



CALDERO

TAPASPLATTEN

Platos de Tapas

ZU ALLEN TAPASPLATTEN REICHEN WIR OLIVEN UND BROT MIT AIOLI!

- PREISE PRO PERSON -

CALDERO

HÄHNCHENSPIEBE, HACKBÄLLCHEN, GARNELEN, DATTELN IM SPECKMANTEL,
PIMIENTOS DE PADRÓN, KANARISCHE SALZKRUSTENKARTOFFELN,
SERRANOSCHINKEN UND EIN KLEINER SALAT

25,90 FÜR 1 PERSON

24,90 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

CALIENTE VEGETARIANO

PIMIENTOS DE PADRÓN, KANARISCHE SALZKRUSTENKARTOFFELN,
CHAMPIGNONS, FALAFEL MIT MINZJOGHURT, WARMER FETAKÄSE,
GEGRILLTES GEMÜSE, TORTILLA UND EIN KLEINER SALAT

23,90 FÜR 1 PERSON

22,90 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

CALIENTE VEGANO

PIMIENTOS DE PADRÓN, KANARISCHE SALZKRUSTENKARTOFFELN, FALAFEL
MIT MOJO VERDE, GEGRILLTES GEMÜSE, MARINIERTE ARTISCHOCKEN,
GEBRATENE PILZE, MARINIERTE OFENPAPRIKA UND EIN KLEINER SALAT

22,90 FÜR 1 PERSON

21,90 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

PEZ

GARNELEN, GEBRATENE CALAMARI, FRITTIERTER SARDELLEN,
PIMIENTOS DE PADRÓN, KANARISCHE SALZKRUSTENKARTOFFELN,
FISCH DES TAGES UND EIN KLEINER SALAT

29,90 FÜR 1 PERSON

27,90 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

SALAT

Ensaladas

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR BROTI!

FLAMBEADO DE QUESO DE CABRA

GEMISCHTER SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE, WALNÜSSEN, HONIG UND APFEL
17,40

ENSALADA CON POLLO

GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENSPIEB
17,40

ENSALADA CON CHAMPIÑONES

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS ODER FETAKÄSE
16,40

CAESAR SALAD

ROMANASALAT MIT PARMESAN & CROUTONS
13,90

- MIT HÄHNCHENSPIEB 17,90
- MIT 3 GAMBAS 18,90
- MIT CHAMPIGNONS 15,90

BEILAGENSALAT

GEMISCHTER SALAT
6,50

BRUSCHETTA

Montaditos

WAHLWEISE MIT:

- ZIEGENKÄSE & WALNUSS
- MANCHEGO-KÄSE
- SERRANOSCHINKEN

- TORTILLA
- CHORIZO
- HAUSGEBEIZTEM LACHS

3 STÜCK 8,90

6 STÜCK 17,50



BROT

Pan

PAN

BROTKORB

3,90

ALIOLI CON PAN

BROTKORB MIT AIOLI

6,50

PAN TASTADO CON ALIOLI

SPANISCHES KNOBLAUCHBROT

5,90

EXTRA DIP:

1,00

KALTE TAPAS

Teller

QUESO VARIADO

KÄSEAUSSWAHL (KUH, SCHAF UND ZIEGE)

20,90

JAMÓN Y EMBUTIDOS

GEMISCHTE PLATTE MIT SPANISCHEN WURST-
UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

19,90

JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESOS

SCHINKEN-, WURST- UND KÄSEVARIATIONEN
DAZU ARTISCHOCKEN

21,90

Teller



KALTE TAPAS

Vegetarisch

ACEITUNAS

SPANISCHE OLIVENVARIATION
5,50

DÁTILES CON QUESO

RIESENDATTELN MIT FRISCHKÄSE
8,50

MANGHEGO GURADO

KÄSE AUS SCHAFSMILCH (6 MONATE GEREIFT)
8,50

ALGACHOFAS MARINADAS

MARINIERTE ARTISCHOCKEN
7,50

PIQUILLOS AL HORNO

MARINIERTE OFENPAPRIKA
6,50

BERENJENAS CON YOGURT

GEGRILLTE AUBERGINEN, MARINIERT IN
AROMATISCHEN GEWÜRZEN, SERVIERT AUF
EINEM ERFRISCHENDEN JOGHURTBETT
7,50

Carne & Pez

PINCHO DE PIPARRAS

SPIEB MIT SÄRDELLEN, OLIVEN UND PEPPERONI
6,50

CREMA DE ATÚN

HAUSGEMACHTE THUNFISCHCRÈME MIT KAPERN,
KNOBLAUCH UND ROTEN ZWIEBELN
6,00

JAMÓN GRAN ARAGÓN

EIN SCHINKEN MIT GROBER TRADITION IN
SPANIEN. MINDESTENS 12 MONATE
LUFTGETROCKNET. HERGESTELLT AUS KEULEN
VON SPANISCHEN SCHWEINEN,
REIFUNG IN MIN. 800M HÖHE
9,90

Carne & Pez

WARME TAPAS

Vegetarisch

TORTILLA ESPAÑOLA

HAUSGEMACHTES SPANISCHES
KARTOFFELOMELETT

8,50

QUESO DE OVEJA AL HORNO

WARMER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

9,50

PIMIENTOS DE PADRÓN

KLEINE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN
MIT MEERSALZ

8,50

BERENJENA CON MIEL

KNUSPRIG GEBRATENE AUBERGINENSCHNITTEN,
VERFEINERT MIT EINEM HAUCH VON SÜßEM HONIG.

