

Besitos
tapas y mas



TAPAS UND DRINKS





Alle Speisen &
Getränke auch
zum Mitnehmen!

SELECCION

ES

Für zwei oder mehr.
Für Freunde und Verliebte.
Für Unentschlossene.
Für Entscheidungssucher.
Auswahl leicht gemacht!

1. Vegetarisch 36,90

Halloumi, Bravas, Pa-Clasico,
Champiñones, Ensalada de
Espinaca, Pimientos, Verduras

2. Klassisch 38,90

Dátiles en bacón, Albóndigas,
Pinchos de pollo,
Champiñones al ajillo, Patatas
Bravas, Chipirones

3. Modern 38,90

Tortilla de crepes, Ensaladilla
de espinaca con queso, Filet de
Dorado, Aguacate y Halloumi-Bowl,
Parrillada de Verduras,
Pinchos de Res

Tipp: 50. Plato Iberico 20,50

Platte mit Serranoschinken,
Salchichon Salami, Oliven,
Queso Manchego, Aioli



EMBUDO TIDOS Y QUESOS

Wurst & Käse

4. Jamón Serrano 7,90

Serranoschinken- Gran Reserva,
12 Monate luftgetrocknet,
grüne Oliven, Hausdressing

5. Manchego vegetarisch 6,90

Käse aus Schafsmilch,
6 Monate gereift

6. Queso de cabra a la plancha vegetarisch 6,70

Gegrillter Ziegenkäse,
Tomatenmarmelade

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste fragen.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

PA'AMB

- | | |
|---|-------------|
| 7. El Clásico <small>vegan</small> | 4,90 |
| Klassisch – geröstetes Brot, Olivenöl, Tomaten, gegrillte Paprika | |
| 8. Jamón | 6,10 |
| Klassisch plus Serranoschinken | |
| 9. Queso <small>vegetarisch</small> | 5,90 |
| Klassisch plus Manchegokäse | |
| 10. Pa'Combinado | 6,20 |
| Klassisch plus Serranoschinken und Manchegokäse | |



FUTU RAS

*Tapas - neu
interpretiert*

11. Tortilla de crepes 4,90

Geschichtete Pfannkuchentarte,
Serrano- & Manchegocreme

12. Patatas calientes vegetarisch 5,80

Gebackene Kartoffeln,
Trüffel-Öl, Hartkäse

13. Queso crujiente vegetarisch 6,10

Gebackener Ziegenfrischkäse
im Knuspermantel,
Rote Beete-Apfel-Salat

14. Boniatos fritos vegan 5,90

Süßkartoffelsticks

15. Ensaladilla con halloumi veget. 5,50

Halloumi-Käse, Linsensalat
mit Feige & Ingwer

16. Pinchos de pollo 6,10

Hähnchenspieße, Mojo verde

17. Pinchos de Res 8,90

Rinderfiletspieße,
mariniertes Grillgemüse



CARNES

Fleisch

- | | |
|--|------|
| 18. Albóndigas
Hackbällchen (100 % Rind), Tomatensugo | 5,90 |
| 19. Hamburguesa Besitos
Miniburger: 55 g. Rindfleisch, Zwiebeln, Rucola, Tomaten Dip, Ziegenkäse, Patatas bravas | 6,20 |
| 20. Chorizo con garbanzos
Gebratene Chorizowurst, Kichererbsen | 6,10 |
| 21. Dátiles en bacon
Datteln im Speckmantel | 6,30 |
| 22. Tartar de Ternera
Rinder Tatar, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern | 7,50 |





MARI SCOS

Meeresfrüchte

23. Filet de Dorade 8,60

Rucola, Doraden Filet,
Mojo Verde

24. Chipirones 6,90

Frittierte Jungtintenfische

25. Gambas al ajillo 8,90

Garnelen, hausgemachtes
Knoblauch-Öl, Chili

26. Crema de atún 4,90

Thunfisch Creme,
Rucola, Hartkäse



**Tipp dazu: Brotkorb,
Salsa Brava, Mojo Verde, Aioli**



Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

VEGETARIANAS

Vegetarisches

- | | |
|---|------|
| 27. Patatas Bravas | 5,20 |
| Knusprig frittierte Kartoffelecken, Salsa Brava | |
| 28. Pimientos de Padrón <small>vegan</small> | 4,90 |
| Gegrillte Minipaprika, grobes Meersalz | |
| 29. Parrillada de verduras <small>vegan</small> | 5,30 |
| Mariniertes Grillgemüse, geröstete Sonnenblumenkerne | |
| 30. Aceitunas <small>vegan</small> | 5,30 |
| Kalamata-Oliven, grüne Oliven, Paprika | |
| 31. Taboulé | 4,90 |
| Orientalischer Couscous-Salat | |
| 32. Croquetas de espinacas y queso | 5,20 |
| Spinat-Käse-Kroketten, Mojo Andaluse | |
| 33. Champiñones al ajillo <small>vegan</small> | 5,30 |
| Champiignons, hausgemachtes Knoblauch-Öl, Chili | |
| 34. Aguacate y Halloumi-Bowl | 5,50 |
| Kichererbsen, Avocado, Halloumi-Käse, Babyspinat, Orangendressing | |
| 35. Ensaladilla de espinaca con queso | 4,90 |
| Babyspinat, Ziegenkäse, Sesam, Orangendressing | |



