

Tapas im El Born

Bei uns erwarten dich echte, klassische Aperitivos und Tapas wie in Barcelonas Bars! Von Gilda bis zum Bocadillo, von Gambas bis zum Pan con Tomate. Kreative Freiheit erlauben wir uns regelmäßig auf unserer Special-Karte.

2 Dinge sind uns im El Born besonders wichtig: Traditionelle, authentische Zubereitung & gute Zutaten!!!

Denn Spaniens Küche steht wie kaum eine andere für Genuss und Qualität!!

How to "Tapas"

Bestellen, Teilen, Genießen.

Und nochmal von vorne....

In Spanien **teilt** man und bestellt immer wieder **kleinere Runden**.

Auch Brot bzw. Pan con Tomate ist klassischerweise als Tapa zu verstehen.

Wir empfehlen insgesamt (je nach Tapa) etwa 2,5 Tapas p.P. plus Brot. Wir empfehlen diese **nach und nach** zu bestellen.

Ihr braucht trotzdem Hilfe bei den Mengen? Sprecht uns an...

How to "Tapas"

Aperitivo

Konserven

VERMUT "EL BORN" 6,5

Der Hausvermut..

Serviert auf Eis, mit Orangenscheibe und Olive. Wie in Barcelona eben!

Weitere Vermut siehe Vermut Karten!

Gilda 3,9

typischer kleiner Spieß. Olive mit Anchovi | Peperoni | Boquerón | Salsa Espinaler

Olivas 5

"Vermut Oliven" 6,5

Premium Oliven mit Anchovifüllung

Schale Chips von "Rubio" 3

Frag nach unseren Sorten

Typische Meeresfrüchte- / Fischkonserven aus Spanien. Serviert mit **Brot vom Brotbruder** und Salsa Espinaler

Sardinas picante 7,5

Sardinen in pikantem Olivenöl

Sardinas 7,5

Sardinen in Olivenöl

Calamar 7,5

Tintenfisch in eigener Tinte

Tacos a la Gallega 7,5

Tintenfischstücke in gewürztem Öl
"nach galizischer Art"

Mejillones en Escabeche 7,5

pikant marinierte Muscheln

Kalte Tapas

Schale Olivas

5

“Vermut Oliven”

6,5

Premium Oliven mit Anchovifüllung

Trio Hummus

8,5

classic | rote Bete | Karotte | Brot

Tartar Tomate



10,5

Getrocknete Tomate | Piquillo Paprika

| Dijon Senf | Essiggurke | **Brot** mit Olivenöl

Pimientos rellenos

6,5

eingelegte Paprika | Frischkäsefüllung

Boquerones en vinagre

6,5

Sardellen in Essig eingelegt

Matrimonio

8

Sardellen in Essig (Boquerones) | Anchovis

Tapa de Quesos

11

Iberischer Käse Curado & Semicurado
(Schafsmilch und Kuhmilch) | **Brot** mit
Olivenöl

Tapa de Jamón Serrano

11

11 M gereifter Serrano Schinken |
Brot mit Olivenöl

Tapa de Lomo

11

Lomo embuchado (luftgetrocknete,
gepökelte und marinierte Schweinelende) |
Brot mit Olivenöl

Brot

frisch aus dem Ofen

bestes Sauerteig Brot vom **Brotbruder** +
knusprig getoastet + Olivenöl **virgen**
Extra + dem berühmten **Maldon Salz**

	Portion	1/2 Prt.
Pan	5 €	2,7 €

Pan con Tomate	5,5 €	2,9 €
-----------------------	-------	-------

Barcelona Klassiker! Mit
Frisch geriebener Tomate

Tablas "Platten"

Tabla Mixta

22

(Für 2 Personen)

Wurst-, Schinken und Käsevariation
Serrano | Fuet| Lomo | Käse (Schaf- und
Kuhmilch) | Nussmix |Brot mit Olivenöl