8,50

FALAFEL

FALAFEL MIT MINZJOGHURT

7,50

VERDURAS A LA PARILLA

FRISCHES, SAISONALES GEMÜSE, SCHONEND
GEGRILLT. VERFEINERT MIT EINEM HAUCH
OLIVENÖL UND MEDITERRANEN KRÄUTERN

8,50

PAPAS ARRUGADAS

KLEINE KANARISCHE
SALZKRUSTENKARTOFFELN
MIT MOJO ROJO UND MOJO VERDE

8,50

QUESO DE CABRA

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
MIT ROSMARIN UND HONIG

8,50

CHAMPIÑONES AL AJILLO

CHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN
UND KNOBLAUCH

8,50

ALGACHOFAS ASADAS

ZART GEGRILLTE ARTISCHOCKEN, VERFEINERT MIT
WÜRZIGER PAPRIKA-SALSA

7,50

WARME TAPAS

Carne

PINGHO DE POLLO

HÄHNCHENSPIEBE MIT GEMÜSE

9,90

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE

HAUSEGEMACHTE RINDERHACKBÄLLCHEN
IN TOMATENSAUCE

8,50

DÁTILES CON BACON

RIESENDATTELN (MEDJOL)
IM SPECKMANTEL

9,90

TÉRNERA CON VERDURAS

RINDERWÜRFEL MIT KARTOFFELN,
ZWIEBELN UND PILZEN

12,90

HÍGADO DE POLLO

GEBRATENE HÄHNCHENLEBER

9,90

CHORIZO

CHORIZO-PAPRIKA-WURST
MIT KARTOFFELN

9,90

BULGUR-KLOß

GEFÜLLT MIT LAMMFLEISCH,
ZWIEBELN UND PINIENKERNEN

9,50

CALDERETA DE CORDERO

HERZHAFTER LAMMEINTOPF NACH
TRADITIONELLER ART

11,90

GAMBAS AL ALIOLI

GARNELEN IN KNOBLAUCH-CHILI-ÖL

10,90

CALAMARES CON ALIOLI

PATAGONISCHER TINTENFISCH, GEGRILLT
ODER FRITTIERT, MIT ZITRONE

10,90

BOQUERONES FRITOS

FRITTIERTE SARDINEN

9,90

PEZ MANTEQUILLA CON VERDURAS

FISCH DES TAGES MIT GEMÜSE

12,90

Pez

HAUPTGERICHTE

Platos Principales

GAMBAS A LA PLANGHA (8/12)

BLACKTIGER-GARNELEN VOM GRILL
MIT AIOLI UND BROT

21,50 FÜR 1 PERSON

19,50 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

BULGUR KLOß

GEFÜLLT MIT LAMMFLEISCH,
ZWIEBELN UND PINIENKERNEN,
DAZU GEMISCHTER SALAT

28,90

CORDERO ESTOFADO

GESCHMORRTE LAMMKEULE MIT
KARTOFFELN UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT

32,90

RINDERMEDAILLONS

MEDAILLONS MIT CHAMPIGNONS
UND POMMES

33,90

PAELLA

Paella

AB 2 PERSONEN

PAELLA VEGGIE

REIS MIT LECKEREM GEMÜSE
21,00 P. P.

PAELLA MIXTA

REIS MIT HÄHNCHEN, MEERESFRÜCHTEN
UND GARNELEN
23,40 P. P.

PAELLA PEZ

REIS MIT FISCHFILET, MEERESFRÜCHTEN
UND GARNELEN
25,40 P. P.

PAELLA CARNE

REIS MIT VERSCHIEDENEN
FLEISCHSORTEN
25,40 P. P.

DESSERT

Pastre

CRÈME CATALANE

ZARTCREMIGE VANILLECREME,
SERVIERT MIT EINER KNUSPRIGEN,
KARAMELLISIERTEN ZUCKERSCHICHT

7,50

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ MIT FIS

FLUFFIGES SCHOKOLADENSOUFFLÉ
MIT EINEM WARMEN, FLÜSSIGEN KERN
AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE, SERVIERT
MIT EINER KUGEL CREMIGEM VANILLEEIS

8,50

GENUSS VERSCHENKEN - MIT UNSEREN RESTAURANT-GUTSCHEINEN!

AUF DER SUCHE NACH DEM PERFEKTEN GESCHENK?
BEI UNS IM RESTAURANT ERHALTEN SIE AUCH GUTSCHEINE!

VERSCHENKEN SIE UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE -
EGAL OB FÜR EIN ROMANTISCHES DINNER,
EINEN GESELLIGEN ABEND MIT FREUNDEN
ODER EIN BESONDERES FESTESSEN.



CALDERO