Fragt nach
unserer kalten
Tapas Vitrine.

SALSA Y CREMAS

Dips

- 36. Aioli Besitos** vegetarisch **3,90**
Unsere Aioli
- 37. Salsa de yogur
y menta** vegetarisch **2,70**
Joghurt-Minz-Dip
- 38. Salsa Brava** vegetarisch **2,70**
Pikante Sauce
- 39. Mojo Andaluse** vegetarisch **2,70**
Kanarische Salsa
- 40. Mojo verde** vegetarisch **2,70**
Grüne kanarische Salsa

PAN

Brot

- Cesta de pan** vegan **2,70**
Körbchen mit zweierlei Brotsorten

POSTRES

Desserts

- 70. Churros** vegetarisch 5,90
Spritzgebäck, Schokoladen-Topping
- 71. Flan** vegetarisch 5,30
Traditionelle Karamellcrème, Granatapfel
- 72. Lava de chocolate** vegetarisch 6,70
Schokosoufflé, Schokosauce, Sahne
... mit einer Kugel Joghurteis + 2,30



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste fragen.
Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

DRINKS

SANGRIAS

Homemade

Sangría tinta 7,50
Hausgemachter Sangria mit Rotwein

Sangría rosa 7,90
Hausgemachter Sangria mit Weißwein

Sangría mandarina 7,80
Mandarine, Ingwer, Weißwein

Sangría la mancha 7,90
Lavendel, Johannisbeere, Weißwein

Auch mit Schuss: Osborne Veterano + 1,00

Sangria alkoholfrei 6,70
Vanille, Orange, Johannisbeere, Kirsche, Soda

HAUSGEMACHTES

Homemade

Zitronen-Eistee	5,60
Tee, Zitrone - still oder spritzig	
Pfirsich-Eistee	5,70
Tee, Pfirsich, Zitrone - still oder spritzig	
Blaubeer-Honig-Limonade	5,70
Blaubeeren, Honig, Zitrone, Soda	
Grapefruit-Limonade	5,60
Pink Grapefruit, Limette, Soda	
Mandarine-Ingwer-Limonade	5,60
Mandarine, Ingwer, Zitrone, Soda	
Lavendel-Limonade	5,70
Lavendel, Zitrone, Soda	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste fragen.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

COCKTAILS

After Show - Jumbo -

Hausgemachter Pink-Grapefruit-Sirup, Gin, Triple Sec, Aperol, Limette, Soda

10,60

Baileys Popcorn Colada

Baileys, Kokosnuss, Ananas, Popcorn, Sahne

9,00

Besitos Fuego - Jumbo -

Rum, Triple Sec, De Kuyper Grenadine, Limette, De Kuyper Banane, Maracuja, Orange

10,00

Besitos Mule

Licor 43, Limette, Schweppes Ginger B.

9,00

Blackcherry Hill - Jumbo -

Vodka, De Kuyper Crème de Cacao White, Cherry Brandy, Ananas, Kirsche, Kokosnuss, Sahne

10,90

Blueberry Night - Jumbo -

Vodka, Licor 43, Limette, Johannisbeere, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup, Soda

10,50

HAPPY HOUR

taglich von 17-19 Uhr

Cocktails 6,00 | Jumbos 8,00

COCKTAILS

Bombay Basil

Bombay, Zitrone, Basilikum-Sirup

10,00

Caipirinha

Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker

9,00

Caipi Español

Licor 43, Lime, Limetten

9,40

Caipi Vodka Absolut

Vodka Absolut, weißer Rohrzucker, Johannisbeere, Limetten

9,00

Canarias

Vodka, Apricot Brandy, Limette,
De Kuyper Grenadine, Maracuja

9,00

Captain's Hurricane - Jumbo -

Captain Morgan Spiced Gold, Dark Jamaican Overproof,
White Rum, Captain Morgan Dark Rum, Triple Sec,
De Kuyper Grenadine, Limette, Maracuja