Tabla de Quesos

22

(Für 2 Personen)

5 verschiedene Käsesorten | Nussmix |
Quittengelee | Brot mit Olivenöl

kalte Tapas, Platten & Brot

Warme Tapas

BRAVAS  7,2

Kartoffelstücke | Salsa Brava (Pikant) | hausgemachte Allioli

Albóndigas al Vermú 10

Fleischbällchen | Vermutsoße

Gambas Ajillo  13

Gambas | Knoblauch-Chili-Öl | Petersilie

Pimientos del Padrón 7,8

Bratpaprika | Maldon Salz | Olivenöl virgen extra

Pintxo Tortilla Classic 7,8

Kartoffel | Ei | Zwiebel | **Pan con Tomate**

Pintxo Tortilla Zucchini 7,7

Kartoffel | Ei | Zucchini | **Pan con Tomate**

Scamorza aus dem Ofen 11

geschmolzener geräucherter Scamorza (Käse) | Chimichurri | **Brot**

Extras

Allioli, Salsa Brava, Grissinis je 3

Bocadillos & Terradas

Torradas - "getoastetes Sauerteigbrot"

Bocadillos "getoastete Baguettes"

Beide jeweils mit: Frisch geriebener Tomate, Olivenöl, Maldon Salz und Belag

Torrada de Lomo 9

Lomo embuchado (luftgetrocknete, gepökelte und marinierte Schweinelende)

Torrada de Jamón Serrano 9

Bocadillo de Queso Curado 8,5

iberischer Käse (Schafsmilch)

Bocadillo de Queso Semi 8,5

iberischer Käse aus Schaf- und Kuhmilch

Bocadillo de Jamón Serrano 8,5

Bocadillo de Fuet 8,5

typ. Spanische Baguettesalami

Bocadillo de Lomo 8,5

Lomo embuchado (luftgetr., gepökelte und marinierte Schweinelende)

Postre

Crema Catalana 6,7

Hausgemachten flambierte katalanische Creme

Salted Caramel Eis im Tontopf 6,7

Salz- Karamell Eis | Mandelstücke | Schokohaube

Warme Tapas, Bocadillos & Dessert

Vermú Vermut Wermut Vermouth



DER SPANISCHE KULT-DRINK !
WEINAPERITIF. SÜSS ODER TROCKEN.
LEICHT HERB, SERVIERT AUF EIS, KLASSISCH
MIT OLIVE

Roter Vermut: Kräuter- und Gewürzbetont.

Weißer Vermut: Blumig oft mit Zitrusnoten.

Rosé Vermut: Fruchtig süß.

Trockener Vermut: weiß, zuckerreduziert.

Vermut

Vermut **EL BORN**

Der Hausvermut

6,5

Roter Vermut

Der perfekte Einstieg in die Welt des Vermut.

Süßes, süffiges, flüssigen Gold mit

Bitternote im Hintergrund. Noten von Zimt,

Karamell, Rosmarin, Orange und Nelke.

Ca. 15 Vol%. **100% HAUSGEMACHT.**

Los Classics

Rojo

YZAGUIRRE ROJO 7,2

Bodegas Yzaguirre („Isagirre“),
Tarragona, Katalonien. Klassisch, süß,
ausbalanciert.

MIRÓ ROJO 7,2

Emilio Miró Salvat, Reus, Katalonien.
Seit 1914. Der Wermut „für
Jedermann“. Easy drinking
Kirschnoten, Holz, ausgewogen süß
und bitter.

LACUESTA ROJO 8,0

Bodegas Martinez Lacuesta, La Rioja.
Elegant, süß. Feine Säure. Noten v.
Bitterorange, Majoran, Lavendel.
Gelagert in Amerikanischer Eiche.

