

## Aperitifs

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| Prosecco                        |      | 5,00 € |
| Sherry medium, trocken          | 5 cl | 5,00 € |
| Martini Bianco                  | 5 cl | 5,00 € |
| Aperol Spritz <sup>(6,10)</sup> |      | 6,80 € |
| mit Prosecco                    |      |        |
| Hugo                            |      | 6,80 € |
| mit frischer Minze und Limette  |      |        |
| Campari Orange <sup>(6)</sup>   |      | 6,80 € |
| Cocktail El Sabio               |      | 7,90 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                                       |               |        |
|---------------------------------------|---------------|--------|
| Pepsi Cola <sup>(3,4,6)</sup>         | 0,2 l         | 2,70 € |
| Pepsi Cola light <sup>(1,3,4,6)</sup> | 0,2 l         | 2,70 € |
| Mirinda <sup>(4,6,7,8)</sup>          | 0,2 l         | 2,70 € |
| Seven up <sup>(4)</sup>               | 0,2 l         | 2,40 € |
| Bitter Lemon <sup>(4,6)</sup>         | Flasche 0,2 l | 2,90 € |
| Tonic Water <sup>(10)</sup>           | Flasche 0,2 l | 2,90 € |
| Ginger Ale <sup>(6)</sup>             | Flasche 0,2 l | 2,90 € |

|                            |                |        |
|----------------------------|----------------|--------|
| 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 | 3,00 € |
| Apfelsaft            | 0,2 l | 3,00 € |
| Apfelschorle         | 0,2 l | 3,00 € |
| Bananennektar        | 0,2 l | 3,00 € |
| Kirschnektar         | 0,2 l | 3,00 € |
| KiBa                 | 0,2 l | 3,00 € |
| Kirsch-Bananennektar |       |        |

## Bier vom Fass

|                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Bitburger Premium Pils               | 0,3 l | 3,40 € |
| Alster (Bier+Seven up <sup>4</sup> ) | 0,3 l | 3,30 € |
| Köstritzer Schwarzbier               | 0,3 l | 3,80 € |

## Flaschenbiere Hefeweizen

|                        |               |        |
|------------------------|---------------|--------|
| Benediktiner Weissbier | Flasche 0,5 l | 4,90 € |
| Naturtrüb              |               |        |
| Benediktiner Weissbier | Flasche 0,5 l | 4,90 € |
| Alkoholfrei            |               |        |

## Spanisches Bier

|            |                |        |
|------------|----------------|--------|
| Estrella   | Flasche 0,33 l | 4,10 € |
| San Miguel | Flasche 0,33 l | 4,10 € |

## Sangria – Die spanische Spezialität

|                                     |        |         |
|-------------------------------------|--------|---------|
| Sangria fuerte hausgemacht          | 0,25 l | 6,90 €  |
| wahlweise mit Rotwein oder Weißwein | 0,5 l  | 13,80 € |

## Offene Weine

### Rotweine – Vino Tinto

|                                 |        |         |
|---------------------------------|--------|---------|
| Roca Morino Rioja               | 0,25 l | 7,10 €  |
| kräftig, frisches Aroma         | 0,5 l  | 14,20 € |
| Las Canas Rioja                 | 0,25 l | 7,10 €  |
| halbtrocken, fruchtig und weich | 0,5 l  | 14,20 € |

### Weißweine – Vino Blanco

|                         |        |         |
|-------------------------|--------|---------|
| Roca Morino Rioja       | 0,25 l | 7,10 €  |
| kräftig, frisches Aroma | 0,5 l  | 14,20 € |
| Vina Albali             | 0,25 l | 7,10 €  |
| halbtrocken             | 0,5 l  | 14,20 € |

### Rosèwein – Vino Rosado

|                         |        |         |
|-------------------------|--------|---------|
| Roca Morino Rioja       | 0,25 l | 7,10 €  |
| kräftig, frisches Aroma | 0,5 l  | 14,20 € |

