

Aperitifs

Prosecco		5,50 €
Sherry medium, trocken	5 cl	6,00 €
Martini Bianco	5 cl	5,50 €
Aperol Spritz ^(6,10)		7,20 €
mit Prosecco		
Hugo		7,20 €
mit frischer Minze und Limette		
Campari Orange ⁽⁶⁾		7,00 €
Cocktail El Sabio		8,40 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^(3,4,6)	0,2 l	2,90 €
Pepsi Cola light ^(1,3,4,6)	0,2 l	2,90 €
Mirinda ^(4,6,7,8)	0,2 l	2,90 €
Seven up ⁽⁴⁾	0,2 l	2,40 €
Bitter Lemon ^(4,6)	Flasche 0,2 l	3,20 €
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	Flasche 0,2 l	3,20 €
Ginger Ale ⁽⁶⁾	Flasche 0,2 l	3,20 €

Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,80 €
Sprudel		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,75 l	6,40 €
Sprudel		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,80 €
Naturell		
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,75 l	6,40 €
Naturell		

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
Apfelschorle	0,2 l	3,20 €
Bananennektar	0,2 l	3,20 €
Kirschnektar	0,2 l	3,20 €
KiBa	0,2 l	3,20 €
Kirsch-Bananennektar		

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,3 l	3,60 €
Alster (Bier+Seven up ⁴)	0,3 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,90 €

Flaschenbiere Hefeweizen

Benediktiner Weissbier	Flasche 0,5 l	5,20 €
Naturtrüb		
Benediktiner Weissbier	Flasche 0,5 l	5,20 €
Alkoholfrei		

Spanisches Bier

Estrella	Flasche 0,33 l	4,30 €
San Miguel	Flasche 0,33 l	4,30 €

Sangria – Die spanische Spezialität

Sangria fuerte hausgemacht	0,25 l	7,60 €
wahlweise mit Rotwein oder Weißwein	0,5 l	15,20 €

Offene Weine

Rotweine – Vino Tinto

Roca Morino Rioja	0,25 l	7,40 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	14,80 €
Las Canas Rioja	0,25 l	7,40 €
halbtrocken, fruchtig und weich	0,5 l	14,80 €

Weißweine – Vino Blanco

Roca Morino Rioja	0,25 l	7,40 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	14,80 €
Vina Albali	0,25 l	7,40 €
halbtrocken	0,5 l	14,20 €

Roséwein – Vino Rosado

Roca Morino Rioja	0,25 l	7,40 €
kräftig, frisches Aroma	0,5 l	14,80 €

Ensaladas – Salate

6 Kleiner gemischter Salat		5,20 €
8 ENSALADA DE LA CASA ^(4,7,14)		14,00 €
gemischter Salat nach Art des Hauses mit Serranoschinken, Manchego Käse, Thunfisch, Cocktailshrimps und Ei		
9 ENSALADA CON POLO		13,50 €
gemischter Salat und gegrillten Hähnchenbrustfilet		

Paella – Spezialität aus Spanien

14 PAELLA DE MARISCOS PESCADOS ab 2 Personen		
Reisgericht mit Meeresfrüchten und Fisch (Wartezeit ca. 30 min)		
Wir danken für Ihr Verständnis.		
	pro Person	27,00 €

Tapas Frias – Kalte Vorspeisen

20 ACEITUNAS MARINADAS		6,00 €
marinierte Oliven		
21 AIOLI - hausgemacht -		5,90 €
kalte Creme, aus Knoblauch, Olivenöl und Salz		
22 AIOLI CON PATATAS		6,10 €
Aioli mit Kartoffeln		
23 BOQUERONES EN VINAGRE		8,80 €
Sardellenfilets in Essig und Olivenöl mit Knoblauch		
24 JAMÓN SERRANO ^(7,14)		10,00 €
spanischer Serranoschinken		
25 QUESO MACHEGO ⁽¹⁴⁾		11,00 €
Käse aus La Mancha		
26 PLATO MIXTRA		11,90 €
Serranoschinken, Käse aus La Mancha, Salami und Paprikawurst		
27 MELON CON JAMON (3 Stück)		8,80 €
Melone mit spanischem Serranoschinken		
29 GARBANZO-ANDALUZA		7,90 €
Kichererbsen nach andalusischer Art, mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Koriander		



El Sabio

Die Tapas-Bar & Restaurant

31 CREMA PICANTE DE QUESO		8,00 €
pikante Schafskäsecreme		
33 GEGRILLTES GEMÜSE		7,70 €
mit Knoblauch		
34 CARNE DE TERNERA CRUDA		14,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola		
35 ROASTBEEF (vom Rind)		12,80 €
mit Rucola und Honig-Sensauce		

Tapas Calientes – Warme Vorspeisen

40 SETAS AJILLO		8,80 €
Champignons mi Knoblauch		
41 QUESO DE OVEJA		9,20 €
FLAMENCO CON PIMENTOS „PARDON“		
spanischer Schafskäse Flamenco aus der Pfanne mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch,		
42 PAN TOMATEN CON AJO		4,70 €
geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatensoße (4 Stück)		
43 PIMENTOS DE PADRON		7,90 €
grüne Mini-Paprika gebraten mit Meersalz oder Knoblauch		
44 BOQUERONES FRITOS		9,00 €
gebackene Sardellen		
45 CALAMARES A LA ROMANA		9,20 €
gebackene Tintenfischringe mit Dip		
47 CAMBAS AL AJILLO (6 Stück)		14,90 €
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl, normal oder scharf		
48 CAMBAS EL SABIO		18,90 €
Garnelen (6 Stück) aus der Pfanne, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Schafskäse		
49 ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE CON QUESO		9,10 €
Hackbällchen (gemischt vom Rind und Schwein) in Tomatensoße mit Schafskäse		
50 DÁTILES CON BACÓN		7,90 €
Datteln im Speck		
51 MSULITOS DE CANGREJO		7,70 €
„PORCIONES“ Krebsfleisch im Teigmantel		
52 PATATAS AL ESTILO DE CANARIAS		7,80 €
kanarische Kartoffel mit Meersalz und Mojo-Soßen		
53 PATATAS BRAVAS		6,20 €
Kartoffeln pikant		
54 TORTILLA (OMELETT)		7,90 €
spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse		