DOMINGO ROJO 8,0

Bodegas Osborne, Madrid.
Zimt, Enzian, Gewürznelke,
Holunder und Wacholder

Blanco

YZAGUIRRE BLANCO 7,2

Zitrone, Vanille, Zimt. Frisch balsamisch,
komplex. 2 Monate Edelstahl, 6 M
Holzfassreifung. Bodegas Yzaguirre („Isagirre“),
Tarragona, Katalonien. 15 Vol%

MIRÓ BLANCO 7,2

Süßer Geschmack, ausgeglichene Herbe Note,
Fruchtig im Hintergrund. Emilio Miró Salvat,
Reus, Katalonien. Seit 1914.

Rosado

YZAGUIRRE ROSÉ 7,2

Leicht & lässig: Bitterorange, Wermutkraut,
Waldbeeren.

Especial

Rojo

CASA MARIOL NEGRO 8

CELLERS MARIOL, BARCELONA. VANILLE TRIFFT ZITRUS. GESCHWÄRZT MIT GRÜNEN WALNÜSSEN.

P.QUILES 7,5

WER ES HERB MAG IST HIER RICHTIG. TROTZDEM FRISCH UND SÜß.

YZAGUIRRE ROJO RESERVA 7,9

DER EINSTEIGER RESERVA! KRÄFTIG, VOLLMUNDIG UND TROTZDEM FRISCH.

MIRÓ ORGANIC RESERVA (BIO) 8,5

NUR BIO ZUTATEN. KRÄFTIG UND SCHÖNE BITTERNOTE IM ABGANG.

Blanco

CASA MARIOL BLANCO 8,2

CELLERS MARIOL, BARCELONA. AUSGEWÄHLTE WEISSE TRAUBEN, SÜSSE ALS AUCH BITTERNOTEN, ZITRUSFRISCHE.

ROFES BLANCO 7,5

BODEGAS ROFES (SEIT 1890), REUS, KATALONIEN. EINZIGARTIGE, SPEZIELLE KRÄUTERNOTEN. ERINNERT AN FRISCHE HEUWIESEN. SÜSS UND FRISCH IM GESCHMACK

YZAGUIRRE BLANCO Reserva 8,5

SÜSSLICHER KÖRPER, LEICHT BITTERER KRÄUTER-TWIST. ZITRUS UND VANILLE NOTEN. BODEGAS YZAGUIRRE („ISAGIRRE“), TARRAGONA, KATALONIEN. 15 VOL%

LACUESTA BLANCO 8,0

BODEGAS MARTINEZ LACUESTA, LA RIOJA. UNKOMPLIZIERT UND ELEGANT. FRUCHTIG, ZITRISCH, BLÜTIG, ZURÜCKHALTEND GESÜSST.

Vermut
- Especial -

Premium

Rojo

YZAGUIRRE 130 - EDICIÓN

LIMITADA - RESERVA. 9

LIMITED EDITION, ZUM 130-JÄHRIGEN JUBILÄUM. DUNKEL, WÜRZIG, TIEFGRÜNDIG, DAZU ZITRUSFRISCH. FEINE BALANCE AUS SÄURE UND SÜSSE.

MUNTANER ROJO 9

ANTONIO NADAL, MALLORCA, SPANIEN. SEIT 1898. MIT 18 VOL% ETWAS ALKOHOLISCHER. KEINE ZUCKERZUSÄTZE. AUSGEWOGEN. ORANGEN-, VANILLE-, KRÄUTER- UND PFLAUMENAROMEN.

YZAGUIRRE HERBAL VINTAGE 10

SCHWER, VOLL, RUND, FILIGRANE BITTERTÖNE AUS WERMUTKRAUT UND CHINARINDE, EINE IDEE VON PORTWEIN. 5 JAHRE IM EICHENFASS

KRAUEL RESERVA ESPECIAL 9

PERFEKT ZUM DESSERT. BODEGAS KRAUEL, MALAGA. SEIT 1803. TIEF, DICHT, INTENSIV. NOTEN VON BALSAMICO, PFEFFER, LAKRITZ UND ÜBERREIFEN FRÜCHTEN. 4 JAHRE IM EICHENFASS. PEDRO XIMÉNEZ TRAUBEN.

