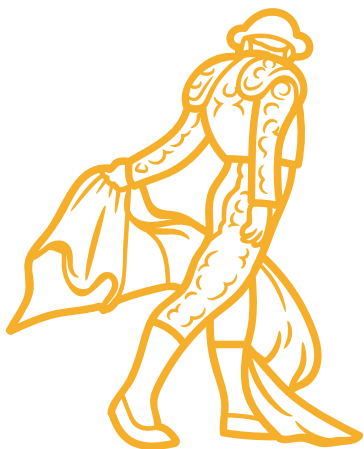


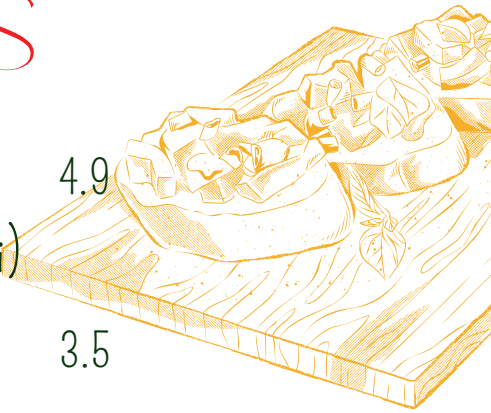
# COMPARTIR

Spanisches Tapas Restaurant  
by Con Gusto



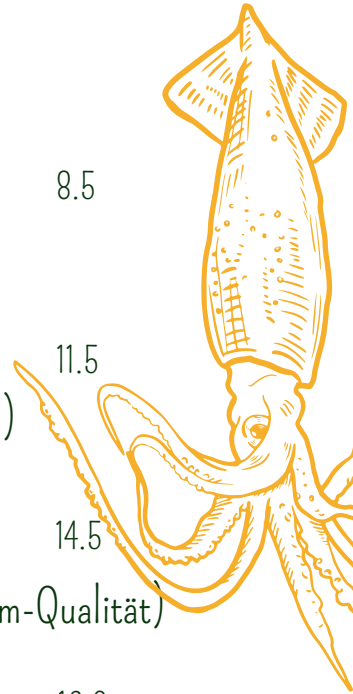
# TAPAS

- |   |                                                                                   |      |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | Pan Alioli<br>(Brot mit hausgemachtem Aioli)                                      | 4.9  |
| 2 | Pan De Ajo<br>(Knoblauchbrot)                                                     | 3.5  |
| 3 | Pan Catalan<br>(Brot mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl und Iberico-Schinken)        | 8.5  |
| 4 | Papas Arrugadas<br>(Kanarische Kartoffeln mit Mojo-Saucen)                        | 9.5  |
| 5 | Tortilla Española<br>Kartoffel-Omelett mit karamellisierten Zwiebeln+ klein Salat | 12.9 |
| 6 | Gambas al Ajillo<br>(Garnelen in Knoblauchöl)                                     | 13.5 |
| 7 | Pimientos Rellenos<br>(Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten)             | 13.9 |
| 8 | Patatas Bravas<br>(Knusprig gebratener Käse mit süßer Sauce )                     | 10.5 |



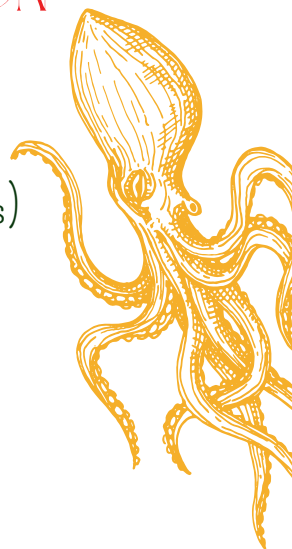
# TAPAS

- |                                                               |                                |      |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|------|
| 9                                                             | Iberico Variacion              | 24.5 |
| (Auswahl an iberischen Wurstwaren und spanischen Käsesorten ) |                                |      |
| 10                                                            | Pimientos de Padron            | 8.5  |
| (In Olivenöl gebratene Padrón-Paprika)                        |                                |      |
| 11                                                            | Datiles con Bacon              | 8.5  |
| (Datteln mit Speck umwickelt)                                 |                                |      |
| 12                                                            | Queso Frito                    | 11.5 |
| (Knusprig gebratener Käse mit süßer Sauce )                   |                                |      |
| 13                                                            | Tapa de Jamon Iberico Blazques | 14.5 |
| (Jamón Ibérico der Marke Blázquez (Premium-Qualität))         |                                |      |
| 14                                                            | Croquetas de Jamon Iberico     | 12.9 |
| (Hausgemachte Kroketten mit Jamón Ibérico)                    |                                |      |
| 15                                                            | Croquetas De Verduras          | 10.9 |
| (Hausgemachte Gemüse-Kroketten)                               |                                |      |
| 16                                                            | Chistorras Con Padron          | 16.9 |
| (Spanische Chistorra-Würstchen mit gebratenen Padrón-Paprika) |                                |      |



