

TAPAS

EMBUDITOS Y QUESOS

Wurst und Käse

Jamón Serrano

Serranoschinken^{2,8} - Gran Reserva,
12 Monate luftgetrocknet,
grüne Oliven^{2,8,13}
5,70

Manchego vegetarisch

Käse² aus Schafsmilch,
13 Monate gereift
5,70

PA AMB OLI

Mallorquinische Spezialität

El Clásico vegan

Klassisch - geröstetes Brot, Olivenöl,
Tomaten, gegrillte Paprika¹³
4,40

Jamón

Klassisch¹³ plus Serranoschinken^{2,8}
4,80

Queso vegetarisch

Klassisch¹³ plus Manchegokäse²
4,80

MARISCOS

Meeresfrüchte

Chipirones

Frittierte Jungtintenfische
5,10

Gambas al ajillo

Garnelen, hausgemachtes Knoblauch-Öl, Chili
6,90

FUTURAS

Tapas neu interpretiert

Verduras finas vegan

Gemüsechips, Mojo Rojo
3,80

Boniatos fritos vegan

Süßkartoffelsticks¹
4,30

Ensaladilla con halloumi vegetarisch

Halloumi-Käse, Linsensalat mit Feige & Ingwer^{8,13}
4,90

Pinchos de pollo

Hähnchenspieße, Curry-Kokos-Sauce
5,10

CARNES

Fleisch

Albóndigas

Hackbällchen (100% Rind), Tomatensugo⁸
4,60

Costillas a la riojana

Geschmorte Schweinerippchen, Riojasauce
6,40

Hamburguesa Besitos

Miniburger: 55g Rind, Zwiebel, Ziegenkäse,
Salsa brava⁸, Tomatenmarmelade
5,30

Chorizo con garbanzos

Gebratene Chorizowurst, Kichererbsen⁸
5,10

Dátiles en bacon

Datteln im Speckmantel^{2,8,12}
5,40

TAPAS

VEGETARIANAS

Vegetarisches

Patatas bravas

Frittierte Kartoffelecken, Salsa brava⁸
4,20

Pimientos de Padron vegan

Gegrillte Minipaprika, grobes Meersalz
4,50

Parrillada de verduras vegan

Mariniertes Grillgemüse^{8,13}, geröstete Sonnenblumenkerne
4,30

Pink Humus

Hummus^{3,8,13}, Rote Beete^{8,13,16}
4,30

Aceitunas vegan

Kalamata-Oliven², Oliven grün², Mandeln², Paprika²
4,80

Taboulé

Orientalischer Couscous-Salat², Joghurt-Minz-Dip
4,50

Champinones al ajillo vegan

Champignons, hausgemachtes Knoblauchöl, Chili
4,60

Aguacate y Halloumi-Bowl

Kichererbsen⁸, Avocado, Halloumi-Käse, Orangendressing^{8,13}
5,30

SALSA Y CREMAS

Aioli Besitos vegetarisch

Unsere Aioli⁸
2,90

Salsa brava vegetarisch

Pikante Sauce⁸
1,70

Mojo Rojo vegan

Kanarische Salsa
1,70

PAN

Brot

Cesta de pan vegan

Körbchen mit zweierlei Brotsorten
1,70

POSTRES

Dessert

Churros vegetarisch

Spritzgebäck, Schokoladensauce
4,70

Bei Fragen zu Allergenen fragt bitte nach unserem Allergenordner.
Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.

¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ mit Konservierungsstoff ³⁾ Koffeinhaltig ⁴⁾ Chininhaltig ⁵⁾ Taurinhaltig ⁶⁾ mit Süßungsmittel Acesulfam
⁷⁾ mit Süßungsmittel Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle ⁸⁾ mit Antioxidationsmittel ⁹⁾ enthält Sulfid ¹⁰⁾ Azofarbstoff(e) -
kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen ¹¹⁾ erhöhter Koffeingehalt 32mg/100ml
¹²⁾ mit Phosphat ¹³⁾ geschwefelt ¹⁴⁾ geschwärzt ¹⁵⁾ mit Süßungsmittel Cyclamat ¹⁶⁾ mit Süßungsmittel Saccharin.
¹⁷⁾ mit Geschmacksverstärker ¹⁸⁾ mit Kakaohaltiger Fettglasur. Veganer Käse enthält Farbstoff, Konservierungsstoff und Phosphat.