10,50

BESITOS **H O U R**

taglich ab 22 Uhr

Cocktails 6,00 | Jumbos 8,00

COCKTAILS

Classic Margarita	8,50
1800 Blanco Tequila, Triple Sec, Limette, halber Salzrand	
Cuba Libre	9,00
Havana Club Añejo 3 Años Rum, Pepsi Cola, Limette	
Escorpion	9,00
Rotwein, 43 Licor, Vanille, Zitronensaft, Kirschsaf, Ananassaft	
Esmeralda - Jumbo -	10,50
Martini extra dry, Peachtree, Gin, Limette, Maracuja, Orange, De Kuyper Blue Curaçao	
Esquinzo Playa	9,00
Pampero Especial, Rum, Triple Sec, Mandel, Mango, Limette, Maracuja, Apfel	
Long Island Ice Tea - Jumbo -	10,50
White Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola	
Long Paloma - Jumbo -	10,90
White Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limette, Paloma Pink Grapefruit Lemonade	
Mai Tai	9,50
Pampero Ron Añejo Especial, Captain Morgan Dark Rum, White Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limette, Minze	
Mojito	8,50
Pampero Blanco Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze	

COCKTAILS

Mojito Blueberry

Pampero Blanco Rum, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze

9,00

Mojito Coconut

Pampero Blanco Rum, Kokosnuss, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze

9,00

Mojito Razz

Bacardi Razz, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze, Waldbeeren

8,90

Mojito Peach

Pampero Blanco Rum, Schweppes White Peach, Limette, weißer Rohrzucker, Minze

8,90

Moscow Mule

Smirnoff Vodka, Schweppes Ginger B., Limette, Gurke

9,00

Piña Colada

Captain Morgan Dark Rum, White Rum, Kokosnuss, Ananas, Sahne

9,00

Sex on the Beach

Vodka, Peachtree, De Kuyper Grenadine, Limette, Pfirsich, Cranberry

9,00

Tropical Island

Malibu, Limette, Ananas, Maracuja

9,00

Whiskey Sour

Jim Beam Bourbon Whiskey, weißer Rohrzucker, Zitrone, Eiweiß

9,50

DRIVER'S COCKTAILS

Amor Peligroso - Jumbo - Orange, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Mango, Limette	8,50
Besitos Cocos Ananas, Kokosnuss, Sahne, hausgemachter Blaubeer-Honig-Sirup	7,50
Gala Serena - Jumbo - Kokosnuss, Ananas, Orange, Maracuja, Sahne	9,00
Corazón de fuego Mango, Mandel, Limette, Apfel, Maracuja	7,50
Ilusión Maracuja, Ananas, Minze, Limette, Soda	7,50
Reanimation - Jumbo - Mandarine, Ingwer, Limette, Maracuja, Soda	9,00
Virgin Caipi Schweppes Ginger Ale, Limette, weißer Rohrzucker	7,50

GIN TONIC



Tanqueray Tonic 11,50

Tanqueray, Limette,
Schweppes Indian Tonic Water

Hendrick's Tonic 13,90

Hendrick's, Pfeffer, Gurke,
Fever Tree Mediterranean Tonic Water



Tanqueray Sevilla Tonic 12,50

Tanqueray Flor de Sevilla, Orange,
Schweppes Dry Tonic Water

Monkey 47 Tonic 15,90

Monkey 47, Zitrone,
Schweppes Dry Tonic Water



Gin Mare Tonic 14,90

Gin Mare, Rosmarinzweig,
Fever Tree Mediterranean Tonic Water

SPRITZIGES

Italicus Spritz Italicus, Prosecco, Schweppes White Peach	0,2l 7,50
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda	0,2l 7,50
Peach Spritz Schweppes White Peach, Secco Blanco	0,2l 7,50
Hugo Secco, Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2l 7,50
Martini Vibrante Spritz - alkoholfrei - Martini Vibrante, Schweppes Russian Wild Berry	0,2l 6,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	0,2l 7,50
Weinschorle	0,2l 4,90
Prosecco Spumante DOC	0,1l 3,90 0,75l 26,50

LONG DRINKS

Blanco 43 Licor 43, Milch	7,90
Captain Cola Captain Morgan Spiced Gold, Pepsi Cola	8,00
Smirnoff Lemon Smirnoff Red, Schweppes Bitter Lemon	8,50
Smirnoff Red Bull Smirnoff Red, Red Bull	11,70
Jägerbull Jägermeister, Red Bull	11,70

SHOTS

Jägermeister	2cl 2,90
	4cl 4,50
B52 Kahlúa, Baileys, Dark Jamaican Overproof	4cl 4,90
Tequila Dos Mas Zimtlükör	2cl 4,50
Hierbas Mix Tunel	4cl 4,50
Don Zoilo Sweet Cream 	5cl 5,10

ROSÉWEIN

Castillo de Robles „Los Manos“ Tempranillo Rosado

Spanien, Vino Castilla, trocken

Limette, Erdbeere, rote Johannisbeer, easy drinking!

