

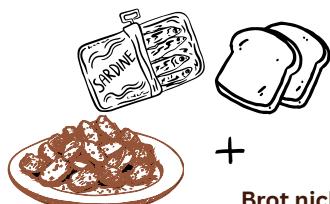
Tapas im El Born

KLASSISCHE, AUTHENTISCHE TAPAS.
AUS BARCELONAS BARS DIREKT NACH FREIBURG.

KREATIVE SPECIALS.

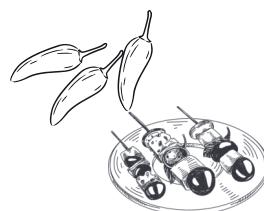
GUTE ZUTATEN, VIEL LEIDENSCHAFT FÜR DIE SPANISCHE KÜCHE UND LUST AUF DEN ABEND MIT EUCH!

How to "Tapas"



+

Brot nicht vergessen!



1. Runde bestellen

2. Runde bestellen



teilen



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

Aperitivo
La Hora del Vermut

Kalte Tapas

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

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

(Für 2 Personen)

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

Tabla de Quesos

(Für 2 Personen)

5 verschiedene Käsesorten | Nussmix | Quittengelee | Brot mit Olivenöl

Warne 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 & Torradas

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

warne 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, KARAMELL, ROSMARIN, ORANGE UND NELKE. CA.
14 VOL%. 100% HAUSGEMACHT.

Blanco

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.

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.

*Vermut
- Classics -*

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 UNG
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
GESÜßT. DER WEIßE 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.
STROHGELEBTER 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!

Vermut
- Premium -

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 & alkoholfreie -

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, PENEDES, 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.

Wein & Cava

Erfrischung

WASSER	0,5 l	4,8 €
San Pellegrino 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		

"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 €

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.) endalkoholierter Vermut aus Hamburg.	
Rot oder Weiß	8,9 €

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, mediterranes Lager aus Barcelona. L		
Estrella Galicia	0,33 l	4,3 €
Mildes Lager aus Galizien. Feine Malznote,		
Meckatzer Helles	0,5 l	5,2 €
Süßiges 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