60 BERENJENA RELLENA AZ HORNO		9,00 €
gefüllte Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Hackfleisch (gemischt vom Rind und Schwein) überbacken mit Schafskäse		
61 PECHUGA DE POLLO CON DATILES-SALAT		9,10 €
Hähnchenbrustfilet am Spieß, mit Datteln auf Knoblauchbrot und Salatbeilage		
62 CHORIZO DE MAJORCA		9,30 €
würziges Chorizo in Rotweinsauce		
63 PINCHO ESPANIOL		9,00 €
Schweinefilet am Spieß vom Lavastein-Grill, auf gerösteten Knoblauchbrot, mit Dip und Salatbeilage		

Hauptgerichte

100 SCHWEINEFILET		22,50 €
in frischer Champignonsauce mit Rosmarinkartoffeln		
101 ARGENTINISCHES RINDERFILET		31,00 €
in Sherrysauce, mit Butterkartoffeln und Gemüse der Saison		
102 CORDERO DE LECHE ESTO FADO		25,00 €
geschmortes Milchlamm aus dem Backofen, mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison		
103 FISCHTELLER EL SABIO		26,00 €
Zanderfilet, Lachsfilet, mit Soße, Butterkartoffeln und pochirtes Gemüse		
104 LACHSILETSTÜCKE		24,00 €
mit Zucchini und Bandnudeln		
105 PECHUGA DE POLLO ALA CASTILLA		21,50 €
Hähnchenbrustfilet gebacken auf gebratene Aubergine und Schafskäse in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Ofenkartoffeln		

Alle Vorspeisen unseres Hauses werden mit Baguettebrot serviert. Nachbestellung von Baguettebrot 2,00 €

Kindergericht (bis 10 Jahre)

106 Spaghetti		5,60 €
mit Hackfleischbällchen (2 Stück) in Tomatensauce		

Beilagen Extra

68 Pommes frites		4,50 €
71 Baguettebrot		2,00 €

Postres – Desserts

76 CREMA CATALANA		6,00 €
karamellisierte Vanillecreme		
77 CHURROS CON CHOCOLATE		5,50 €
Kuchen mit schmelzender Schokolade mit Puderzucker bestreut		

Brandys – Brandweine

Veterano	36% vol.	2 cl	4,50 €
Carlos	40% vol.	2 cl	6,80 €
Cardenal	42% vol.	2 cl	7,00 €

Bebidas Calientes – Heiße Getränke

63 Café – Tasse Kaffee		2,90 €
64 Café Solo – Espresso		3,00 €
66 Café Espana –		5,00 €
mit Likör 43		
67 Carajillo – Kaffee mit Brandy		6,00 €
68 Glas Tee –		2,90 €
verschiedene Sorten zur Auswahl		
Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee und Pfefferminztee		

Cava – Sekt

Freixenet Brut – halbtrocken	Flasche 0,75 l	32,00 €
Freixenet Brut – trocken	Flasche 0,75 l	32,00 €
Piccolo trocken	Flasche 0,25 l	7,50 €
Piccolo halbtrocken	Flasche 0,25 l	7,50 €

Whiskey

Jack Daniels	43% vol.	4 cl	6,00 €
Johnny Walker	45% vol.	4 cl	5,80 €
Dimple 12 Jahre	40% vol.	4 cl	6,80 €

Alcoholes y Licores –

Spirituosen & Liköre

Orujo blanco gallego	43% vol.	4 cl	6,00 €
span. Grappa			
Orujo hierbas gallego	32% vol.	4 cl	6,00 €
span. Kräutergrappa			
Wodka	36% vol.	2 cl	2,40 €
Fernet	42% vol.	4 cl	5,80 €
Licòr 43	31% vol.	2 cl	3,00 €

Hierbas mallorquinas secas	38% vol.	4 cl	6,00 €
Hierbas mallorquinas dulces	22% vol.	4 cl	6,00 €
Jägermeister	35% vol.	2 cl	6,00 €
Baileys	28% vol.	4 cl	3,00 €
Ramazotti	30% vol.	4 cl	6,00 €
Wodka caramel	40% vol.	4 cl	6,00 €

Trago Largo – Longdrinks

Wodka Lemon ⁽⁶⁾		6,90 €
Gin Tonic ^(6,10)		6,80 €
Whisky Cola ^{3,6}		6,90 €
Bacardi Cola ^{3,6}		6,90 €
mit weißem Rum		

Zusatzstoffe: 1=Süßstoffe, 2=Nitrat, 3=koffeinhaltig, 4=Säuerungsmittel, 5=Nitritpökelsalz, 6=Farbstoffe, 7=mit Antioxidationsmittel, 8=Stabilisator mit Phosphat, 9=enthält eine Phenylalaninquelle, 10=chinhaltig, 11=Geschmacksverstärker, 12=Taurin, 13=vom Vorderschinken, 14 Konservierungsstoffe, 16=Natriumglutamat