LA COPA ROJO 10

GONZALES BYASS

EIN MEISTERWERK AUF SHERRY-BASIS. VISKOS, SCHWER UND TROTZDEM SÜFFIG. EIN TRÄUMCHEN!

Blanco

LA COPA BLANCO 10

- GONZALES BYASS

ETWAS GANZ BESONDERES... DIE BASIS: FEINSTER FINO SHERRY. STROHGELBER VERMUT MIT KRÄFTIGEM AROMA. JEREZ DE LA FRONTERA.

MUNTANER Blanco 9

ANTONIO NADAL, MALLORCA, SPANIEN. SEIT 1898. MIT 18 VOL% ETWAS ALKOHOLISCHER. KEINE ZUCKERZUSÄTZE.

Rosado

MUNTANER ROSADO 9

ANTONIO NADAL, MALLORCA. SEIT 1898. HIMBEERIG, FRUCHTIG SANFTE BITTERNOTEN. ZARTE PIGMENTIERUNG DURCH ROTEN TEE. IM EICHENFASS MAZERIERT. KEINE ZUCKERZUSÄTZE.

Vermut
- Premium -

Trockene Vermut & Alkoholfreie Vermut

Trocken (Dry)

Miró Extra Dry 7,8

„Der Florale“

21 Gramm Zucker je Liter. Frisch, akzentuiert, intensiv. 18 Vol%. Ideal wenn es “nicht zu trocken” sein soll.

Lacuesta Blanco Extra Dry. 8
“angenehme Säure”

Bodegas Martinez Lacuesta, La Rioja duftet blumig, nach und nach machen Kamille und Minze, Vanille im Hintergrund. 28,8 g Zucker und doch nicht zu süß...

Yzaguirre Dry Reserva (weiß). 9
“für Liebhaber”

9,5 Gramm Zucker je Liter.

“Knochentrocken”...

Sanfte angenehme Aromatik. Ein Jahr im Eichenfass gelagert.

Ohne Alkohol

UNDONE

8,5

„This is not Vermouth“

entalkoholisierter Vermut

(alk.frei. < 0,3%), Hamburg.

Vermut in aufwendigem Verfahren schonend entalkoholisiert.

gibt's in **Rojo oder blanco**

*Vermut
- Dry & alkoholfrei -*

Rotwein

0,1 / 0,2 / 0,75 l

RAIZA, CRIANZA 4,3 / 8,0 / 26

TROCKEN. TEMPRANILLO. 12 M IM BARRIQUE.
AROMA SCHWARZER FRÜCHTE. VINCENTE
GANDIA, RIOJA, SPANIEN. 2021

CEREMONIA, RESERVA 4,5 / 8,5 / 27

TROCKEN. TEMPRANILLO, CABERNET
SAUVIGNON, BOBAL. 12 M IM BARRIQUE.
KRÄFTIG, BALANCIERT, WÜRZIG. VINCENTE
GANDIA, UTIEL-REQUENA, SPANIEN. 2021

VIÑAS DEL VERO, CRIANZA 4,7 / 9,0 / 29

TROCKEN. TEMPRANILLO, CABERNET
SAUVIGNON. HARMONISCH, VOLLMUNDIG.
GONZALES BYASS, SOMONTANO, SPANIEN. 2017

WEINSCHORLE ROT 0,2 L 4,5

Rosé

0,1 / 0,2 / 0,75 l

VERDEJO ROSÉ 4 / 7 / 24

TROCKEN. FRISCH, TROPISCHE FRÜCHTE,
LEBHAFTE SÄURE.
VINCENTE GANDIA, VALENCIA, SPANIEN

Weißwein

0,1 / 0,2 / Flasche

SOLARIS (BIOWEIN) 4,5 / 8,5 / 27 (0,75 L)