# HAUSSPEZIALITÄTEN

- 17 Boquerones en Vinagre 12.9  
(In Essig und Olivenöl marinierte Sardellenfilets)
- 18 Empanadillas de Carne 12.9  
(Hausgemachte Teigtaschen mit Fleischfüllung)
- 19 Calamares Fritos 16.9  
(Frittierte Calamari-Ringe)
- 20 Alcachofa con Jamon 14.9  
(Artischocken mit Schinken und Blauschimmelkäse-Sauce)
- 21 Pulpo al Grill 28.9  
(Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und Kartoffeln)
- 22 Albondigas Caseras 19.9  
(Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße)
- 23 Pincho Moruno 17.9  
Spieß mit Hähnchen- und Rindfleisch, Gemüse und Chimichurri-Sauce



# Paellas

( Minimum für 2 Personen ) (pro Person)

24 Paella Mixta 27.9  
( Huhn und Meeresfrüchte )



25 Paella Mariscos 32.9  
(Unsere Auswahl an Meeresfrüchten)

26 Paella Entrecôte 29.9  
(Entrecote und gegrillte Piquillo-Paprika )

27 Paella Cerdo Iberico 29.9  
( Iberisches Schwein )

28 Paella de Verduras 21.9  
(Gemüse der Saison)



# Salat

---



29

## Cesar Tradicional

17,9

(Paniertes Huhn aus Freilandhaltung, traditionelle Caesar-Sauce)

30

## Ensalada de Tomate y Queso

13,9

(Tomaten-Käse-Salat)

31

## Gemischter Salat der Saison

14,5

32

+ Ziegenkäse

5,5

33

+ Black Tiger Garnellen

8,9

34

+ Black Angus Streifen

9,9



# Hauptgericht



- 35 **Fisch des Tages** 35,9  
Im Ofen mit kanarischen Kartoffeln und Gemüse
- 36 **Entrecôte vom Grill** 33,9  
Kartoffelgratin mit Trüffel, Püree und gegrilltem Gemüse
- 37 **Lammhaxe** 32,9  
Purée, Fleischjus Soße und Mini-Paprika
- 38 **Iberisches Schweinefleisch vom Grill** 33,9  
Reduktion aus Pedro-Ximénez-Sauce, Gemüse und Kartoffeln
- 39 **Gemischte Grillplatte** 29,9 ( Pro Person )  
Iberisches Schweinefleisch, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Gemüse,  
Kartoffeln in Folie und Chimichurri-Soße
- 40 **Frittierte Aus dem Meer** 29,9 ( Pro Person )  
Unsere Auswahl an gebratenem Fisch mit Tartarsauce und  
kanarischen Kartoffeln
- 41 **Fleischlasagne** 24,9  
Lasagne nach spanischer Art mit unserer geheimen Mischung aus  
Schweine- und Rindfleisch
- 42 **Gemüselasagne** 21,9  
mit Gemüse der Saison



# Dry Aged Hamburger



## 43 TrüffelBurger

22.5

Trüffel Mayo, und Pommes frites mit Trüffel und Manchego

## 44 Mediterraner Burger

21.5

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Chipotle-Mayo und Pommes

## 45 CheddarBurger

19.5

Eingelegte rote Zwiebeln und unsere geheime Cheddar-Jalapeño-Sauce und Pommes

## 46 Compartir Burger

29.9

Inspiziert von der Kindheit unseres Küchenchefs

# Dessert



## 47 Crema Catalana

7,5

(Spanische Crème brûlée)

## 48 Tarta de Queso Vazca

9,9

(Baskischer Käsekuchen)

## 49 Tarta de Chocolate

8,9

(Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern)

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an den Kellner, und wir helfen Ihnen gerne weiter und stellen Ihnen eine Allergenenkarte zur Verfügung

"Preise inkl MwSt"