0,2l 6,50

0,75l 21,90

Bodegas Ramon Bilbao, Rosado Rioja

Spanien, Rioja, trocken

Aprikose, Himbeere, Lavendel,
fein würzig und samtig weich.

0,2l 7,90

0,75l 24,90

**Tipp zum
Wein:**



50. Plato Iberico 20,50

Platte mit Serranoschinken, Salchichon Salami,
Oliven, Queso Manchego, Aioli

ROTWEIN

Castillo de Robles „Los Manos“ Garnacha

Spanien, Vino Castilla, trocken

Kirsche, Brombeermarmelade, weich und fruchtig.

0,2l 6,50

0,75l 21,90

Bodegas Ramon Bilbao, Tempranillo Crianza

Spanien, Rioja, trocken

Vanille, Schwarzkirsche, dezentes Holzfass,
kraftvoll, hochelegant.

0,2l 7,90

0,75l 24,90

Casa Santos Lima, Cuvée „Share Red“

Portugal, Lissabon, halbtrocken

Gedörrte Feigen, Pflaumen, samtig mit dezenter Süße.

0,2l 7,50

0,75l 23,90

Bodegas Ramon Bilbao, Rioja Reserva

Spanien, Rioja, trocken

Gerösteter Kokos, Vanille, Zedernholz,
spannend mit eleganter Reife.

0,2l 9,00

0,75l 31,50

WEISSWEIN

Castillo de Robles „Los Manos“ Macabeo

Spanien, Castilla, trocken

Zitronenmelisse, Honigmelone, spritzig, easy drinking!

0,2l 6,50

0,75l 21,90

Bodegas Ramon Bilbao, Sauvignon Blanc

Spanien, Rueda, trocken

Stachelbeere, schwarze Johannisbeere, elegant, mineralisch.

0,2l 7,90

0,75l 24,90

Navarro Lopez, Verdejo „!OJO!“

Spanien, Rueda, trocken

Tropische Früchte, Mandeln, Quitte, fruchtig und frisch.

0,2l 7,50

0,75l 23,90

Casa Santos Lima, Cuvée „Share White“

Portugal, Lissabon, halbtrocken

Maracuja, Zitrusfrüchte, fruchtig mit leichter Süße.

0,2l 7,50

0,75l 22,90

Jorge Ordóñez, „Botani“ Moscatel

Spanien, Málaga, trocken

Tropische Früchte, wie ein Dessertwein ohne Süße!

0,2l 8,90

0,75l 31,90

BIER

Warsteiner Herb (vom Fass) 0,3l 4,00
0,5l 5,80

Estrella Galicia (vom Fass) 0,3l 4,10
Estrella Galicia 0,5l 5,90

Weißbier König Ludwig 0,5l 5,70
Hefe, Kristall, Dunkel

Gaňa vom Fass 0,2l 2,90
Estrella Galicia

**Estrella Damm –
das Bier aus Barcelona** 0,33l 4,50

Warsteiner Alkoholfrei herb 0,33l 4,00

Warsteiner Radler Alkoholfrei 0,33l 4,00



ALKOHOLFREIES

Tafelwasser 0,4l **2,90**
1,0l **5,90**

Vio Still 0,25l **3,30**
0,75l **6,90**

Appolinaris Sprudel 0,25l **3,30**
0,75l **6,90**

**Pepsi*, Mirinda, 7Up,
Pepsi Zero Zucker*** 0,3l **3,90**
0,4l **4,90**

Schweppes 0,2l **3,30**
Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water,
Dry Tonic Water, Ginger B.

Granini Säfte & Nektare **granini** 0,3l **4,00**
Verschiedene Sorten zur Wahl 0,4l **4,90**

Saftschorle 0,3l **3,90**
0,4l **4,80**

Holunderblütenschorle 0,4l **4,80**

Paloma Pink Grapefruit Lemonade 0,355l **4,50**

Red Bull®* 0,25l **4,50**

* wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere, Stillende.

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		3,50
Café Solo (Espresso)	J. HORNIG	2,60
Café Canario Spanische Spezialität		2,80
Milchkaffee		4,50
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato		4,50
Baileys Latte Latte Macchiato mit Baileys		4,90
Chocolate ... mit Sahne		4,50 + 0,50
Infusión - Eilles Tea Diamond Verschiedene Sorten zur Wahl		4,00
Frischer Pfefferminztee oder Frischer Ingwertee		4,50