

# Tapas im El Born

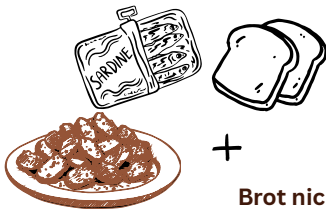
KLASSISCHE, AUTHENTISCHE TAPAS.

AUS BARCELONAS BARS DIREKT NACH FREIBURG.

KREATIVE SPECIALS.

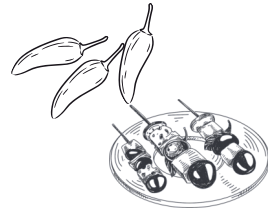
GUTE ZUTATEN, VIEL LEIDENSCHAFT FÜR DIE SPANISCHE KÜCHE UND LUST AUF DEN ABEND MIT EUCH!

## How to "Tapas"



+

Brot nicht vergessen!



1. Runde bestellen

2. Runde bestellen



teilen



lieben

Ihr seid  
unsicher bzgl.  
Menge? Wir  
helfen euch  
gerne

How to "Tapas"

# Aperitivo

## Konserven

### VERMUT "EL BORN" 6,7

#### 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

Honig-Senf oder Extra Dick (gesalzen)

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

<b>Schale Olivas</b>	5,0	
<b>“Vermut Oliven”</b> Premium Oliven mit Anchovifüllung	6,5	<b>Tapa de Queso Semicurado</b> 11 Iberischer Käse Semicurado (Schafsmilch und Kuhmilch)   <b>Brot</b> mit Olivenöl, Maldon Salz
<b>Tartar Tomate</b> 🥒 Getrocknete Tomate   Piquillo Paprika   Dijon Senf   Essiggurke   Brotchips	10,5	<b>Tapa de Queso Curado</b> 11 Iberischer Käse Curado (Schafsmilch)   <b>Brot</b> mit Olivenöl, Maldon Salz
<b>Pimientos rellenos</b> eingelegte Paprika   Frischkäsefüllung	6,5	<b>Tapa de Jamón Serrano</b> 11 11 M gereifter Serrano Schinken   <b>Brot</b> mit Olivenöl
<b>Boquerones en vinagre</b> Sardellen in Essig eingelegt	7	<b>Tapa de Lomo</b> 11 Lomo embuchado (luftgetrocknete, gepökelte und marinierte Schweinelende)   <b>Brot</b> mit Olivenöl
<b>Matrimonio</b> Sardellen in Essig (Boquerones) & Anchovis (salzig eingelegte Sardellen)	8	

## Brot

### *Frisch aus dem Ofen*

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

	Portion	1/2 Prt.
<b>Pan</b>	5 €	2,7 €
<b>Pan con Tomate</b> Barcelona Klassiker! Mit Frisch geriebener Tomate	5,5 €	2,9 €

## Tablas "Platten"

<b>Tabla Mixta</b> (Für 2 Personen) Wurst-, Schinken und Käsevariation Serrano   Fuet  Lomo   Käse (Schaf- und Kuhmilch)   Nussmix  Brot mit Olivenöl	22
<b>Tabla de Quesos</b> (Für 2 Personen) 5 verschiedene Käsesorten   Nussmix   Quittengelee   Brot mit Olivenöl	22

## Warme Tapas

**BRAVAS**  7,5

Kartoffelstücke | Salsa Brava (Pikant) | hausgemachte Allioli

**Albóndigas al Vermú** 10

Fleischbällchen | Vermutsoße

**Gambas Ajillo**  14

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 je 2,5

## 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

Hausgemachte, 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

# Vermut

# Los Clásicos

## Rojo

### YZAGUIRRE ROJO 7,4

BODEGAS YZAGUIRRE („ISAGIRRE“),  
TARRAGONA, KATALONIEN. KLASSISCH,  
SÜSS, AUSBALANCIERT, FRUCHTIG.

## Rosado

### YZAGUIRRE ROSÉ 7

LEICHT & LÄSSIG: BITTERORANGE,  
WERMUTKRAUT, WALDBEEREN.

## HAUSVERMUT

### EL BORN (ROJO) 6,7

DER PERFEKTE EINSTIEG IN DIE WELT DES VERMUT. SÜSSES,  
SÜFFIGES, FLÜSSIGEN GOLD MIT BITTERNOTE IM HINTERGRUND.  
NOTEN VON ZIMT, KAREMELL, ROSMARIN, ORANGE UND NELKE. CA.  
14 VOL%. 100% HAUSGEMACHT.

### MIRÓ ROJO 7,2

EMILIO MIRÓ SALVAT, REUS,  
KATALONIEN. SEIT 1914. DER WERMUT  
„FÜR JEDERMANN“. EASY DRINKING  
KIRSCHNOTEN, HOLZ, AUSGEWOGEN  
SÜSS ZURÜCKHALTEND BITTER.

### LACUESTA ROJO 7,9

BODEGAS MARTINEZ LACUESTA, LA  
RIOJA. ELEGANT, SÜSS. FEINE SÄURE.  
NOTEN V. BITTERORANGE, MAJORAN,  
LAVENDEL. GELAGERT IN  
AMERIKANISCHER EICHE.