## Ensaladas – Salate

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

## Paella – Spezialität aus Spanien

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

## Tapas Frias – Kalte Vorspeisen

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 20 | ACEITUNAS MARINADAS<br>marinierte Oliven  | 5,70 €  |
| 21 | AIOLI - hausgemacht -<br>kalte Creme, aus Knoblauch, Olivenöl und Salz                                    | 5,60 €  |
| 22 | AIOLI CON PATATAS<br>Aioli mit Kartoffeln   | 5,80 €  |
| 23 | BOQUERONES EN VINAGRE<br>Sardellenfilets in Essig und Olivenöl mit Knoblauch                              | 8,30 €  |
| 24 | JAMÓN SERRANO <sup>(7,14)</sup><br>spanischer Serranoschinken   | 9,80 €  |
| 25 | QUESO MACHEGO <sup>(14)</sup><br>Käse aus La Mancha   | 10,00 € |
| 26 | PLATO MIXTRA<br>Serranoschinken, Käse aus La Mancha, Salami und Paprikawurst                              | 11,50 € |
| 27 | MELON CON JAMON (3 Stück)<br>Melone mit spanischem Serranoschinken  | 8,40 €  |
| 29 | GARBANZO-ANDALUZA<br>Kichererbsen nach andalusischer Art, mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Koriander | 7,40 €  |



# El Sabio

## Die Tapas-Bar & Restaurant

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 31 | CREMA PICANTE DE QUESO<br>pikante Schafskäsecreme     | 7,50 €  |
| 33 | TEGRILLTES GEMÜSE<br>mit Knoblauch                    | 7,40 €  |
| 34 | CARNE DE TERNERA CRUDA<br>Rindercarpaccio mit Rucola  | 13,90 € |
| 35 | ROASTBEEF (vom Rind)<br>mit Rucola und Honig-Sensauce | 11,80 € |

## Tapas Calientes – Warme Vorspeisen

|    |  |         |
|----|--|---------|
| 40 | SETAS AJILLO<br>Champignons mi Knoblauch   | 8,40 €  |
| 41 | QUESO DE OVEJA<br>FLAMENCO CON PIMENTOS „PARDON“<br>spanischer Schafskäse Flamenco aus der Pfanne mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, | 8,90 €  |
| 42 | PAN TOMATEN CON AJO<br>geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatensoße (4 Stück)  | 4,40 €  |
| 43 | PIMENTOS DE PADRON<br>grüne Mini-Paprika gebraten mit Meersalz oder Knoblauch  | 7,60 €  |
| 44 | BOQUERONES FRITOS<br>gebackene Sardellen   | 8,40 €  |
| 45 | CALAMARES A LA ROMANA<br>gebackene Tintenfischringe mit Dip  | 8,90 €  |
| 47 | CAMBAS AL AJILLO (6 Stück)<br>Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl, normal oder scharf   | 13,90 € |
| 48 | CAMBAS EL SABIO<br>Garnelen (6 Stück) aus der Pfanne, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Schafskäse                        | 17,90 € |
| 49 | ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE CON QUESO<br>Hackbällchen (gemischt vom Rind und Schwein) in Tomatensoße mit Schafskäse                            | 8,40 €  |
| 50 | DÁTILES CON BACÓN<br>Datteln im Speck  | 7,50 €  |
| 51 | MSULITOS DE CANGREJO<br>„PORCIONES“ Krebsfleisch im Teigmantel   | 7,40 €  |
| 52 | PATATAS AL ESTILO DE CANARIAS<br>kanarische Kartoffel mit Meersalz und Mojo-Soßen  | 7,30 €  |
| 53 | PATATAS BRAVAS<br>Kartoffeln pikant  | 5,90 €  |
| 54 | TORTILLA (OMELETT)<br>spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse   | 7,60 €  |