TROCKEN. PIWI REBSORTE. EXOTISCHE
FRÜCHTE, BLÜTEN, VOLLMUNDIG. 15 VOL%.
ÖKO & VEGAN. WEINGUT HUG,
PFAFFENWEILER. BADEN

CHARDONNAY (BIO) 4,3 / 8,0 / 32,5 (1L)

TROCKEN. DEMETER & VEGAN. MANGO, ANANAS
UND FEINE VANILLE NOTEN. WEINGUT RIEGER,
BUGGINGEN. BADEN

WEINSCHORLE WEISS 0,2 L 4,3

Cava & Secco

CAVA... DER BERÜHMTE SEKT AUS KATALONIEN.
AUCH "CHAMPAGNER SPANIENS" GENANNT!

PICCOLO CAVA (0,2 L FLASCHE) 12

BIO, BRUT RESERVA. CASTELL DE VILARNAU.
BARCELONA

FLASCHE CAVA (0,75L) 35

CODORNIU BIO, BRUT. KATALONIEN.

OFFENER AUSSCHANK:

GLAS SECCO (0,1 L) 4,5

STAATSWEINGUT FREIBURG. TROCKEN.

Wein & Cava

Erfrischung

WASSER 0,5 l 4,8 €

San Pelligrino
Black Forest Stilll

SCHORLEN & LIMOS VON FRITZ 0,33 l 3,9 €

Rhabarberschorle, Apfelschorle,
Holunder-Kirsch-Apfel, Zitrone, Ingwer-Limette,
Orange, Kola, Kola light, Cola Super Zero,
Misch Masch

Aperitivos

mit Alkohol

VERMUT (siehe Vermut Karten) ab 6,5 €

VERMUT ROSÉ SPRITZ 8 €

Rosé Vermut, Tonic, Secco, Soda

Americano 9 €

Negroni 10 €

Gin Tonic 9 €

Aperol Spritz 8,5 €

Limoncello Spritz 8,5 €

Vermut Tonic 7 €

ohne Alkohol

Mondino Senza Tonic 8 €

Bio-Aperitif aus dem Chiemgau,
Bitter-Aromatik, alpine Kräuter, Schwarze
Johannisbeere. <0,5% Alkohol

UNDONE - "This is not Vermouth"

die Vermut Alternative ohne Alkohol (<0,3% Alk.)
endalkoholisierter Vermut aus Hamburg.

Rot oder Weiß 8,5 €

"Chupitos"

Schnäpse und Liköre

VETERANO (BRANDY) (4 CL) 4,9 €

TORRES 15 RESERVA PRIVADA (4 CL) 8,9 €

BAILEYS (4 CL) 4,5 €

LIMONCELLO (4 CL) 4,5 €

Bier

Fassbier

Waldhaus Pils naturtrüb 0,3 l 3,9 €

Waldhaus Pils naturtrüb 0,4 l 4,9 €

als Radler 0,3 l 3,9 €

als Radler 0,4 l 4,9 €

Flaschenbier

Estrella Damm 0,33 l 4,3 €

leichtes, mediterränes Lager aus Barcelona. L

Estrella Galizia 0,33 l 4,3 €

Mildes Lager aus Galizien. Feine Malznote,

Meckatzer Helles 0,5 l 5,2 €

Süffiges Helles aus dem Allgäu. .

Waldhaus Hefeweizen 0,5 l 5,2 €

Fürstenberg Pils 0,0 Vol% 0,33 l 3,9 €

Café & Tee

Espresso 1,8 €

Cafe Crema 2,8 €

Cortado 2,4 €

Cappuccino 3,2 €

Milchkaffee 4,1 €

Carajillo (Espresso mit Schuss)..... 4,9 €

Tasse Tee (versch. Sorten) 3,2 €

mehr Getränke