DRINKS

HOMEMADE SANGRIA

Sangria tinta

Hausgemachte Sangria^{1,2,8} mit Rotwein
5,90

Sangria blanca

Hausgemachte Sangria^{1,2,8} mit Weißwein
5,90

Sangria roja alkoholfrei

Orange, Kirsche, Vanillesirup¹, Soda
4,50

SPRITZIGES

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol^{1,4}, Soda
0,2l 5,50

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry
0,2l 5,90

Virgin Hugo alkoholfrei

Holunderblüten-Sirup, Soda, Zitrone, Apfel, Minze
0,2l 4,10

Weinschorle

0,2l 4,10

DRIVER'S COCKTAILS

Besitos Cocos

Ananas, Kokosnuss-Sirup, Sahne, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup
6,20

Ilusión

Maracuja, Ananas, Minze, Zucker-Sirup, Lime, Limettensaft, Soda
6,20

Virgin Caipi

Ginger Ale¹, Lime, weißer Rohrzucker, Limetten
6,20

COCKTAILS

Caipirinha

Cachaca, Lime, weißer Rohrzucker, Limetten
7,10

Cuba Libre

Havana Club Añejo 3 Años, Cola^{1,3}, Limetten
7,10

Mai Tai

Old Pascas 40%¹, Pampero Especial¹, Apricot Brandy¹, Mandel-Sirup, Lime, Zitrone
7,90

Mojito

Pampero Blanco, Zucker-Sirup, Lime, Minze, Limettensaft, Soda
7,20

Mojito Blueberry

Pampero Blanco, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup, Lime, Limettensaft, Zucker-Sirup, Minze, Soda
7,20

Moscow Mule

Smirnoff Vodka, Ginger B., Limettensaft, Gurke
7,20

Pina Colada

Old Pascas 40%¹, Rum, Ananas, Kokosnuss-Sirup, Sahne
6,90

JUMBO-COCKTAILS

After Show

Hausgemachter Pink-Grapefruit-Sirup, Gin, Triple Sec, Aperol^{1,4}, Zitrone, Zitronenlimonade²
8,90

Blackberry Hill

Vodka, De Kuyper Crème de Cacao White¹, Cherry Brandy, Ananas, Kirsche, Kokosnuss-Sirup, Sahne
8,90

Blueberry Night

Vodka, Licor 43¹, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup, Zitrone, Johannisbeere, Soda
8,90

Long Island Ice Tea

Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Lime, Lemon, Zitrone, Cola^{1,3}
8,90

Long Paloma

Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Lime, Lemon, Zitrone, Paloma Pink Grapefruit Limonade⁸
8,90



DRINKS

LONGDRINKS

Blanco 43

Licor 43¹, Milch
6,80

Campari Long

mit Soda, Orange, Maracuja oder Tonic
6,50

GIN TONICS

Tanqueray Tonic

Tanqueray, Indian Tonic Water
7,90

Hendrick's Tonic

Hendrick's, Pfeffer, Gurke, Indian Tonic Water
10,90

Monkey 47 Tonic

Monkey 47, Zitronengras, Zitronenzeste,
Indian Tonic Water
11,30

HAUSGEMACHTES

Zitronen-Eistee

Tee, Zucker, Zitrone – still oder spritzig
4,50

Pfirsich-Eistee

Tee, Zucker, Pfirsich – still oder spritzig
4,50

Blaubeer-Honig-Limonade

Blaubeeren, Honig, Zucker, Zitrone, Soda
4,50

Grapefruit-Limonade

Pink Grapefruit, Zucker, Soda
4,50

BIER

Auf Nachfrage

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser

0,2l 2,10
0,4l 2,80
1,0l 5,20

Selters Classic, Naturell, Medium

0,25l 2,70
0,75l 5,50

Softdrinks

0,2l 2,70
0,4l 3,80

Schweppes

0,2l 2,90

Granini Säfte & Nektare

0,2l 2,70
0,4l 3,80

Saftschorle

0,2l 2,70
0,4l 3,90

Paloma Pink Grapefruit Limonade⁸

0,25l 3,90

Red Bull*

0,33l 3,90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

2,40

Espresso

2,10

Café Canario

Spanische Spezialität
2,60

Milchkaffee

2,90

Cappuccino

2,80

Latte Macchiato

3,10

Infusión – Eilles Tea Diamond

verschiedene Sorten zur Wahl
2,90

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere, Stillende

Bei Fragen zu Allergenen fragt bitte nach unserem Allergenordner.
Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.