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 60 | BERENJENA RELLENA AZ HORNO<br>gefüllte Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Hackfleisch (gemischt vom Rind und Schwein) überbacken mit Schafskäse | 8,40 € |
| 61 | PECHUGA DE POLLO CON DATILES-SALAT<br>Hähnchenbrustfilet am Spieß, mit Datteln auf Knoblauchbrot und Salatbeilage                             | 8,90 € |
| 62 | CHORIZO DE MAJORCA<br>würziges Chorizo in Rotweinsauce  | 8,60 € |
| 63 | PINCHO ESPANIOL<br>Schweinefilet am Spieß vom Lavastein-Grill, auf gerösteten Knoblauchbrot, mit Dip und Salatbeilage                         | 8,80 € |

## Hauptgerichte

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 100 | SCHWEINEFILET<br>in frischer Champignonsauce mit Rosmarinkartoffeln  | 19,50 € |
| 101 | ARGENTINISCHES RINDERFILET<br>in Sherrysauce, mit Butterkartoffeln und Gemüse der Saison   | 27,50 € |
| 102 | CORDERO DE LECHE ESTO FADO<br>geschmortes Milchlamm aus dem Backofen, mit Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison                  | 23,00 € |
| 103 | FISCHTELLER EL SABIO<br>Zanderfilet, Lachsfilet, mit Soße, Butterkartoffeln und pochirtes Gemüse   | 24,00 € |
| 104 | LACHSILETSTÜCKE<br>mit Zucchini und Bandnudeln   | 22,00 € |
| 105 | PECHUGA DE POLLO ALA CASTILLA<br>Hähnchenbrustfilet gebacken auf gebratene Aubergine und Schafskäse in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Ofenkartoffeln | 18,80 € |

Alle Vorspeisen unseres Hauses werden mit Baguettebrot serviert. Nachbestellung von Baguettebrot 1,20 €

## Kindergericht (bis 10 Jahre)

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 106 | Spaghetti<br>mit Hackfleischbällchen (2 Stück) in Tomatensauce | 5,60 € |
|-----|--|--------|

## Beilagen Extra

|    |               |        |
|----|---------------|--------|
| 68 | Pommes frites | 4,10 € |
| 71 | Baguettebrot  | 2,00 € |

## Postres – Desserts

|    |  |        |
|----|--|--------|
| 76 | CREMA CATALANA<br>karamellisierte Vanillecreme                                       | 5,70 € |
| 77 | CHURROS CON CHOCOLATE<br>Kuchen mit schmelzender Schokolade mit Puderzucker bestreut | 4,90 € |

## Brandys – Brandweine

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

## Bebidas Calientes – Heiße Getränke

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

## 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 | 5,80 € |
| span. Grappa                |          |      |        |
| Orujo hierbas gallego       | 32% vol. | 4 cl | 5,80 € |
| span. Kräutergrappa         |          |      |        |
| Wodka                       | 36% vol. | 2 cl | 2,40 € |
| Fernet                      | 42% vol. | 4 cl | 4,00 € |
| Licòr 43                    | 31% vol. | 2 cl | 2,80 € |
| Pacharàn Schlehenlikör      | 19% vol. | 4 cl | 4,00 € |
| Hierbas mallorquinas secas  | 38% vol. | 4 cl | 5,80 € |
| Hierbas mallorquinas dulces | 22% vol. | 4 cl | 5,80 € |
| Jägermeister                | 35% vol. | 2 cl | 2,50 € |
| Baileys                     | 28% vol. | 4 cl | 4,10 € |
| Ramazzotti                  | 30% vol. | 4 cl | 5,50 € |
| Wodka caramel               | 40% vol. | 4 cl | 5,80 € |

## Trago Largo – Longdrinks

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Wodka Lemon <sup>(6)</sup>  | 6,90 € |
| Gin Tonic <sup>(6,10)</sup> | 6,80 € |
| Whisky Cola <sup>3,6</sup>  | 6,90 € |
| Bacardi Cola <sup>3,6</sup> | 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=chininhaltig, 11=Geschmacksverstärker, 12=Taurin, 13=vom Vorderschinken, 14 Konservierungsstoffe, 16=Natriumglutamat