mineralisch und lebendig!

López de Heredia 95,00€

VIÑA TONDONIA BLANCO RIOJA RESERVA | RIOJA, SPANIEN
Ein einzigartiger Weißwein-Stil aus Rioja, über ein Jahrzehnt in der Flasche gereift – mit atemberaubender Komplexität: Mandel, Toast und getrocknete Zitrusfrucht.

ROTWEINE

Flasche

Van Zeller's & Co

42,00€

QUINTA VALE DONA MARIA DOURO TINTO | DOURO, PORTUGAL
Ein klassischer Douro-Blend: reichhaltig und strukturiert mit dunklen Beeren, wilden Kräutern und Schiefermineralität.

Antinori PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO | TOSKANA, ITALIEN

45,00€

Toskana im Glas! Heller, würziger Sangiovese mit roten Kirschen, Veilchen und einem erfrischenden Abgang.

Mas d'en Gil BELLMUNT | PRIORAT, SPANIEN

55,00€

Aus den berühmten Hügeln des Priorat: reife schwarze Früchte, Kräuter, Graphit, langer Abgang.

Cicerello PRIMITIVO DI MANDURIA | APULIEN, ITALIEN

55,00€

Einer der besten Primitivos – von alten Rebstöcken im sonnigen Süden: kraftvoll, reichhaltig, seidig.

López de Heredia

78,00€

VIÑA TONDONIA RIOJA RESERVA | RIOJA, SPANIEN

Lang gereift in Fass und Flasche – diese weltberühmte Rioja ist elegant und nuanciert mit Trüffel-, Kräuter- und Kirschnoten.

Auch als Halbflasche erhältlich 39€

Van Zeller's & Co

145,00€

CV CURRICULUM VITAE | DOURO, PORTUGAL

Einer der besten Rotweine Portugals: kraftvoll, raffiniert, mit geschliffenen Tanninen und mineralischem Abgang.

Antinori TIGNANELLO | TOSKANA, ITALIEN

175,00€

Einer der ikonischsten Weine Italiens: dieser Super-Tuscan ist komplex, mit reifen schwarzen Kirschen, Tabak, Zeder und samtigen Tanninen.

SCHAUMWEINE

Albariño

55,00€

MAR DE FRADES BRUT NATURE | RÍAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN

Ein aufregender neuer Stil von Schaumwein von diesem ikonischen Albariño-Produzenten: erfrischend trocken mit Noten von Meersalz und weißem Pfirsich.

Grenache & Cinsault

49,00€

CHÂTEAU LA COSTE, LA BULLE DE LA COSTE | PROVENCE, FRANKREICH

Eleganter, zarter Rosé-Sekt aus einem renommierten Weingut: wilde Beeren, mediterrane Kräuter, Rosen.

ALKOHOLFREIE WEINE

0 % Rosé CHÂTEAU LA COSTE, NOOH

45,00€

Premium-Rosé ohne Alkohol aus dem Herzen der Provence: Kirschblüte, Grapefruit.

0 % Schaumwein Rosé CHÂTEAU LA COSTE, NOOH

49,00€

Ein Sekt für besondere Anlässe – alkoholfrei. Aromatisch und lebendig mit feiner Perlage.