## Blanco

### YZAGUIRRE BLANCO 7,2

KLASSISCHER VERMUT. ÜBER 80 BOTANICALS.  
ZITRONE, VANILLE, ZIMT. FRISCH BALSAMISCH,  
KOMPLEX. 2 MONATE EDELSTAHL, 6 M  
HOLZFASSREIFUNG. BODEGAS YZAGUIRRE,  
TARRAGONA, KATALONIEN. 15 VOL%

### MIRÓ BLANCO 7

SÜSS, FRUCHTIG IM HINTERGRUND,  
LEICHT. WER MARTINI MAG WIRD DIESEN  
LIEBEN. EMILIO MIRÓ SALVAT, REUS,  
KATALONIEN. SEIT 1914.

# Especial

## Rojo

### **CASA MARIOL NEGRO 8,2**

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

### **P.QUILES 7,9**

WER ES EIN WENIG HERBER MAG IST HIER RICHTIG. TROTZDEM FRISCH UND SÜSS.

### **YZAGUIRRE ROJO RESERVA 8,2**

DER EINSTEIGER RESERVA! KRÄFTIG, VOLLMUNDIG UND TROTZDEM FRISCH.

### **MIRÓ ORGANIC RESERVA (BIO) 8,9**

NUR BIO ZUTATEN. KRÄFTIG UND SCHÖNE BITTERNOTE IM ABGANG.

## Blanco

### **CASA MARIOL BLANCO 8,4**

*DER ZITRISCHE*

CELLERS MARIOL, BARCELONA.

ZITRUSFRISCH, AUSGEWÄHLTE WEISSE TRAUBEN.

### **ROFES BLANCO 7,5**

*DER ÜBERRASCHENDE*

EINZIGARTIGE KRÄUTERNOTE. SCHWER IN DER NASE, LEICHT UND FRISCH AUF DER ZUNGE. ERINNERT AN FRISCHE HEUWISE!

### **YZAGUIRRE BLANCO RESERVA 8,9**

SÜSSLICHER KÖRPER, LEICHT BITTERER KRÄUTER-TWIST. ZITRUS UND VANILLE NOTEN. TARRAGONA, KATALONIEN. 15 VOL%.

### **LACUESTA BLANCO 7,9**

*DER UNKOMPLIZIERTE*

BLÜTIG, ELEGANT, ZURÜCKHALTEND GESÜBT. DER WEIBE AUS DEM RIOJA. MARTINES LACUESTA

Hinweis: alle Vermut werden mit Oliven mit Anchovifüllung serviert!

Vermut  
- Especial -

# Premium

## Rojo

### **YZAGUIRRE 130 - EDICIÓN LIMITADA - RESERVA 9,5**

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

### **MUNTANER ROJO 9**

SPÜRBAR BITTER, ZIMT UND GEWÜRZNOTEN. KEINE ZUCKERZUSÄTZE. TROTZDEM ANGENEHM RESTSÜß. ORANGEN-, VANILLE- UND PFLAUMENAROMEN. ANTONIO NADAL, MALLORCA. 18 VOL%

### **YZAGUIRRE HERBAL VINTAGE 11**

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

### **KRAUEL RESERVA ESPECIAL 9,2**

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

### **LA COPA ROJO 10**

#### **GONZALES BYASS**

EIN MEISTERWERK AUF SHERRY-BASIS. VISKOS, SCHWER, SCHÖNE HOLZNOTE 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.

12 KRÄUTER UND GEWÜRZE, KEINE ZUCKERZUSÄTZE. REBSORTE: PRENSAL BLANC. MIT 18 VOL% ETWAS ALKOHOLISCHER.

## Rosado

### **MUNTANER ROSADO 9**

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

Hinweis: Vermut werden mit Oliven mit Anchovifüllung serviert!

# *Trockene Vermut & alk.freie Alternative*

## *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, SCHÖNE WEINNOTE.

**YZAGUIRRE DRY RESERVA** 9  
“für Liebhaber”  
9,5 GRAMM ZUCKER JE LITER.  
“KNOCHENTROCKEN”...  
SANFTE ANGENEHME AROMATIK.  
EIN JAHR IM EICHENFASS GELAGERT.

## *Ohne Alkohol*

**UNDONE** 8,9  
„This is not Vermouth“  
ENTALKOHOLISIERER VERMUT  
(ALK.FREI. < 0,3%), HAMBURG.  
VERMUT IN AUFWENDIGEM  
VERFAHREN SCHONEND  
ENTALKOHOLISIERT.  
  
gibt's in **Rojo oder blanco**

Hinweis: Vermut werden mit Oliven mit  
Anchovifüllung serviert!

*Alle trockenen Vermut sind weiß*

*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

### TORRES MAGNETIC 4,3 / 8,0 / 26

TROCKEN. GARNACHA TINTA, SYRAH.  
HARMONISCH, LEICHT, LECKER.  
TORRES, PENEDÉS, CATALUNYA, SPANIEN. 2023

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.

## 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 6,7€

**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** 8,9 €

## "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 €

**Meckatzer Helles alkoholfrei** 0,5 l 5,2 €

**Lammsbräu Glutenfrei** 0,33 l 4,5 €

## 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*